

Aluna: Danyelle de Godoy Feriotti
Orientadora: Profa. Dra. Antonia Miwa Iguti

RESUMO

Neste trabalho é apresentada uma proposta para o aproveitamento do pseudocaule da bananeira (*Musa cavendish*), para uso na alimentação humana. Para isso, inicialmente foi realizada a caracterização da seiva extraída do pseudocaule por meio das seguintes análises: açúcares, proteína, lipídeos, extrato seco, sódio, potássio, cálcio, magnésio, cloreto, taninos, atividade de polifenoloxidase e de peroxidase, análises microbiológicas e de pesticidas. Os resultados mostraram que a seiva é rica em potássio, com 874 mg/L, possui 88 mg/L de sódio, 357,8 mg/L de cloreto, 130 mg/L de cálcio e 116 mg/L de magnésio. Tem 0,191% de açúcares, 0,0141% de proteína e o teor de lipídeos é insignificante. Possui 1,32 mg/L de ácido tântico, o que confere coloração escura, mas que pode ser clarificada. É sujeita ao escurecimento enzimático catalisado pela polifenoloxidase. Finalmente é proposta uma formulação para bebida isotônica, mostrando que é possível a utilização deste líquido. A produção de bebida seria uma alternativa para viabilizar o aproveitamento da fibra celulósica do pseudocaule pela indústria e ajudar o desenvolvimento de regiões produtoras de banana, como o Vale do Ribeira.

Palavras chave: Bananeira. Seiva. Aproveitamento. Isotônico.