

## DESIDRATAÇÃO DE BANANA VERDE CV PRECIOSA PARA FABRICAÇÃO DE FARINHA

Thays da Rocha Pereira de Jesus/bolsista<sup>1</sup>  
Catrielle dos Reis Duarte/voluntário<sup>2</sup>  
Rita Vieira Garcia/orientadora<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Instituição Federal Baiano/Campus Santa Inês. E-mail: tpjrocha@gmail.com

<sup>2</sup> Instituição Federal Baiano/Campus Santa Inês. E-mail: catrielleduarte15@gmail.com

<sup>3</sup> Instituição Federal Baiano/Campus Santa Inês. E-mail: rita.garcia@ifbaiano.edu.br

A farinha de banana verde é uma opção viável para reduzir o desperdício dos frutos e propiciar melhoramento de suas características nutricionais. Entretanto, a cultivar, presença ou ausência de casca, técnica de desidratação e condições de operação do secador podem influir nos caracteres físico-químicos, tecnológicos e funcionais do produto. Nas produções artesanais no Vale Jiquiriçá utiliza-se forno doméstico à lenha ou leito do forno de casa de farinha sem levar em conta os valores de temperatura, que representa fator importante devido à degradação do amido resistente. O objetivo do trabalho foi estabelecer parâmetros de secagem da banana verde cv preciosa para elaboração de farinha de banana verde com casca (FBVC) e sem casca (FBVS) usando desidratador elétrico e um forno solar adaptado. A farinha foi obtida seguindo o fluxo: seleção, despencamento, higienização, descascamento (ou não), corte em rodela (0,3cm), distribuição em bandeja vazada, secagem, resfriamento, trituração, embalagem e armazenamento. Os resultados parciais de umidade, acidez titulável e pH, ora apresentados, são dos produtos oriundos de desidratador elétrico convencional nas condições de processo 55°C/8h: 9,56%, 0,71g/100g e 5,7 (FBVC) e 7,76%, 0,61g/100g e 6,29 (FBVS). O trabalho encontra-se em fase de conclusão, sendo necessário realizar outras condições de processos, repetições dos ensaios, avaliação de rendimento e verificar os parâmetros para o forno alternativo visando utilização na agricultura familiar.

**Palavras-Chave:** amido resistente, desidratação, farináceos