

TESTE DE ACEITABILIDADE DO BOLO DA CASCA DA BANANA

FERNANDES, J,A¹; BARREIRO, T,A²; FIGUEIRA, J,R,³ SILVA, J,C⁴
PALOMINO, M,L,S⁵

¹Acadêmica do Curso de Nutrição Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS- Brasil –
jessicafernandes1997@hotmail.com

²Acadêmica do Curso de Nutrição Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS- Brasil –
taianeb96@gmail.com

³ Acadêmica do Curso de Nutrição Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS- Brasil –
josiane_rios@hotmail.com

⁴ Acadêmica do Curso de Nutrição Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS- Brasil –
canciojuliana97@gmail.com

⁵Professora Nutricionista Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Centro Universitário
Urcamp – Bagé – RS- Brasil – monicasantos@urcamp.edu.br

RESUMO

A quantidade de resíduos gerados pelo desperdício de cascas de banana totaliza entre 30 e 40% da massa total do fruto. Estes materiais, de modo geral, são caracterizados por apresentarem quantidades de nutrientes superiores às encontradas na polpa comestível, destacando-se a presença de fibras alimentares, vitaminas, sais minerais, compostos bioativos, dentre outros. O teste de aceitabilidade é destinado a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares, devendo ser aplicado por meio de procedimentos metodológicos, como Resto Ingestão ou Escala Hedônica, com a finalidade de observar parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos. Observou-se uma grande aceitação do bolo da casca de banana por parte dos escolares, onde mais de 75% dos alunos atribuíram as maiores notas (gostei muito e gostei). Já para 11% foi indiferente e 13% disseram não ter gostado da preparação (não gostei e detestei). Conclui-se que o bolo da casca da banana apresentou uma ótima aceitabilidade entre os alunos, tornando assim uma boa opção para merenda escolar. Visto que é uma opção saudável, rica em fibras e vitaminas, englobando o aspecto do aproveitamento integral dos alimentos, evitando assim maiores desperdícios.

Palavras-chave: Reaproveitamento, aceitabilidade, escolares.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição adequadas constituem-se em requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde e para o desenvolvimento sustentável (McGUIRE, 2014).

A quantidade de resíduos gerados pelo desperdício de cascas de banana totaliza entre 30 e 40% da massa total do fruto (GONDIM et al., 2005). Estes materiais, de modo geral, são caracterizados por apresentarem quantidades de nutrientes superiores às encontradas na polpa comestível

(DOS SANTOS et al., 2014), destacando-se a presença de fibras alimentares, vitaminas, sais minerais, compostos bioativos, dentre outros (RABELLO, 2013). O trabalho teve por objetivo analisar a aceitabilidade do bolo da casca de banana, por alunos de uma escola pública do município de Bagé/RS.

2. METODOLOGIA (MATERIAIS E MÉTODOS)

2.1 Materias:

4 bananas (somente a casca), 2 ovos, 2 xícaras (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de manteiga, 3 xícaras (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha, 1 xícara (chá) de aveia em flocos, 1 colher (sopa) fermento em pó.

2.2 Métodos:

O bolo foi preparado com a casca da banana afim de utilizar o aproveitamento integral dos alimentos, além de acrescentar mais fibras à preparação.

Modo de preparo do bolo

Lavar e higienizar as cascas das bananas em solução de hipoclorito de sódio, seguindo as instruções da embalagem. Separar 4 xícaras (chá) de casca para fazer a massa. Bater as claras e reservar na geladeira. Bater no liquidificador as gemas, o leite, a margarina, o açúcar e as cascas de bananas. Despejar essa mistura em uma vasilha e acrescentar a farinha de trigo. Mexer bem. Por último, adicionar delicadamente as claras em neve e o fermento. Despejar em uma assadeira untada com margarina e farinha. Levar ao forno médio (180° C) preaquecido por, aproximadamente, 40 minutos.

