# Desenvolvimento de Iogurte Funcional Contendo Farinha de Banana Verde (Musa spp.)

*Carolina Riesenbeck Gaspar, Rafael dos Santos Costa, Weslley Adonai Oliveira de Mello, Fábio da Costa Henry*

O alimento funcional pode proporcionar benefícios a saúde, além daqueles já conferidos pelos nutrientes presentes na refeição. O iogurte é fonte de peptídeos biologicamente ativos que trazem benefícios sobre o sistema imunológico, nervoso, gastrintestinal e cardiovascular. A farinha de banana verde (FBV) é rica em minerais, amido resistente (AR), vitaminas e fibras. O AR por não ser digerido no intestino delgado, torna-se disponível como substrato para fermentação pelas bactérias anaeróbicas do cólon, atuando como um ingrediente funcional, com caráter prebiótico. Para a fabricação do iogurte foi utilizado leite pasteurizado e 1% de cultura starter de bactérias probióticas (Lactobacillus acidophilus). Foram adicionadas diferentes proporções (0%, 1%, 3% e 5%) de farinha de banana verde (Musa spp.) antes e depois da fermentação. Estas formulações permaneceram incubadas na B.O.D (43°C) por aproximadamente 8 horas até formação da coalhada. Seguiu-se com o resfriamento lento e, após 30 minutos, foi realizada a quebra da coalhada a 25ºC e resfriamento até 10ºC. As amostras foram mantidas em temperatura de 5ºC em geladeira por 21 dias. Foram avaliados o pH e a temperatura das formulações nas primeiras 0, 4 e 12 horas, prosseguindo com avaliações nos dias 7, 14 e 21. Foi observado crescimento fúngico após 21 dias de armazenamento, provavelmente proveniente da FBV, visto que as amostras do grupo controle não apresentaram contaminação. Na análise sensorial preliminar foi constatado que conforme se aumentava a concentração de FBV, reduzia-se a aceitabilidade do produto devido ao odor farináceo, textura granulada e formação de sinérese. Após 2 repetições do experimento ficou decidido substituir a FBV por biomassa de banana verde (BBV). A biomassa foi obtida no próprio laboratório através de banana prata verde in natura. As amostras foram preparadas da mesma forma já descrita. Observou-se que a adição da BBV antes da fermentação resultou em consistência mais cremosa e melhor homogeneização. Concluí-se que a biomassa não alterou o flavor do iogurte, houve menor formação da sinérese e não houve crescimento fúngico. Comparando o iogurte com a BBV e a FBV, visualmente foi possível observar grandes diferenças, quanto à coloração, a formação de sinérese e a melhor homogeneização da BBV. O estudo ainda encontra-se em desenvolvimento, será realizada a avaliação microbiológica das formulações de iogurte com BBV, análise sensorial e avaliação dos dados para se determinar a melhor formulação do iogurte.

Palavras-chave: Iogurte, Alimentos Funcionais, Farinha de Banana Verde.

Instituição de fomento: CNPq.