

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Acre
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Farinha Mista de Banana Verde e de Castanha- do-brasil

Joana Maria Leite de Souza
Felicia Maria Nogueira Leite
Marlene Jardim Medeiros
Palmira Antonia Cruz Brito

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2009*

Exemplares desta publicação
podem ser adquiridos na:

Embrapa Informação Tecnológica

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W3 Norte (final)
70770-901 Brasília, DF
Fone: (61) 3340-9999
Fax: (61) 3340-2753
vendas@sct.embrapa.br
www.embrapa.br/liv

Embrapa Acre

Rodovia BR 364, Km 14
Caixa Postal 321
69908-970 Rio Branco, AC
Fone: (68) 3212-3200
Fax: (68) 3212-3284
sac@cpafac.embrapa.br
www.cpafac.embrapa.br

Produção editorial
Embrapa Informação Tecnológica

Coordenação editorial
Fernando do Amaral Pereira
Mayara Rosa Carneiro
Lucilene M. de Andrade

Supervisão editorial
Juliana Meireles Fortaleza

Revisão de texto
Francisco C. Martins

Projeto gráfico da coleção
Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica
Mário César M. de Aguiar

Ilustrações
Daniel Brito e Thiago P. Turchi / Site Candango Ltda.

1ª edição

1ª impressão (2009): 2.000 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Informação Tecnológica

Souza, Joana Maria Leite de.

Farinha mista de banana verde e de castanha-do-brasil / Joana Maria Leite de Souza ... [et al.] – Brasília,
DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2009.
49 p. : il. - (Coleção Agroindústria Familiar).

ISBN 978-85-7383-475-8

1. Banana. 2. Processamento 3. Tecnologia de alimento. I. Leite, Felicia Maria Nogueira. II. Medeiros,
Marlene Jardim. III. Brito, Palmira Antonia Cruz. IV. Embrapa Acre. V. Título VI. Coleção.

CDD 634.772

© Embrapa 2009

Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Pedro Antonio Arraes Pereira
Diretor-Presidente da Embrapa

Sumário

Introdução	9
Definição do produto	13
Etapas do processo de produção	15
Etapas do processamento da farinha de banana verde	17
Recepção	17
Seleção e despencamento	18
Sanitização e lavagem.....	18
Toalete e corte.....	21
Tratamento antioxidante ou sulfitação	22
Desidratação ou secagem	23
Resfriamento.....	25
Trituração.....	25
Embalagem e rotulagem	27
Armazenamento	27
Etapas do processamento da farinha desengordurada de castanha-do-brasil	28
Recepção	28

Pesagem.....	29
Aquecimento	29
Prensagem	30
Secagem.....	31
Resfriamento.....	32
Embalagem e rotulagem	32
Armazenamento	33
Etapas do processamento da farinha mista	33
Recepção e inspeção.....	33
Pesagem dos ingredientes.....	34
Formulação	34
Homogeneização	34
Pesagem.....	35
Embalagem e rotulagem	35
Armazenamento	35
Equipamentos e utensílios	37
Planta baixa da agroindústria	39
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	41
Boas práticas de fabricação (BPF).....	43
Instalações.....	45
Pessoal.....	46
Procedimentos	47
Registros e controles.....	49

Introdução

Dentre as frutas tropicais, a banana destaca-se como uma das mais ricas fontes de alimento energético. Por seu cultivo simples e por seu elevado valor nutricional, há interesse industrial na produção de farinhas de baixo custo derivadas da banana, que podem ser aproveitadas de forma alternativa na alimentação humana, como a farinha de banana verde.

A banana é um fruto com larga faixa de maturidade fisiológica, podendo ser colhida e induzida ao amadurecimento com excelente qualidade, permitindo que o processo de maturação comercial seja uma operação de rotina, para se obter bananas em estado de maturação específico, de acordo com as exigências de mercado.

A banana da variedade comprida (*Musa paradisiaca* cv. D'Angola) é largamente produzida e comercializada no Acre. Quando madura, pode ser consumida frita ou cozida e, quando verde, na forma de *chips*, habitualmente no café da manhã e em lanches da tarde.

Em algumas regiões, essa banana é aproveitada, também, em recheios de beijus e de tapiocas, para enriquecer farofas salgadas ou ainda no preparo de bolos, crepes e tortas.

A farinha de banana é obtida por meio da secagem da polpa do fruto verde ou semiverde. Essa secagem pode ser natural ou artificial.