

Agronomia

Viabilidade do palmito de bananeira

Dayanne Reis Oliveira - 7º módulo de agronomia, UFLA, bolsista PIBIC/ CNPQ

Rafael Azevedo A. de Abreu - Estudante de pós graduação

Rodrigo Ariel Polizello - 4º módulo de agronomia; bolsista PIBIC/ CNPQ

Igor Rodrigues da Silva - 4º módulo de agronomia; Iniciação científica voluntária

Carolina Valeriano de Carvalho - Coorientador DNU, UFLA

Leila Aparecida S. Pio - Orientador DAG, UFLA - Orientador(a)

Resumo

Uma bananeira produtiva pode fornecer até 200 toneladas por hectare por ano de resíduos da colheita. Além da importante função como cobertura morta, esse material também pode ter uma destinação ainda mais nobre, como alimento, por meio do desenvolvimento de subprodutos, como o 'coração' (inflorescência masculina) e o palmito de bananeira, dentro do pseudocaule. Assim, levando em consideração o alto índice de consumo mundial da banana e, por consequência, como toneladas de resíduos fornecidos pela bananeira que em grande parte tendem a ser desperdiçados, o consumo do palmito poderia ser implementado na alimentação, por possuir alto valor nutritivo, trazendo benefícios à saúde humana. O objetivo deste trabalho é avaliar o potencial de uso como alimento, do palmito da bananeira, visando segurança alimentar. testando duas metodologias de conserva, o tratamento 1 (ácido cítrico 1% e cloreto de sódio 5% no líquido de espera) e o tratamento 2 (bissulfito de sódio 200 ppm). Os pseudocaules foram cortados rente ao solo e próximos à porção de protuberância das folhas e posteriormente foram fracionados e pesados para cálculo do rendimento do produto. O palmito foi dividido em pedaços de 10 cm de comprimento e imerso em solução de ácido cítrico a 1% e cloreto de sódio a 5% (solução de espera para controle da atividade de oxidação enzimática). No branqueamento (cozimento) as amostras permaneceram em ebulição por cerca de 20 minutos, favorecendo a eliminação do ácido cianídrico. Após os processos de higiene e clareamento, os palmitos foram acondicionados em potes de vidro com tampa hermética, previamente esterilizados em água fervente por 15 minutos. Os frascos foram preenchidos com solução de salmoura (padrão para picles) na proporção de 40% de palmito e 60% de salmoura, os quais foram fechados hermeticamente e armazenados por três meses, até que fossem realizadas as análises química e sensorial. Ambos os tratamentos apresentaram bons valores de compostos fenólicos (22,56 e 14,99 mg GAE / 100g respectivamente) e fibras (2,96 e 2,69 g.100 g⁻¹), a estabilidade do pH (abaixo de 4,5) ao longo do tempo e a ausência de HCN garantem a segurança alimentar, no teste de aceitação e intenção de compra, obteve notas levemente boas. Este produto é viável do ponto de vista nutricional, seguro, promissor no paladar, abrindo campo para novos estudos, afim de aprimorar a metodologia para alcançar melhores resultados.

Palavras-Chave: Palmito, Bananeira, Pseudocaule.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=g_I5OJpSM4Y