



## **QUALIDADE DE MACARRÃO TIPO ESPAGUETE A BASE DE FARINHAS DE BANANA VERDE COM E SEM CASCA E AMENDOIM INTEGRAL**

Leidiane Silva Saraiva<sup>1</sup>; Joana Maria Leite de Souza<sup>2</sup>; Ana Paula Araújo<sup>2</sup>; Almecina Ferreira Balbino<sup>3</sup>; Cydia Menezes Furtado<sup>3</sup>; Vlayrton Tomé Maciel<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre, leidianesaraiva02@gmail.com

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

<sup>3</sup>Universidade Federal do Acre, Rio Branco/Acre

**RESUMO:** A farinha de banana verde encontra ampla aplicação na indústria de alimentos, principalmente na elaboração de produtos de panificação, massas tipo espaguete, produtos dietéticos e alimentos infantis, sendo uma fonte de sais minerais, tais como potássio, cálcio, ferro, magnésio. Este trabalho teve como objetivo desenvolver uma alternativa de massa de macarrão utilizando-se farinhas de banana verde com e sem casca e amendoim. Utilizando-se uma extrusora foram elaboradas três formulações de massas tipo espaguete, sendo F1(50 % farinha de banana verde com casca), F2 (60% de farinha de banana verde sem casca) e F3 (50% de farinha de banana verde sem casca + 10 % de farinha de amendoim). Todas as formulações foram adicionadas ovo liofilizado e água. Foram avaliados: composição centesimal aproximada, teor de umidade, cor instrumental (sistema foi CIE Lab). Utilizou-se um delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos e três repetições, ANOVA e teste complementar para comparação de médias pelo teste de Tukey 5%. Houve diferença significativa entre as formulações para os valores de umidade, proteínas, lipídeos, fibras, cinzas e valor energético. A adição de farinhas de banana verde com e sem casca e amendoim, em percentuais de substituição a farinha de trigo mostrou-se uma alternativa tecnológica aplicável para a produção de espaguete. As farinhas de banana verde influenciaram na cor dos macarrões, resultando em produtos mais escuros em relação ao padrão. Estes resultados sugerem a viabilidade da utilização dessas matérias-primas podendo elevar o valor nutricional desse tradicional alimento.

**PALAVRAS-CHAVE:** PANC's, Qualidade, Nutrição

**AGRADECIMENTOS:** à FAPAC/CNPq pela concessão das bolsas de Iniciação Científica, a aldeia TIKNO pelo o fornecimento das matérias-primas e à Embrapa Acre pela infraestrutura física para condução dos experimentos.