

Abstract: 3.º Simpósio em Produção e Transformação de Alimentos

Desenvolvimento de bolachas de farinha de banana verde irradiada e conservação em atmosfera modificada

N. Raposo¹, J. Dias¹, O. Amaral¹, M. J. Carvalho¹, M. Taipina², N. Alvarenga^{1,3,4}

¹Instituto Politécnico de Beja, Rua Pedro Soares, 7800-295 Beja, Portugal

²Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares, 03178-200 São Paulo, Brasil

³LEAF, - Instituto Superior de Agronomia, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa, Portugal

⁴GeoBioTec Research Institute, Universidade NOVA de Lisboa, 2829-516 Caparica, Portugal

Citation: Raposo, N., Dias, J., Amaral, O., Carvalho, M. J., Taipina, M. & Alvarenga, N. (2017). Desenvolvimento de bolachas de farinha de banana verde irradiada e conservação em atmosfera modificada. *Res Net Health* 3, spta53.

Received: 22nd May 2017

Accepted: 2nd June 2017

Published: 30th December 2017

Copyright: This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Corresponding Author:
Nuno Alvarenga
bartolomeu.alvarenga@ipbeja.pt

Abstract

A banana é um dos frutos mais consumidos no mundo, no entanto um quinto da sua produção é desperdiçada, devido às perdas pós colheita ou por não se enquadrar nos padrões de aceitabilidade do consumidor. A farinha de banana verde (FBV) surge assim como uma alternativa para minimizar estas perdas. Contendo uma boa fonte de fibras, amido resistente e micronutrientes importantes para a saúde humana, a FBV apresenta grande versatilidade para a indústria alimentar através da incorporação da FBV em produtos alimentares.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da irradiação da FBV com raios gama em doses de 1kGy e 3kGy na qualidade de bolachas conservadas em dois tipos de atmosfera modificada ao longo de 3 meses. Para este estudo foi utilizada FBV não irradiada (Testemunha), FBV irradiada com raios gama em doses de 1kGy e 3kGy e embalagem em atmosfera modificada, com 100% de CO₂ e mistura de gases (2% O₂; 88% N₂ e 10% CO₂).

Em termos gerais, observou-se que as amostras onde se incorporou FBV irradiada com 3kGy foram as que apresentaram resultados mais satisfatórios. Quanto ao embalagem, a mistura de gases foi a que mostrou ser mais eficaz na conservação de bolachas de FBV. Observou-se ainda um colapso da embalagem no embalagem em CO₂, devido à absorção do CO₂ pelo produto.

