

## **VIABILIDADE DO APROVEITAMENTO DA CASCA DE BANANA NA ELABORAÇÃO DE BIFE DE SOJA**

Denise Rubinho dos Santos Martins<sup>1</sup>; Thaise Mariá Tobal<sup>2</sup>.

UFGD/FCA – Caixa Postal 533, 79.804-970 – Dourados – MS

<sup>1</sup>Acadêmica do curso de Nutrição Universidade Federal da Grande Dourados.

<sup>2</sup>Professora e Orientadora de Estágio do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados.

### **RESUMO**

O presente trabalho teve como objetivo a elaboração de um bife de proteína texturizada de soja com o reaproveitamento da casca da banana. O desenvolvimento e as análises foram realizados no Laboratório de Análise Sensorial da Faculdade de Engenharias da Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD. O produto foi padronizado utilizando-se balança semi analítica e a informação nutricional do produto elaborada utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. O custo da preparação foi baseado na média de três valores obtidos em pesquisa de preços dos ingredientes utilizados no mercado local da cidade de Dourados-MS. A aceitabilidade dos atributos cor, aroma, sabor, textura e impressão global do produto foi avaliada com a utilização de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, com as expressões “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” nas extremidades. Participaram do teste 40 provadores não treinados, entre estudantes e funcionários da UFGD, de ambos os sexos, e as amostras foram servidas em cabines individuais, sob luz branca, de forma padronizada. Uma porção de 30g do Bife de Soja com Casca de Banana equivale a 2.66% de calorias do valor diário recomendado para uma dieta de 2000kcal/dia, 1.48% de carboidratos, 8.9 % de proteínas, 7.9% de gorduras totais, 2.9% de gorduras saturadas, 0% de colesterol, 2.52% de fibras e 10,44% de sódio. O custo por unidade é de R\$ 0,20 em média. A avaliação da aceitabilidade sensorial obteve média 8 para todos os atributos avaliados, demonstrando que os provadores gostaram muito do produto e sua aceitação foi satisfatória. O bife de soja com casca de banana é um produto nutritivo, com alto teor de proteína e baixo valor calórico, é de baixo custo e possui características organolépticas desejáveis ao consumo, indicando que é uma boa opção para



indivíduos que necessitam de dietas diferenciadas ou não e que o reaproveitamento da casca de banana foi uma proposta positiva.

**Palavras-chave:** Aceitação sensorial, Reaproveitamento de Alimentos, informação nutricional.