

Avaliação sensorial de utilização da banana prata em sanduíche vegano

Matias Uchoa Martins², Yves Franco de Oliveira e Souza², Marina Freire de Goes da Silva², Antonio Maicom Chaves Sousa², Anne Kamilly Nogueira Felix¹.

1 Docente. Tecnologia em Gastronomia, Instituto Federal do Ceará - Baturité.

2 Discente. Tecnologia em Gastronomia, Instituto Federal do Ceará - Baturité. mathias1234uchoa@gmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, pão, farinha de banana, casca de banana, desidratação.

INTRODUÇÃO

O Brasil é o quarto maior produtor de banana do mundo, com produção de, aproximadamente, 7 milhões de toneladas, ficando atrás apenas de Índia, China e Filipinas (1). O Nordeste é a região responsável pela maior parcela da produção de banana no Brasil, com 33,74% e o Maciço de Baturité destaca-se como o principal fornecedor de banana no Ceará (2; 3).

A banana é um fruto bastante consumido devido sua alta composição de minerais, no entanto, sua casca, parte muitas vezes rejeitada duante o consumo e processamento, apresenta maiores teores de proteína, gordura, fibra, carboidrato e minerais que a polpa da banana (4). O fruto quando verde apresenta em sua composição cerca de 20% de amido resistente, componente que pode ser classificado como prebiótico e, a utilização da banana verde em preparações da gastronomia agrega valor funcional sem alterar sabor (5).

Outro assunto oportuno e instigante para o discurso acadêmico contemporâneo é uma reflexão acerca do veganismo, um movimento que tem por base uma proposta ética em defesa dos direitos dos animais (6). Os veganos se posicionam contra qualquer modo de exploração animal, seja na forma de trabalho forçado, seu consumo como fonte alimentícia ou como componente de processos ou produtos (6).

Análise sensorial é definida como uma disciplina científica usada para avaliar, aparência, odor, sabor, textura, consistência e a interação dos diferentes componentes, são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição com a finalidade de alcançar um equilíbrio integral que se traduza em uma qualidade excelente e que seja de boa aceitabilidade (7).

O presente trabalho tem por objetivo analisar sensorialmente um sanduíche vegano preparado com banana verde, banana madura e casca de banana madura, com consumidores não treinados.

MATERIAIS E MÉTODOS

Frutos maduros e verdes de banana prata, foram coletados em um sítio localizado na cidade de Baturité-CE, em maio de 2019. Após a colheita, os frutos foram encaminhados para o laboratório onde foram higienizados e a polpa foi separada da casca.

Para a obtenção da farinha, a polpa da banana verde foi submetida a um processo de secagem à 140°C por 4 horas em forno combinado e a polpa desidratada foi triturada em processador doméstico para a obtenção da farinha, que foi armazenada em recipiente de vidro com tampa, previamente esterilizado.

Foram utilizadas como matérias-primas: farinha da banana verde, polpa e casca de banana madura, cebola branca, coentro, pimentão, farinha de trigo, açúcar cristal, sal, água mineral, azeite de oliva e fermento biológico seco.

Para a formulação do pão bola foi utilizado um mix das farinhas, com 93% de farinha branca e 7% de farinha de banana verde e foi adicionado à massa, sal, açúcar, fermento biológico seco, azeite de oliva e água mineral. A massa foi homogenizada, trabalhada e modelada em porções de 40g, em formato esférico. Os pães foram assados a 180°C por 45 minutos.

Com a polpa de banana madura, foi produzido um molho por meio de processamento, adicionando sal, pimentão, cebola branca, coentro e água.

Para o aproveitamento das cascas do fruto maduro, foi feito um recheio, onde as cascas foram cortadas em tiras, refogadas em azeite quente com adição de sal, pimentão e cebola branca.

Utilizando-se destas três preparações foram montados sanduíches e submetidos a avaliação sensorial, aplicado com 60 provadores não treinados no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE – Baturité (Figura 1). A aceitação sensorial foi avaliada utilizando-se dos atributos aparência, textura, sabor e geral, com escala hedônica de 9 pontos, onde 1= desgostei muitíssimo; 5= nem gostei, nem gostei e 9 gostei muitíssimo, escala de atitude de 9 pontos e escala de atitude de compra.

Figura 1: Modo de apresentação das amostras para os julgadores.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total de julgadores predominaram mulheres (52,14%) e a faixa etária da maioria foi entre 16 e 20 anos (50,56%). Nas perguntas que antecedem a avaliação sensorial, 96,38% dos julgadores responderam gostar de banana. No entanto, todos os julgadores afirmaram que não seguem dieta vegana. Os resultados mostraram positividade dos julgadores em relação a aceitação da amostra, o atributo aparência obteve 100% de respostas positivas, ou seja, os julgadores atribuíram notas entre 6 e 9 na escala hedônica. Quanto à textura, 82,62% das respostas também corresponderam a gostei muitíssimo, gostei muito, gostei moderadamente e gostei ligeiramente, respostas também atribuídas pela maioria, 75,84% no quesito sabor e, no atributo geral a aprovação foi de 100% dos julgadores. Demonstrando que a amostra obteve aceitação entre um público não vegano.

No teste de atitude de consumo 22,12% afirmaram que ‘consumiria frequentemente’, enquanto 50,56% ‘consumiria sempre que estivesse oportunidade’. No teste de atitude de consumo 42,66% afirmaram que ‘provavelmente compraria’, enquanto 50,56% ‘certamente compraria’.

CONCLUSÃO

Os estudos evidenciaram a importância e a versatilidade do consumo da banana em sua forma integral e em diferentes estágios de maturação. A farinha da polpa de banana verde apresentou-se de forma promissora para utilização no fabrico de pães enriquecidos nutricionalmente.

Tendo em vista a elevada aceitação do sanduíche vegano de banana, mesmo entre consumidores não veganos, o produto resulta em uma alternativa para uma alimentação mais natural e livre de derivado animal.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) DOSSA, D.; FUCHS, F. BANANA: Produção, mercado e preços na CEASA-PR - Boletim Técnico 06. BANANA: Outubro de 2017.
- (2) EMBRAPA – Mandioca e Fruticultura. Disponível em:
http://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/banana/b1_banana.pdf. Acesso em 18 mai. 2019.
- (3) CUTODIO, J. A. L.; SILVA, L. M. R.; KHAN A. S.; LEITE, L. A. S. Análise da cadeia produtiva da banana no estado do Ceará. Disponível em:
http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/5281/1/2001_eve_askhan.PDF. Acesso em: 18 mai. 2019.
- (4) TORREZAN, R.; FREIRE JÚNIOR, M.; CORRÊA, T. B. S. Aproveitamento de cascas de banana para produção de farinha. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 1999. 16p.
- (5) BIANCHI, M. Banana Verde - propriedades e benefícios. Disponível em :
http://www.valemaisalimentos.com.br/material/BananaVerde-Propriedades_e_Beneficios.pdf. Acesso em : 18 mai. 2019.
- (6) TRIGUEIRO, A. Consumo, ética e natureza: o veganismo e as interfaces de uma política de vida. R. Inter. Interdisc. INTERthesis, Florianópolis, v.10, n.1, p. 237-260, 2013.
- (7) ABNT. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12806: análise sensorial dos alimentos e bebidas - terminologia. Rio de Janeiro, 1993a.