



VALORIZAÇÃO DA CASCA DA BANANA NO DESENVOLVIMENTO DE ANÁLOGO DE “CARNE” E FAROFA PLANT BASED

Deivid Dos Santos Dias¹
Láysa Maria Alves Medeiros²
Janaina Maria Martins Vieira³

RESUMO

A banana (*Musa spp.*) é uma das frutas mais produzidas e consumidas no Brasil e no mundo, mas apresenta elevados índices de desperdício, principalmente devido à sua perecibilidade. A casca, geralmente descartada, é rica em fibras, minerais e compostos bioativos, configurando-se como um subproduto promissor para a elaboração de novos alimentos sustentáveis e nutritivos. Nesse contexto, o aproveitamento integral da fruta pode contribuir para a redução do desperdício e para a inovação em alimentos plant based. O presente estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar a viabilidade do uso da casca de banana na produção de dois alimentos vegetais: uma carne plant based e uma farofa. As bananas da variedade prata foram adquiridas de agricultores locais do Maciço de Baturité e, após seleção e higienização, suas cascas foram utilizadas em duas preparações distintas. A farofa foi elaborada a partir de casca de banana picada, cebola, alho, óleo, sal e farinha de mandioca, enquanto a carne vegetal consistiu em casca desfiada e refogada com azeite, vinagre e sal. As formulações foram desenvolvidas no Laboratório de Análise Sensorial da UNILAB, seguindo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. A carne vegetal apresentou sabor semelhante ao da carne desfiada, com textura macia, cor e aroma próximos aos de produtos cárneos convencionais, embora possa ser aprimorada com temperos adicionais e cortes mais finos. A farofa, por sua vez, destacou-se pelo sabor característico, cor, aroma e textura compatíveis aos de uma farofa tradicional, mostrando-se adequada como acompanhamento. De forma geral, ambas as preparações apresentaram características de aparência e aroma agradáveis no momento do preparo, demonstrando potencial para substituir alimentos convencionais e atender à demanda de consumidores adeptos de dietas veganas. Os resultados indicam que a utilização da casca de banana na elaboração de alimentos é tecnologicamente viável, apresenta relevância nutricional e contribui para a redução do desperdício alimentar, agregando valor a um subproduto normalmente descartado. A casca de banana apresenta grande potencial de aplicação no setor alimentício, possibilitando o desenvolvimento de produtos sustentáveis, nutritivos e economicamente viáveis; entretanto, a realização de testes de aceitação com o público em geral é fundamental para validar sua aplicabilidade.

REFERÊNCIAS

FAO — Food and Agriculture Organization of the United Nations. Faostat: Dados Alimentares e Agrícolas. 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/faostat/en/#home>. Acesso em: 21 ago. 2025.
SANTOS, K. L. D.; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V. D. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. Brazilian Journal of Food Technology, v. 23, 2020. Acesso em: 21 ago. 2025.

Palavras-chave: Musa spp; subproduto; sustentabilidade; plant based.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, deivid.dias@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, laysamedeiros38@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, janainavieira@unilab.edu.br³