

# **Aceitabilidade do bolo de noiva pernambucano com aproveitamento integral da banana.**

Thiago Ramos da Silva<sup>2</sup>, Amanda Mirelly Santos Sobral<sup>2</sup>, Jairo Luiz de Araujo Pereira<sup>2</sup>, Ana Carolina dos Santos<sup>1</sup>.

1 Docente. Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco.

2 Discente. Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco.

thiagorammos@gmail.com

**Palavras chaves: Gastronomia, açúcar, doce, desperdício, cristalização.**

## **INTRODUÇÃO**

A banana é uma espécie frutífera de grande produção e consumo mundial em vários países tropicais. O Brasil se destaca como o segundo maior produtor de banana, perdendo apenas para a Índia. Com relação a sua aplicabilidade de forma não alimentar, a mesma representa um quantitativo muito grande em termo de números, com 1.050 toneladas desperdiçadas. Este número ainda é considerado baixo devido aos diversos aproveitamentos que ainda não foram empregados tanto pela indústria quanto pelos consumidores. Estudos relacionados à criação de novos produtos e/ou o aproveitamento de subprodutos, bem como o aproveitamento integral das frutas podem acarretar em aumento nos índices de vendas e lucratividade para os produtores de banana, atualmente não tão exploradas. A fruta é bastante consumida e há uma tendência de maior consumo por parte das classes socioeconômicas mais baixas por conta de seu grande teor energético e baixo preço de mercado, mas este consumo não se restringe apenas a elas. A casca é rica em fibras e nutrientes diversos e representa quase a metade do seu peso. Levando em consideração esses fatores, esta pesquisa buscou realizar a criação de um novo produto com base em um produto já existente para testar a aceitabilidade do mesmo com os subprodutos da banana em seu aproveitamento integral. Utilizando-se da polpa da fruta e do processo de cristalização da casca foi realizada a substituição de ingredientes da receita tradicional do bolo de noiva pernambucano para averiguar a aceitação do mesmo.

## **MATERIAIS E MÉTODOS**

Inicialmente foi realizada a escolha do produto tipicamente pernambucano que poderia sofrer alterações significativas ou não com o uso de outros ingredientes e que possivelmente tivesse uma

aceitabilidade pela maioria daqueles que provassem a iguaria modificada. O bolo de noiva tem um valor cultural e histórico ligado ao estado de Pernambuco, por este motivo foi escolhido para sofrer alterações utilizando ingredientes como a banana no seu total aproveitamento. A banana utilizada foi do tipo anã ou nanica (*Musa acuminata* ‘Dwarf Cavendish’) com intuito de total aproveitamento da mesma para produzir o bolo de noiva na nova versão. A mesma foi higienizada ainda com casa, imersa em água clorada. Após este processo, as bananas foram secas uma a uma em papel toalha e foram retiradas as aparas, sendo este um total de 130 gramas, separadas as cascas, com um total de 447 gramas, e a polpa com um total de 993 gramas. A partir da fruta, foi feita a obtenção do doce com a polpa e com a casca foi realizado o processo de cristalização. O método amostral baseado em um questionário avaliativo com intuito qualitativo foi respondido por 68 pessoas, as quais foram dispostas em uma sala, qual dispunha de 25 lugares. A pesquisa foi realizada em três etapas devido à quantidade de pessoas que estavam dispostas a provar a amostra e avaliá-la conforme as perguntas presentes no questionário avaliativo.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Por meio do questionário usado para a análise sensorial do bolo foram obtidos resultados de 68 voluntários que avaliaram com notas de 1 a 9, sendo o numero 1 para “desgostei muitíssimo” e 9 para “gostei muitíssimo”, para cada um dos seguintes critérios: Aparência, Cor, Aroma, Sabor, Textura e uma Avaliação Global do bolo como um todo. O questionário também contou com uma Avaliação de intenção de compra com nota de 1 a 5, sendo 1 para “jamais compraria” e 5 para “compraria”. Observou-se por meio da análise sensorial que quase 90% dos voluntários, atribuíram notas de 6 a 9 para a aparência do bolo de noiva, indicando que

