



## **Biomassa de Banana Verde- Realidade nos Cardápios da Alimentação Escolar da Prefeitura de Jundiaí**

**O Produto é utilizado em preparações como Feijão e Molho de Tomate, a Diretora de Alimentação e Nutrição Escolar, a Nutricionista Dra. Maria Ângela Delgado destaca alguns benefícios do produto, como o maior controle da glicemia e a saúde intestinal**

Vários nutricionistas cada vez mais têm reconhecido a importância nutricional da banana verde e indicado seu uso como opção saudável na alimentação cotidiana, principalmente por conter um alto teor de amido resistente. A matéria-prima produzida a partir de banana verde não climatizada, cozida e processada é um excelente ingrediente para elaboração de pratos seja no consumo doméstico, na alimentação fora do lar ou na indústria de alimentos. Com a biomassa de banana de verde é possível elaborar pães, bolos, sucos, vitaminas, almôndegas, enriquecer feijões, sopas, patês, cremes, maioneses, recheios, massas, leite, achocolatados, entre outras diversas preparações culinárias e gastronômicas.

É o que está acontecendo na Alimentação Escolar da Prefeitura de Jundiaí, município a 55 km da capital paulista, com pouco mais de 375 mil habitantes (estimativas do IBGE-Seade 2011), que apresenta um dos melhores cases do país, no campo da alimentação e nutrição escolar.

O trabalho **se** iniciou há pouco mais de 2 anos, quando a Nutricionista Clínica Funcional, Diretora do DAN- Diretoria de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Educação de Jundiaí, Dra. Maria Ângela Delgado que teve contato com o produto, durante o curso de pós-graduação em Nutrição Funcional, da VP Pesquisa e Ensino. A nutricionista acredita nos vários benefícios à saúde proporcionados pelo consumo da biomassa, entre

eles destaca **o maior controle da glicemia e a saúde intestinal**. O município atende um total de 190 pontos, entre escolas do Município, do Estado, Sesi e entidades sociais, com público na faixa etária que oscila dos 3 meses a adultos.

De acordo com Ângela Delgado , Inicialmente a biomassa foi aplicada nos sucos, mas por ser a polpa integral a aceitação não foi tão ampla, devido a grande quantidade de fibra. A opção então foi pela aplicação em molho de tomate e feijão (que melhora muito a consistência, acrescenta a nutricionista). Atualmente é utilizada com exclusividade a biomassa tipo polpa.

Sobre a aceitação do produto pela população escolar de modo geral, tem sido boa. "No início tivemos certa resistência diz, mas acreditamos que toda resistência diminui com a informação, então tomamos algumas medidas como a entrega de folders sobre o produto e finalizamos com a palestra as todos os **Auxiliares de Serviços Educacionais (merendeiras)** e diretores de escola sobre os benefícios do produto. Também optamos por substituir a preparação e o tipo de polpa, a aceitação melhorou muito, diz Ângela". Os cardápios trazem informações de quais preparações são utilizadas a biomassa de banana verde.

Para Ângela, "os maiores divulgadores dos benefícios da biomassa são os Auxiliares de Serviços Educacionais. Em algumas escolas já existe um trabalho mais específico com os pais, sobre o produto e seus benefícios, acrescenta".

Seguem os testes para a expansão da aplicação da biomassa nos alimentos. A próxima etapa é a aplicação do produto em pães. "Estamos trabalhando agora no pão com biomassa, acrescido de quinua e gergelim, um produto bastante interessante para Alimentação Escolar, além disso, pretendemos utilizar nas creches, em preparo de bolo, tortas, etc, diz Delgado".

Sobre a aplicação pela indústria de alimentos, Ângela acredita que o setor possa contribuir para produzir alimentos à base de biomassa de banana verde , que possa facilitar a operação e o trabalho do nutricionista na elaboração dos cardápios. "Acredito que a biomassa seja um produto de multi facetas, pois pode ser usada em preparações doces e salgadas, não altera o sabor, dá ao produto uma consistência ótima. Acho que a

informação é fundamental, e inovar é preciso sempre. Já "apresentei" a biomassa a alguns produtores de alimentos e aqueles que se encantaram pela ideia e pelo produto tem desenvolvido excelentes produtos, que acredito em breve adentrem ao mercado.

A nutricionista enfatiza: "Enquanto nutricionista e diretora de Alimentação Escolar buscamos sempre a saúde do escolar, inserindo alimentos de qualidade funcional, e especialmente incentivando a criança ao hábito saudável por meio de nossos projetos de educação nutricional, não é tarefa fácil, mas possível quando se tem uma equipe comprometida e vontade política. É essencial o envolvimento da área pedagógica nas questões da alimentação escolar, infelizmente a família ainda se mostra distante a essa discussão. Acabamos fazendo o caminho inverso, a criança leva a informação sobre a alimentação saudável à família, e ainda assim temos um saldo positivo, finaliza".

### **Os Benefícios e Propriedades Funcionais da Banana Verde**

**O produto é apresentado na forma de polpa e integral (casca e polpa) para consumidores domésticos em embalagens de 250g e 500 gramas e institucionais em embalagens de 1kg, 3kg e 6kg**

Produzida na maioria dos países tropicais, a banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, tendo o Brasil como o segundo maior produtor e o primeiro consumidor mundial. As variedades mais difundidas no Brasil são: prata, pacovan, prata-anã, maçã, mydore, terra e d' angola, além da nanica e nanicão voltadas principalmente à exportação. A banana verde é considerada hoje uma das principais fontes de amido na dieta. Mas, além de sua concentração de carboidratos complexos e energia, também apresenta elevadas proporções de vitaminas e minerais.