2.3 Avaliação da aceitabilidade do bolo

O teste de aceitabilidade é destinado a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares, devendo ser aplicado por meio de procedimentos metodológicos, como Resto Ingestão ou Escala Hedônica (facial, mista, verbal e lúdica), com a finalidade de observar parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos (CECANE-CENTRO, 2010).

No teste sensorial é muito importante a padronização das amostras. Muitas vezes o atributo que se pretende avaliar é influenciado por outros fatores, como a quantidade de amostra e a cor do produto (PAL et al., 1985)

A análise sensorial do bolo feito com casca de banana foi realizada com 69 alunos do 5° ao 9° ano da Escola Municipal de Ensino Fundamental Fundação Bidart. Para mensurar a aceitação do produto foi utilizada a escala hedônica verbal balanceada de 5 pontos, ou seja, apresentando o mesmo número de opções positivas e negativas. Sendo assim, os escolares deveriam experimentar o produto e dar sua nota conforme as opções dadas para escolha: 5-Gostei muito, 4-gostei, 3-indiferente, 2-não gostei e 1-detestei.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre as opções apresentadas, 17 alunos atribuíram a nota máxima 5- gostei muito, 35 alunos disseram que gostaram do bolo, para 8 escolares

a nota atribuída foi 3-indiferente, 8 disseram não ter gostado e 1 alunos relatou ter detestado da receita, conforme mostra a figura 1.

Observou-se uma grande aceitação do bolo da casca de banana por parte dos escolares, onde mais de 75% dos alunos atribuíram as maiores notas (gostei muito e gostei). Já para 11% foi indiferente e 13% disseram não ter gostado da preparação (não gostei e detestei).

Já em relação aos sexos dos escolares, a maior aceitação foi entre as meninas, onde 34 delas atribuíram as notas máximas 5 e 4, enquanto aos meninos somente 18 deles atribuíram estas notas. A rejeição do bolo também foi maior entre as meninas, onde 6 alunas disseram não ter gostado e entre os meninos somente 3 alunos atribuíram as menores notas 2 e 1, conforme mostra a figura 2.

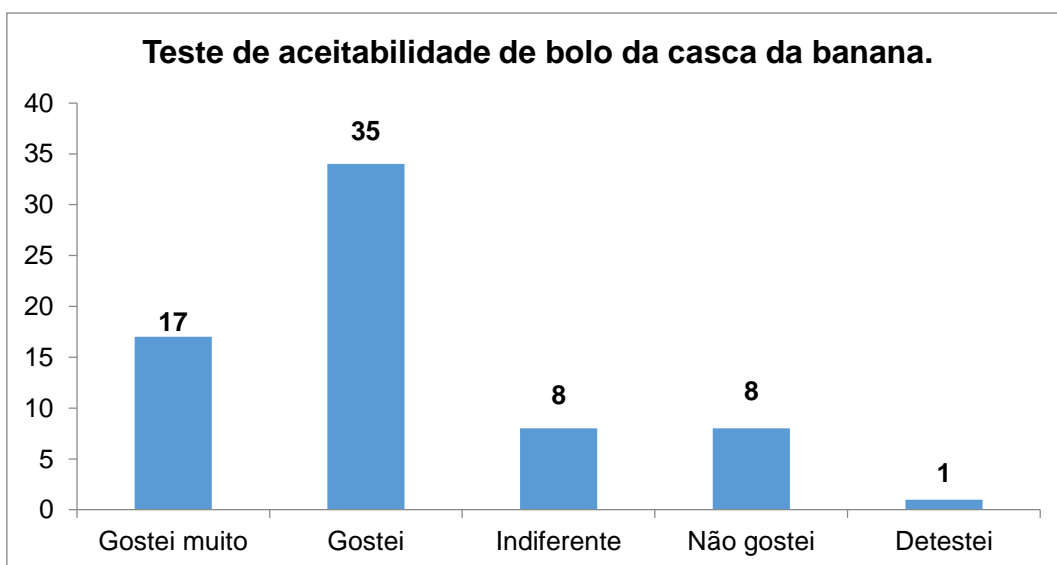


Figura1: Aceitabilidade do bolo de casca de banana entre os escolares.

