

### FARINHA DE BANANA (*Musa sp*) VERDE: COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, VALOR ENERGÉTICO E TEOR DE VITAMINA C

TAIPINA<sup>2</sup>, MS; GARBELOTTI<sup>1</sup>, MS; RODAS<sup>1</sup>, MAB; LAMARDO<sup>1</sup>, LCA; MARCIANO<sup>1</sup>, E  
<sup>1</sup>IAL/BQ - Av. Dr. Arnaldo, 355, São Paulo, SP, CEP 01246-902; <sup>2</sup>IPEN/CNEN - Av. Prof. Lineu Prestes, 2242, São Paulo, SP, CEP 05508-000; E-mail: mgarbello@ial.sp.gov.br

O Brasil é um grande produtor de banana, responsável por cerca de 9% da produção mundial. No país são encontrados subprodutos à base de banana utilizando polpa, casca e farinha. O consumo médio anual é estimado em 24 kg *per capita*, sendo praticamente toda a produção empregada na forma natural. O produto é rico em vitaminas, dentre elas, o ácido ascórbico, cujos teores médios, segundo dados da literatura, respectivamente para banana verde e madura, são 16,9 e 6,4 mg/100g, mostrando que a fruta ainda verde possui maior concentração da vitamina C. O objetivo deste estudo foi determinar a composição nutricional, valor energético e teor de vitamina C de amostras de farinhas de banana verde adquiridas em lojas de produtos naturais do comércio da cidade de São Paulo, segundo métodos padronizados pelo IAL (2005). Do ponto de vista de composição nutricional, houve diferença estatística significativa ( $p \leq 0,05$ ) entre as amostras avaliadas, cujos teores médios (g/100g) respectivos para as marcas A e B, foram os seguintes: proteínas (3,97-0,72), gorduras totais (2,40-0,15), carboidratos totais (66,04-86,49) e fibras alimentares (15,55-2,45), com valores energéticos em kcal/100g (302-351). Os teores médios obtidos na determinação da vitamina C, para as marcas A e B, foram respectivamente, 13,74 e 14,15 mg/100g, cujos valores não diferiram significativamente pelo Teste *t de Student*, a 5% de erro. Pelos resultados obtidos neste estudo verificou-se que a marca A apresentou maior importância nutricional comparada à marca B, pelo alto conteúdo em fibra alimentar, podendo ser considerada alimento funcional e agregar valor nutricional a vários subprodutos, como por exemplo, bolos, biscoitos, tortas, mingaus e demais preparações culinárias. Os resultados obtidos, sobretudo, os de valor energético e vitamina C sugerem que a adição de farinha de banana verde poderia agregar valor nutricional às preparações de alimentos, acarretando efeitos benéficos à saúde.