

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA**  
**DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS/UEPG**  
**PROJETO DESPERTANDO PARA A CIÊNCIA**

OFICINA DE ELABORAÇÃO DE BALA DE BANANA

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Mareci Mendes de Almeida  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>: Nelci Catarina Chiquetto  
Aline Oksana Sikorski

PONTA GROSSA  
2018

## **ATIVIDADE PRÁTICA**

### **INGREDIENTES DA BALA DE BANANA**

Proporção dos ingredientes em relação à banana (100%):

- 100% de banana;
- 45% de açúcar;
- 20% de xarope de glucose;
- 6% de achocolatado em pó;
- Açúcar cristal;
- Manteiga para untar.

### **2. PROCEDIMENTO EXPERIMENTAL**

- Descascar as bananas, cortá-las e esmagar, reservar;
- Levar ao fogo o açúcar e o xarope de glucose;
- Em seguida adicionar o preparado de banana, após homogeneizar adicionar o achocolatado em pó;
- Prosseguir com a cocção, mexendo constantemente até o ponto da bala (aproximadamente 1 hora);
- Transferir a bala para uma travessa untada com manteiga e deixar esfriar;
- Após esfriar cortar em pedaços, passar no açúcar cristal e embalar.

## **ELABORAÇÃO DE BANANA DESIDRATADA**

### **1. PROCEDIMENTO EXPERIMENTAL**

- Lavar as bananas em água corrente;
- Sanitizar as bananas com água clorada (50ppm, por 10 minutos);
- Enxaguar as bananas e descascá-las;
- Cortar as pontas das bananas e coloca-las em uma bacia com água a 75°C por 5 minutos;
- Após os 5 minutos, transferir as bananas para uma bacia com água fria, e retirar o mesocarpo manualmente;
- Distribuir as bananas sobre as bandejas de secagem. Separar e pesar uma banana para o controle;
- Levar as bandejas na estufa com circulação de ar a 60°C. O tempo total de secagem das bananas depende do seu diâmetro, ponto de maturação e conseqüentemente do teor de açúcar, podendo variar entre 18 a 30 h.
- Após 24h pesar o controle;
- Quando a banana atingir massa correspondente a 25% de umidade, retirar as bananas da estufa e deixar esfriar.
- Embalar as bananas secas em sacos plásticos e estocá-las por 10 a 15 dias em local seco, arejado e protegido da luz.

## **ELABORAÇÃO DE BANANA CHIPS**

### **1. INGREDIENTES DA BANANA CHIPS**

- Bananas; açúcar; canela; sal; gordura vegetal.

## 2. PROCEDIMENTO EXPERIMENTAL

- Lavar as bananas em água corrente;
- Sanitizar as bananas com água clorada (50 ppm, por 10 minutos);
- Enxaguar as bananas e descasca-las;
- Cortar as bananas em fatias bem finas;
- Fritar as fatias na gordura vegetal;
- Em seguida passar no açúcar com canela para o chips doce ou no sal para o chips salgado.