

DESENVOLVIMENTO DO BRIGADEIRO DE COLHER COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

Inahyê Bianca Camargo da Silva MORI*
Rosana Mara Rulli ABBUD**

RESUMO

Introdução: O presente estudo analisou a relevância do desenvolvimento de novos produtos, nesse contexto, a biomassa de banana verde se destaca como um ingrediente funcional e promissor. Rica em amido resistente, fibras e outros nutrientes essenciais, a BBV é uma alternativa saudável capaz de conferir benefícios notáveis à saúde do consumidor, além de agregar valor nutricional às receitas. **Objetivo:** Avaliar uma receita - utilizando-se a biomassa de banana verde – por oferecer uma versão mais nutritiva em comparação ao tradicional doce e investigar o potencial nutricional do produto final, verificando a viabilidade de seu lançamento no mercado. **Metodologia:** Baseou-se em uma revisão da literatura científica atualizada, complementada por uma aplicação prática de desenvolvimento de produto no Laboratório de Técnica Dietética do Unifunec. Caracterizou-se como uma pesquisa experimental com abordagens qualitativa e quantitativa. Os dados da literatura foram coletados no Google Acadêmico e nas bases SciELO e PubMed, abrangendo o período de agosto de 2024 a março de 2025. **Resultados:** Os resultados obtidos revelaram que o brigadeiro de biomassa de banana verde apresentou um aroma agradável e um paladar surpreendentemente equilibrado, com sutis notas que remetem ao doce brasileiro, ainda que com um toque terroso devido ao sabor característico da biomassa. No que tange à textura, há necessidade de aprimoramento de consistência, para que a cremosidade seja a mesma de um brigadeiro tradicional. **Conclusão:** Conclui-se que, embora o brigadeiro de biomassa de banana verde tenha demonstrado excelente aroma e paladar, a baixa cremosidade sugere a necessidade urgente de ajustes na formulação, para melhorar a similaridade ao brigadeiro convencional e, assim, contribuir com uma potencial comercialização do produto.

Palavras-chave: brigadeiro; biomassa de banana verde; fibras; prébióticos.

* Graduanda de Nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec. inahye.mori@hotmail.com

** Orientadora, Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec. rosana.rulli@hotmail.com