

Nutrição

## **Análise centesimal de couro de banana com flores comestíveis: a influência delas no perfil físico-químico**

Eloize Borgato Caramano - 6º módulo de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, iniciação científica voluntária.

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora, Pós-graduanda no Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Luana Teles Barroso - Pós-graduanda no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Leila Aparecida Salles Pio - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Ana Claudia Costa Baratti - Professora no Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil.

Carolina Valeriano de Carvalho - Orientadora, Professora no Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Lavras, Lavras-MG, Brasil. - Orientador(a)

### **Resumo**

O uso de plantas comestíveis em preparações alimentícias tem aumentado, principalmente nos preparos “gourmets”, todavia também podem compor receitas simples. A utilização delas implicam em uma melhora nutricional da preparação, podendo contribuir aumentando as quantidades de antioxidantes, vitaminas, compostos fenólicos, além de influenciar cor e aroma. Sendo uma estratégia de diversificar uma alimentação saudável e adequada. Este estudo teve como objetivo elaborar e avaliar a composição físico-química de couro de banana com adição de diferentes flores comestíveis. Foram elaboradas cinco formulações de couro de banana, uma controle (apenas banana) e quatro amostras com adição de flores comestíveis: Dália amarela, Lavanda, Manjerição e Fada azul. O couro de banana foi preparado a partir de bananas maduras, batidas até se transformarem em purê. Esse purê foi distribuído em camadas finas sobre placas, às quais foram adicionadas porções de flores comestíveis. Em seguida, as placas foram levadas para uma estufa de secagem, onde a mistura foi desidratada até formar uma folha maleável. As amostras foram submetidas à análise centesimal, considerando umidade, extrato etéreo, fibra bruta, proteína, cinzas, valor energético e carboidratos. Entre as cinco amostras testadas não foram observadas diferenças significativas em seis dos sete parâmetros analisados: extrato etéreo (0.5700 a 0.8967%), proteína (3.3600 a 3.8900%), fibra bruta (7.4000 a 7.9033%), cinzas (0.0014 a 0.0597%), valor energético (251.5867 a 267.0767%), carboidratos (57.5233 a 61.2133%). O único parâmetro que apresentou diferença entre as amostras foi a umidade. Tal diferença deu-se da seguinte forma: as amostras Controle, Dalia amarela e Lavanda apresentaram médias de 25.6833, 24.9533 e 26.6667, respectivamente, e não diferiram entre si, nem com as amostras Manjerição e Fada Azul. No entanto, o Manjerição (27.8833%) e a Fada Azul (23.6833%) mostraram diferenças significativas entre si. Conclui-se que a adição de flores comestíveis no couro de banana não influenciou significativamente as características físico-químicas analisadas, exceto pela umidade, que variou entre as amostras, com o Manjerição apresentando a maior umidade e a Fada Azul a menor.

Palavras-Chave: Composição Centesimal, Flores comestíveis, Banana.

Link do pitch: <https://youtu.be/3JMA1w7SYuE>