se assemelhava muito com o bolo de noiva tradicional feito com ameixa e que apenas por esse parâmetro não conseguiriam diferenciar o novo produto do tradicional. No parâmetro da Cor, obtiveram-se resultados próximos ao da Aparência, onde a aceitabilidade em questão alcançou 93% com resultados entre “gostei ligeiramente” até “gostei muitíssimo”. O bolo alcançou características semelhantes ao tradicional, devido ao fato do uso do vinho e cerveja preta no seu preparo, tanto quanto o uso de cacau e o doce de banana que tem uma cor próxima ao de ameixa, tradicionalmente usada. Em relação ao Aroma, não foi identificado pelos experimentadores, aromas relativos à banana ou mais especificamente, ao doce de banana usado no produto, tendo como resultado uma média avaliativa 8 que significa “gostei muito”. Esse feito acabou mostrando a alta aceitação que o bolo recebeu diante da análise sensorial olfativa por parte dos avaliadores, os quais demonstraram satisfação quase que total ao produto. No sabor, quase 70% dos avaliadores, descreveram seus resultados como “gostei muito” e “gostei muitíssimo”, apontando para o fato de não ter o sabor da banana e também não trazer o sabor característico da ameixa, que era um fator descrito por muitos como sendo um dos principais motivos para não consumir o tradicional bolo de noiva pernambucano. Na textura, pessoas que estavam acostumadas a fazer o consumo do bolo alertaram para o fato de sentirem falta de pedaços maiores na massa, como frutas cristalizadas ou passas devido as mesmas estarem processadas e misturadas a massa, porém em geral o bolo teve 90% de aprovação, também com um valor médio de 8. Na avaliação global todos os parâmetros anteriormente mencionados foram analisados em conjunto, tendo o bolo como objeto de estudo dessa pesquisa, onde possuiu uma alta aceitabilidade com comentários positivos sobre a inovação e sobre o fato de não gostarem de bolo de noiva, bem como tiveram suas opiniões mudadas após a degustação. Mais de 70% dos experimentadores, afirmaram que comprariam o bolo de noiva após realizarem a degustação. Muitos criaram expectativas, as quais estão implícitas nos quesitos anteriores que foram avaliados e demonstraram interesse em realizar a compra do produto proveniente do aproveitamento integral da banana, uma vez que foram surpreendidos com a inovação e abriram mão de alguns possíveis preconceitos aliados aos insumos utilizados na produção da iguaria.

## CONCLUSÃO

Após o levantamento das questões envolvendo o consumo de banana, o desperdício de boa parte da mesma em se tratando do não aproveitamento da casca e possíveis aplicações do seu uso em algumas preparações para uma possível aceitação, foi perceptível que a inovação de produtos ou a substituição de alguns insumos em determinadas preparações pode vir a ser uma das alternativas para a viabilidade de utilização de subprodutos que são diariamente descartados por pessoas em todo o mundo. Tomando como proveito o bolo de noiva pernambucano e a substituição do doce de ameixa pelo doce de banana e as frutas cristalizadas pela casca da banana cristalizada, percebe-se que o objetivo da pesquisa foi alcançado como foi percebido na parte avaliativa por parte das pessoas que o provaram. Fica claro então, que alternativas viáveis de utilização de insumos provenientes de descartes podem ter um grande valor agregado se aplicado de forma correta a um novo produto proveniente de inovação ou até mesmo sua forma de se agregar a outras preparações ou produtos, o que pode levar a um alto valor nutritivo, econômico e até mesmo cultural. A conscientização diante do desperdício de materiais que oferecem outras opções de finalização deve ser tratada como pauta em diversos meios para que se tenha uma redução nas perdas materiais e financeiras, bem como o aproveitamento integral que determinado insumo possua.

## REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) EMBRAPA MANDIOCA E FRUTICULTURA TROPICAL. III plano diretor Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical: 2004-2007. Cruz das Almas (BA): 2005. p. 22. Disponível em: <http://www.cnpmf.embrapa.br/pdu.pdf>>. Acesso em 23 de Abril de 2019.
- (2) FREYRE, Gilberto. Açúcar: em torno da etnografia, da historia e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil. 3.ed. rev. aum. Recife: Fundaj, Massangana, 1987.
- (3) SILVA, Cíntia de Souza et al. Avaliação econômica das perdas de banana no mercado varejista: um estudo de caso. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal (SP), v.25, n.2, p.229-34, ago. 2003.
- (4) MANICA, Ivo. Bananas: do plantio ao amadurecimento. Porto Alegre: Cinco Continentes, 1998. 98 p.