

### **AVALIAÇÃO DA POLPA E CASCA DA BANANA NANICA (MUSA CAVENDISHI) OBTIDOS PELA DESIDRATAÇÃO CONVENCIONAL**

**Wesley Correa Da Silva (wesleycorrea97@hotmail.com)**

**Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)**

**Amanda Dos Santos Fernandes (amandafeernandes3@gmail.com)**

A industrialização pode ser uma opção para o aproveitamento de excedentes de produção e de frutos com aparência comprometida para consumo in natura, ao proporcionar aumento da vida de prateleira e agregação de valor ao produto. Foram obtidos dois produtos a partir da banana nanica (Musa cavendishi) a casca e a polpa da banana desidratadas. O processamento por desidratação, para obtenção da polpa e casca, é simples, envolve poucas operações e requer pouca mão-de-obra. O objetivo desse trabalho foi avaliar química e fisicamente (umidade, atividade de água, °Brix e cor) a casca e a polpa da banana desidratada, obtido a partir da variedade nanica. A casca e polpa de banana passa foi produzida por secagem em estufa com circulação forçada de ar, após imersão em solução antioxidante à base de ácido cítrico e ascórbico. Foram utilizados frutos maduros adquiridos no comércio local, foram levados ao laboratório, lavados, sanitizados e descascados, as casca e polpa de banana foram cortados com 0,5 cm de espessura, 2 cm de largura e comprimento e colocadas na estufa de circulação de ar para secagem. Foi determinado o teor de umidade da casca e da polpa da banana, in natura, com valores de 86,33% e 74,35%, respectivamente. Após a secagem os produtos obtidos tiveram valores de umidade de 33,08% para a casca e 8,78% para a polpa de banana. Foram observados que ocorreu uma significativa redução da atividade de água tanto para a polpa quanto para a casca, com valores dos produtos in natura com 0,972 e 0,967 aw e desidratados com 0,467 e 0,467 aw, para casca e polpa de banana passa respectivamente. Já em relação ao teor de sólidos solúveis ocorreu um aumento após o processo de secagem de 4,43% para 10% para a casca de banana passa e de 13,67% para 25% para a polpa, o que já era esperado devido a eliminação de água durante a desidratação. Em relação a cor, foi verificado que os produtos não apresentaram variação visual. Esta semelhança visual foi confirmada pela pouca variabilidade nos valores dos parâmetros a\*, b\*, L\*.

**Palavras-chave:** Musa cavendishi, Desidratação convencional, Polpa e Casca desidratadas.