

Área: Tecnologia de Alimentos

SECAGEM DE BANANA EM ESTUFA COMO MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

**Fernanda Jaqueline Menegusso*, Ângela Broca, Amauri Anzolin Viecili, Dermânio
Tadeu Lima Ferreira**

Laboratório de Nutrição e Laboratório de Bromatologia, Faculdade Assis Gurgacz

**E-mail: fernandinha_179@hotmail.com*

RESUMO

A banana é uma fruta que se deteriora muito rápido, e isso causa muito prejuízos tanto ao produtor como para a indústria, por isso, o presente trabalho tem como objetivo desenvolver uma técnica para o aproveitamento da banana que já não está mais apta para comercialização in natura. Para este trabalho foram utilizadas bananas do tipo caturra, que foram cortadas e secadas em uma estufa a uma temperatura de 30°C por 48 horas. Após este período as bananas foram submetidas a análise de umidade, obtendo uma umidade final de 23%, que é uma porcentagem apropriada para a conservação de alimentos.

Palavras-chave: tempo; temperatura; umidade.

1 INTRODUÇÃO

A bananeira é uma planta de fácil adaptação a diversos tipos de solos, o que facilita o seu custo e consumo. Elas constituem o alimento básico para milhões de pessoas em vários países em desenvolvimento. No Brasil é a segunda fruta mais produzida e consumida e o país está no segundo lugar no ranking mundial de exportações da fruta. Por ser encontrada o ano todo em mercados e feiras, a banana é uma fruta que pode estar constantemente em nossa dieta. Os atletas por exemplo, quando se fala em consumo de frutas, eles preferem consumir a banana devido ao amido que ela contém e que é liberado aos poucos para o organismo e isso contribui para os exercícios de longa duração. O potássio presente na banana também ajuda a

evitar retração nos músculos nas atividades mais intensas.
(WWW.NUTRICAOFOCO.COM.BR)

Alguns estudos indicam benefícios do consumo regular da banana, como o combate a depressão (causa equilíbrio de serotonina no cérebro), evita a insônia, o seu alto valor de fibras provoca a sensação de saciedade e por ser fonte de potássio pode contribuir para a prevenção da osteoporose, através da redução da perda de cálcio e também é pode ser usada como fonte de reposição de potássio por pessoas com pressão alta. (ADMIN, 2009).

A industrialização da banana pode ser uma opção para o aproveitamento dos excedentes da produção e dos frutos que estão fora dos padrões de qualidade para serem consumidos na forma in natura, a industrialização da banana promove também o aumento de vida-de-prateleira e agrega valor ao produto. (SOUZA & TORRES FILHO,1997). As diferentes variedades de banana mostram um bom indicativo, do grande número de produtos industrializados que se pode obter a partir da banana, já que cada tipo de banana, possui características favoráveis a uma forma diferente de industrialização, além de se poderem usar diferentes tipos de banana para um mesmo processamento (EMBRAPA, 2006).

Outra forma de aproveitamento da banana in natura é pela conservação por secagem, onde a água do alimento é retirada, ocorre a concentração dos nutrientes e o alimento conserva-se por um período de tempo maior. A utilização deste método traz vantagens não só nutricionais como também econômica, diminuindo a mão-de-obra na elaboração dos produtos, redução de espaço ocupado pelo produto entre outras vantagens (EVANGELISTA, 2003).

Para a utilização da banana ou de qualquer outro tipo de matéria-prima em processos tecnológicos devem seguir certas exigências básicas como o grau de maturação, deve ser livre de manchas, podridão e defeitos, para que o produto tenha uma padronização no momento que esta ocorrendo a produção do mesmo. (LOTAVEL et al, 2004).

Porém visando ter um produto final com qualidade deve-se seguir as boas práticas de fabricação, e na Portaria 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2002), dispõe sobre as descrições dos procedimentos operacionais padronizados (POP), necessários para que haja padronização nos processos produtivos e por consequência um produto final com qualidade.

Por isso o presente trabalho, tem como objetivo desenvolver uma técnica para o aproveitamento da banana que já não está mais apta para comercialização in natura, mas que ainda contem propriedades nutricionais que podem ser aproveitadas.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho foi realizado no laboratório de nutrição e no laboratório de bromatologia da Faculdade Assis Gurgacz – FAG – localizada na cidade de Cascavel – PR.

Para a execução deste trabalho foram utilizadas bananas do tipo caturra que já não estavam mais aptas a comercialização e que foram adquiridas com produtores locais. Os utensílios como bacias, facas e cortadores foram utilizados do laboratório de nutrição da FAG. A estufa usada se encontra no laboratório de bromatologia da mesma entidade.

As bananas foram cortadas com um milímetro de espessura e dispostas em uma forma redonda de inox e levada para uma estufa com circulação de ar a uma temperatura de 30° C por um período de 24 horas. Após este período as bananas foram tombadas para uma secagem homogênea e deixadas por mais 24 horas, terminado o tempo de 48 horas as bananas foram submetidas à análise de umidade final.

2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A umidade que foi encontrada foi de 23% que ficou dentro do esperado por Evangelista (2003) que relata quando a secagem é utilizada como método de conservação a umidade fica em torno de 20 a 25%.



Testes anteriores não apresentaram resultados satisfatórios, devido a banana ter sido cortada em uma espessura maior que 1 milímetro, assim, o tempo na estufa precisou ser maior o que deixou o produto final escuro.

3 CONCLUSÃO

Conclui-se que o método de secagem é viável, pois ele faz com que o alimento torne-se nutricionalmente melhor, traz benefícios econômicos a quem produz e é uma forma de aproveitamento de um produto que não tem mais valor comercial. Portanto a secagem pode e deve ser utilizada como método de conservação desde que seja seguido também as práticas de higiene e manipulação

REFERÊNCIAS

ADMIN. Benefícios em penca; revista materlife 23/novembro/2009. Disponível em: <www.materlife.com.br>; Acesso em 21 jan 2010.

ANVISA - AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA Portaria nº 275/ 2002. Disponível em: <e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php>. Acesso em 22 mai. 2010.
Banana. Disponível em: <www.nutricaoemfoco.com/2009/02/07/banana>; Acesso em 16 mai 2010.

EMBRAPA, Informações Tecnológicas, 2006. p 162. Série Agronegócios/ Processamento de Banana.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos; São Paulo; Atheneu; 2003.

LOVATEL, J.L.; CONSTANZI, A.R.; CAPELLI, R.; Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul; RS; Educ; 2004.

SOUZA, J.S.; TORRES FILHO, P. Aspectos socioeconômicos. In: ALVES, E.J. (Ed.). A cultura da banana: aspectos técnicos, socioeconômicos e agroindustriais. Cruz das Almas: Embrapa- CNPMF; Brasília, DF: Embrapa-SPI, 1997. p.507-524.