**Título: Aproveitamento integral da banana: da casca à folha da bananeira**

Maria Alice Dália¹, Raissa Dália Paulino².

¹ Curso de Gastronomia, Faculdade Internacional da Paraíba; alice\_cabral11@hotmail.com

² Doutorado em Gestão de Negócios, WIU.

**Palavras-chave: Gastronomia; desperdício; usufruto.**

**INTRODUÇÃO**

No Brasil, a preocupação com o desperdício de alimentos é cada vez maior, assim como no mundo, em que, pelo menos, um terço do que é produzido é também perdido, conforme a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (1). Configura-se desperdício a sobra ou o resto de alimentos que não são utilizados e preparações prontas, que não chegam a ser vendidas e/ou servidas e ainda as que sobram nos pratos e têm como destino o lixo (2). Nesse sentido, Blick et al (3) garantem que, no futuro, o reaproveitamento de produtos e a reintrodução de subprodutos na cadeia produtiva de alimentos podem vir a ser as garantias de equilíbrio econômico, social e ambiental. Ademais, as sobras podem ser utilizadas no preparo de outros pratos, diversificando o cardápio; uma vez que a gastronomia é um subproduto da miscigenação cultural (4), é capaz de possibilitar a troca de costumes e o aproveitamento de produtos possivelmente ignorados em diferentes contextos. Em consulta aos anais dos anos anteriores do EREGASTRO, observou-se que não houve relatos de estudos sobre o tema abordado neste resumo expandido – aproveitamento da banana, sendo de grande relevância destacá-lo nesta terceira edição, podendo ser estendido para outros produtos nos anos posteriores, agregando a estudos relacionados à sustentabilidade. Com a continuação da busca de relatos científicos sobre o assunto investigado neste resumo, outras bases de dados foram pesquisadas, como SPELL e SCIELO, e não foram encontrados registros com o descritor “desperdício da banana”, justificando a importância da realização deste resumo aos estudantes de Gastronomia e comunidade científica. Com base no contexto apresentado, este estudo pretende responder ao seguinte questionamento: - Como pode ser aproveitada a banana para evitar o descarte inapropriado? A partir dessa questão-problema, tem-se como objetivo geral demonstrar as possíveis formas de aproveitamento da banana, a fim de evitar o descarte inapropriado de partes que podem ainda ser utilizadas, por meio de uma pesquisa exploratória.

**METODOLOGIA**

Richardson (5) aponta que o método em pesquisa consiste na escolha de procedimentos sistemáticos para a descrição e explicação de fenômenos. Para fins desta pesquisa, foi aplicado o método qualitativo de investigação científica, por meio de pesquisa exploratória. Kinnear e Taylor (6) esclarecem que este tipo de pesquisa é apropriado quando os objetivos pretendidos almejam, conforme este estudo, identificar propostas de pesquisa; desenvolver uma formulação mais precisa de um problema ainda vagamente identificado; familiarizar e elevar o conhecimento e a compreensão de um problema; ganhar perspectiva no que diz respeito à gama de variáveis que existem em um determinado problema de pesquisa e estabelecer prioridades para pesquisa futuras.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Devido à versatilidade da banana, muito se pode fazer com a fruta. No entanto, boa parte do produto é descartada. Seu aproveitamento abrange desde a sua folha até a casca, porém, esse uso integral ainda é mistificado. No Japão, por exemplo, foi desenvolvido um método em que a banana é cultivada pela “ativação de congelamento e descongelamento”, o qual confere maciez à casca, deixando seu sabor quase imperceptível. Assim, é possível que se tenha preservação dos nutrientes da casca, tornando-a comestível (7). Já no estudo realizado por Bressiani et al (8), é possível observar que a preparação do bolo de casca de banana teve boa aceitação e alcançou índice de aceitabilidade maior que 70%. Além de que, os atributos aparência, sabor, textura e cor apresentaram boa pontuação. Também teve boa aceitação os biscoitos produzidos com a farinha de banana, por Fasolin et al (9), em que foi concluído que a farinha de banana verde é uma ótima alternativa para o enriquecimento de produtos alimentícios na tentativa de se elevar seu valor nutricional com uma matéria-prima de baixo custo. Segundo Bressiani et al (8), a casca da banana, como outras frutas, são fontes de fibras, lipídeos, proteínas e carboidratos, que enriquecem a alimentação habitual. A casca é um potencial ingrediente para adição em produtos como bolos, cupcakes e biscoitos (8). Já o artesanato com a folha de bananeira valoriza a sustentabilidade, uma vez que faz uso de recursos naturais. É possível extrair da folha vários tipos de palhas com características diferentes, possibilitando a confecção de uma grande variedade de produtos, como cestas, bolsas, colares e pulseiras (10). Observa-se, então, que a banana pode ser totalmente aproveitada, desde que as técnicas de aproveitamento sejam conhecidas, proporcionando, assim, um efetivo usufruto do produto.

**CONCLUSÃO**

A partir dessa pesquisa, pode-se concluir que o uso da banana vai além do habitual. A banana pode ser utilizada desde a casca à folha da bananeira, originando receitas, artesanatos, acessórios e outros subprodutos, com o objetivo de aproveitá-la integralmente e evitar o descarte inapropriado. Como sugestão para estudos futuros, pode-se realizar pesquisas quantitativas que correlacionem a reutilização de alimentos que seriam desperdiçados com a sustentabilidade, bem como com os valores humanos e qualidade de vida e as limitações deste estudo vão ao encontro do pouco tempo disponibilizado para a realização desta pesquisa, bem como a falta de incentivos financeiros das instituições educacionais.

**REFERÊNCIAS**

1. OLIVEIRA, K. G. S. O desperdício de alimentos em serviços de alimentação: uma revisão de literatura. 2017.
2. PARISOTO, D. F.; HAUTRIVEL, T. P; CEMBRANEL, F. M. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. 2013.
3. PUNTEL, L.; MARINHO, K.B. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. 2015.
4. SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. 2005.
5. RICHARDSON, R. J. Pesquisa social: métodos e técnicas. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2012.
6. KINNEAR, T. C.; TAYLOR, J. R. *Marketing research: an applied approach.* 5. ed. New York: McGraw-Hill, 1996.
7. PORTAL MIE. Disponível em: <https://www.portalmie.com/atualidade/curiosidades/2017/12/japao-cultiva-banana-com-casca-comestivel/>. 22 dez. 2017. Acesso em: 18 mai. 2019.
8. BRESSIANIA, J.; SCHWARZA, K.; GATTIA, R. R.; DEMÁRIOA, R. L.; FREIREA, P. L. I. Desperdício Alimentar x Aproveitamento Integral de Alimentos: elaboração de Bolo de Casca de Banana. **UNICIÊNCIAS**, v. 21, n. 1, p. 39-44, 2017.
9. FASOLIN, L. H.; ALMEIDA, G. C. de; CASTANHO, P. S.; NETTO-OLIVEIRA, E. R. Biscoitos produzidos com farinha de banana: avaliações química, física e sensorial. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, n. 27, v. 3, p. 524-529, jul.-set. 2007.
10. PENSAMENTO VERDE. Disponível em: <https://www.pensamentoverde.com.br/dicas/passo-passo-confira-algumas-dicas-de-artesanato-com-palha-de-bananeira/> 17 de fevereiro de 2014. Acesso em: 18 mai. 2019.