A banana verde é considerada um alimento funcional, pois, quando cozida ainda verde, apresenta alto conteúdo de amido resistente presente na polpa da fruta. O **benefício do amido resistente** é similar ao da fibra alimentar, pois não é digerido e absorvido no intestino delgado, sendo fermentado somente no intestino grosso, onde favorece a proliferação de bactérias benéficas para o nosso intestino (ação simbiótica), além de manter a integridade da mucosa intestinal responsável pela absorção adequada dos nutrientes e pela barreira da entrada de substâncias malélicas.

Desta forma, o consumo de banana verde auxilia no trânsito intestinal adequado, atuando na prevenção e tratamento de quadros de diarreia e

constipação, além de prevenir o desenvolvimento de doenças como o câncer de intestino.

Além de contribuir para a saúde do intestino, a banana verde exerce outros efeitos benéficos ao organismo, pois é um alimento de baixo índice glicêmico, ou seja, sua digestão e absorção são mais lentas. Com isso, a quantidade de glicose liberada no sangue ocorre gradativamente, mantendo os níveis no sangue controlados, sem a necessidade de liberação excessiva de insulina para que esta glicose entre na célula, contribuindo então para a prevenção do desenvolvimento de diabetes. A banana verde auxilia ainda na prevenção do acúmulo de gordura corporal, uma vez que permite menor ingestão de alimentos devido ao aumento da saciedade promovido pelo amido resistente.

Estudos indicam ainda que o consumo de amido resistente também atua na redução do colesterol sanguíneo (dislipidemias), pela redução de sua produção pelo fígado, e pelo aumento da sua eliminação pelos ácidos biliares. Assim, a banana verde pode ter importante função preventiva no desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

### ***Sobre a Vale Mais Alimentos***

Localizada em Santos, no litoral sul de São Paulo, a Vale Mais Alimentos é especializada na produção, comercialização e exportação de biomassa de banana verde e derivados,

Seu foco é o desenvolvimento de insumos de alta qualidade nutricional, como um espessante alimentar, natural, orgânico para indústria alimentícia e alimentação fora do lar respeitando os conceitos de sustentabilidade técnica, econômica, social e ambiental além de trabalhar sob a égide de saúde da OMS - Organização Mundial de Saúde que define; "Saúde é o completo bem estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doença" respeitando sobremaneira, portanto, este aspecto tanto com vistas aos seus colaboradores, comunidade e principalmente, a saúde do seu consumidor.

Para **Cleonildo Xavier, Diretor da Vale Mais Alimentos**, o foco da empresa está principalmente em agregar valor nutricional à alimentação de modo geral, fornecer suporte técnico à indústria para o desenvolvimento de produtos de alto valor nutricional com biomassa de banana verde, facilitando o acesso e utilização destes alimentos pela população.

Apenas para Prefeitura de Jundiaí, são fornecidas mensalmente em média 1,5 toneladas de biomassa de polpa de banana verde.

Já foram testados, aprovados e finalizados diversos produtos industrializados desenvolvidos com a biomassa de banana verde, que em breve estarão tanto na alimentação escolar como no mercado consumidor, entre eles destaque para:

**Sucos de frutas** , da empresa Mais Fruta, site [www.maisfruta.com.br](http://www.maisfruta.com.br)

**Patês** empresa Gramelle, site [www.gramelle.com.br](http://www.gramelle.com.br)

**Almôndegas** empresa Regilu Alimentos, site [www.regilualimentos.com.br](http://www.regilualimentos.com.br)

**Linha de Biscoitos funcionais** da Cascone, site [www.cascone.com.br](http://www.cascone.com.br)

**Pães tipo** da empresa Panificadora Keli, site [www.panificadorakeli.com.br](http://www.panificadorakeli.com.br)

As prefeituras são um dos grandes focos do trabalho da Vale Mais, na visão de Cleonildo, pois a biomassa de banana verde, que tem um custo relativamente baixo e excelência em conteúdo nutricional, é possível em parceria com os nutricionistas da Alimentação Escolar, Prefeitos e Secretários de Educação, Diretores, Educadores e Merendeiras, criar condições para sua aplicabilidade na alimentação do segmento, contribuindo de forma importante para ampliação da biomassa de banana verde tanto na aplicação em refeições como em produtos industrializados.

Além do segmento institucional a Vale Mais Alimentos também comercializa a biomassa de banana verde ao consumidor final, que podem ser encontrados na Rede de varejo Mundo Verde em vários pontos do País. Para saber os pontos de vendas do produto acesse o site : [www.valemaisalimentos.com.br](http://www.valemaisalimentos.com.br) no link “onde comprar”

Também pode ser adquirido na rede de supermercados Emporium São Paulo, na Av. Jurema 271, telefone (11) 5054-8000 e Rua Afonso Brás, 431, telefone (11)3848-3700 e outras lojas do Emporium da rede na zona sul de São Paulo. Além de comercializar a biomassa de banana verde, o Emporium São Paulo, tem disponível em suas padarias o pão francês elaborado com biomassa, um pão rico em fibras. [www.emporiumsaopaulo.com.br](http://www.emporiumsaopaulo.com.br)

**A Vale Mais Alimentos está em novo endereço:**

Rua 7 de setembro -25 – Vila Nova- Santos- São Paulo.

Tel.:(13) 3321-9024 (13) 3019-4533

[contato@valemaisalimentos.com.br](mailto:contato@valemaisalimentos.com.br)

[www.valemaisalimentos.com.br](http://www.valemaisalimentos.com.br)

A Vale Mais Alimentos está em novo endereço: Rua 7 de setembro 25 Vila Nova – Santos.

**JM Gestão de Comunicação & Imprensa**

José Maria Filho-jornalista MTb 19.852

(11) 2866-2346 / 9804-1112

[Josemaria.jornalista@ig.com.br](mailto:Josemaria.jornalista@ig.com.br)