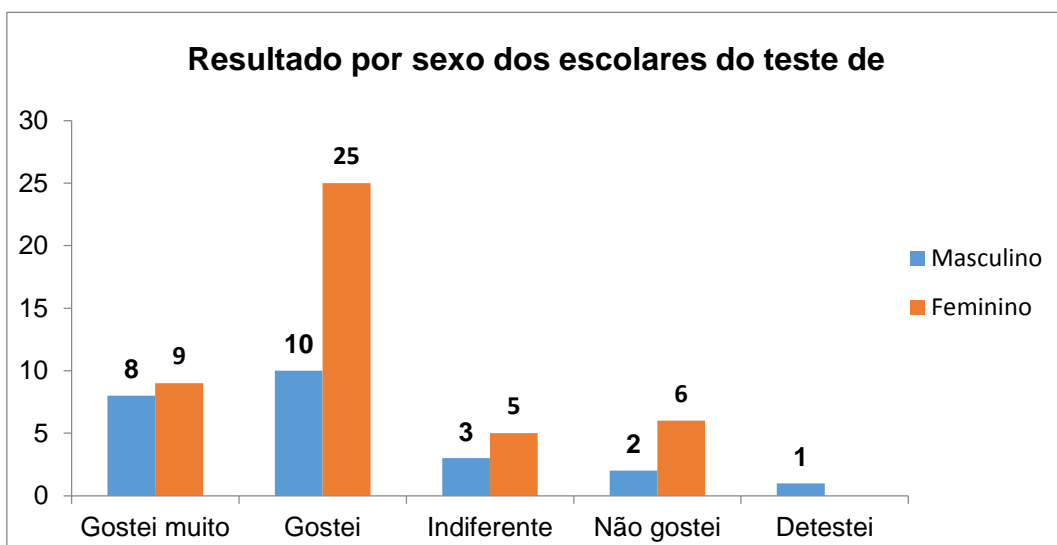


Figura2: Resultado do teste de aceitabilidade, conforme o sexo dos escolares.

4. CONCLUSÃO

Conclui-se que o bolo da casca da banana apresentou uma ótima aceitabilidade entre os alunos, tornando assim uma boa opção para

merenda escolar. Visto que é uma opção saudável, rica em fibras e vitaminas, englobando o aspecto do aproveitamento integral dos alimentos, evitando assim maiores desperdícios.

Aconselha-se que sejam realizados mais testes de aceitabilidade afim de ampliar e melhorar as preparações com o reaproveitamento dos alimentos aumentando a aceitação entre os alunos e tornando essas preparações parte da merenda escolar, agregando um maior aporte de fibras e outros nutrientes, além de incluir hábitos alimentares mais saudáveis na alimentação dos escolares.

REFERÊNCIAS

Cecane – (2010) centro colaborador em alimentação e nutrição do escolar da universidade federal são paulo. Material para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. São Paulo, SP:

Dos santos, V, J., Biondo, P. B. F., Rotta, e. M., de Moraes, D. R., & Visentainer, J. V. (2014). (Otimização da secagem por meio da avaliação de atividade antioxidante de partes não comestíveis (semente/casca) do maracujá. Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos, 5(2), 10-16.

Gondim, J. A. M., Moura M. F. V., Dantas, A. S. et al. (2005) Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas 25(4): 825-827, out-dez.

Mcguire, S. (2014). Global nutrition report: actions and accountability to accelerate the world's progress on nutrition. Washington, DC: International Food Policy Research Institute.

Pal, D., Sachdeva, S., Singh S. (1985). Methods for determination of sensory quality of foods: A critical appraisal. Journal Food Science, 32:357- 367.

Rebello, L. P. G. (2013) .Avaliação de compostos fenólicos, extração e caracterização de pectina em farinha de casca de banana. (Tese de doutorado). Universidade Federal de Viçosa.