

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos**

**Fritura precedida de desidratação osmótica para produção de chips de banana**

Ana Gabriela da Silva Carvalho, bolsista FAPEMIG<sup>1</sup>

Ariane Dantas Viana, doutoranda - DCA<sup>1</sup>

Jefferson Luiz Gomes Corrêa, Orientador - DCA<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

**RESUMO:**

A banana destaca-se no Brasil como a segunda fruta mais importante em área colhida, quantidade produzida, valor da produção e consumo, sendo o mercado interno o principal consumidor. A banana verde é considerada um subproduto de baixo valor comercial e ainda pouco explorado industrialmente. Cita-se o processamento dos chips de banana como alternativa. Estes são obtidos a partir do fruto verde descascado, cortado em rodela finas e fritos em óleo comestível. O objetivo deste trabalho foi avaliar a desidratação osmótica de bananas Prata verdes (*Musa balbisiana*) como pré-tratamento para fritura e obtenção de chips. Fez-se um planejamento fatorial para determinar as concentrações da solução osmótica e temperaturas do óleo de fritura. Cortou-se as amostras em formato de discos de aproximadamente 4 mm de espessura, desidratou-as osmoticamente com soluções de NaCl nas concentrações de 8, 10, 15, 20 e 23%. Manteve-se a proporção fruto:solução constante em 1:10 e executou-se os experimentos em temperatura ambiente em períodos de 240 minutos. Observou-se aumento de perda de água, perda de peso e de ganho de sólidos com o passar do tempo e com o aumento da concentração da solução desidratante. Para a fritura determinou-se o tempo de 120 minutos de desidratação osmótica, executando-a em óleo de soja nas temperaturas de 112, 120, 140,160 e 170°C. Submeteu-se os chips de banana às análises de atividade de água, cor ( $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$ ), pH, sólidos solúveis e acidez titulável. Todos os tratamentos testados, exceto o de 15% de NaCl e 112°C, proporcionaram um produto com atividade de água inferior a 0,6, garantindo um produto estável e seguro microbiologicamente.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: NaCl, pré-tratamento, ganho de sólidos.