

## ELABORAÇÃO DE PIZZA FUNCIONAL A BASE DE BIOMASSA DE BANANA VERDE

Carine Oliveira Maia\*  
Gabriella Neri Santos Oliveira\*  
Joyce Damacena Souza da Silva\*  
Luciene Santos da Silva\*  
Alessandra Santana Silva\*\*

De acordo com dados epidemiológicos o número de indivíduos acometidos por doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) tem aumentado consideravelmente, por isso o consumo de alimentos funcionais tem aumentado. Alimentos funcionais possuem propriedades que o caracteriza como um produto saudável, capaz de beneficiar a saúde humana. Alguns exemplos de alimentos funcionais são a soja, a biomassa de banana, o tomate, o alho, a cebola, a aveia, entre outros. Desta forma, é de suma importância a busca por formulações capazes de fornecer nutrientes que auxiliem na prevenção de hipertensão arterial sistêmica, diabetes, dislipidemias, doenças cardíacas, dispepsia, menor risco de câncer colorretal. Dessa maneira, este trabalho teve como objetivo desenvolver uma pizza a base de biomassa de banana verde e farinha de aveia, temperada com sal de ervas. Nesse sentido, foi elaborada a massa da pizza contendo 2 xícaras (120g) cheias de biomassa de banana verde, 1 caixa (200g) de farinha de aveia, 4 ovos, 1 pitada (1,25g) de sal de ervas, 1 colher de sopa (10g) rasa de fermento em pó. Para preparar o recheio foi utilizado 200 gramas de queijo minas frescal, 200 gramas de peito de frango cozido e desfiado, 3 colheres (60 g) de servir de molho de tomate caseiro, 1 colher (4g) de sopa de manjeriço e 1 colher de sopa (4g) de orégano. Para avaliar a aceitação do produto foram recrutados aleatoriamente dez provadores não treinados, membros da comunidade acadêmica da Faculdade Maria Milza. Foram utilizados métodos sensoriais afetivos a partir da aplicação da ficha de avaliação do teste de escala hedônica de nove pontos, o qual questiona o quanto o provador gostou ou desgostou da amostra, e a ficha de avaliação de intenção de compra perguntando se caso a pizza estivesse à venda se o provador compraria ou não o produto. De acordo com os dados analisados 70% dos provadores adorou e certamente compraria a pizza e 30% respondeu que gostou muito e provavelmente compraria. Alguns provadores relataram na ficha de avaliação que o sabor da pizza estava semelhante ao da preparação tradicional. Portanto, o produto desenvolvido foi bem aceito pelos provadores que participaram da análise. Além disso, o presente trabalho evidencia que o produto pode ser inserido no mercado como uma opção saudável de uma preparação muito consumida pelos brasileiros.

**Palavras-chave:** Alimentos funcionais, Biomassa de banana verde, Análise sensorial.

---

\* Acadêmicas do Curso de Nutrição da Faculdade Maria Milza. FAMAM. E-mail: lucyennerocha@hotmail.com.

\*\* Nutricionista, Mestre em Microbiologia de Alimentos. Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Maria Milza. FAMAM. E-mail:alessandraufrb@hotmail.com.