

9:41



Savety

Por um futuro sustentável



— Login com —



Facebook



Google



Controle de colheita

World map

World

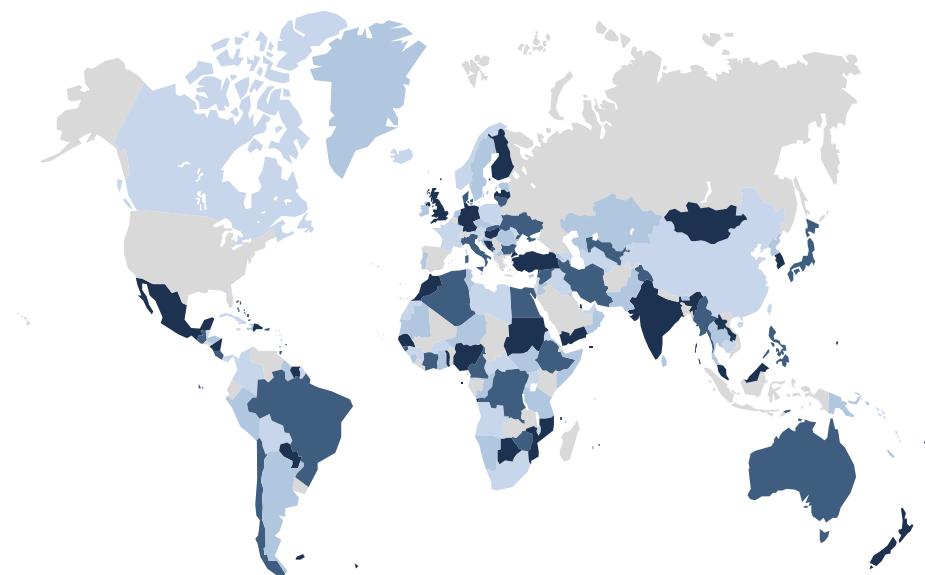
May to June 2021
America

Europe

Asia

Africa

Oceania



Mensagens(5)

Check

Previsão de Consumo

● Importante

Amanhã

Entrega estimada em

11:45 – 12:45

Não esqueça de separar
seu lixo orgânico

Scanner

Scanner



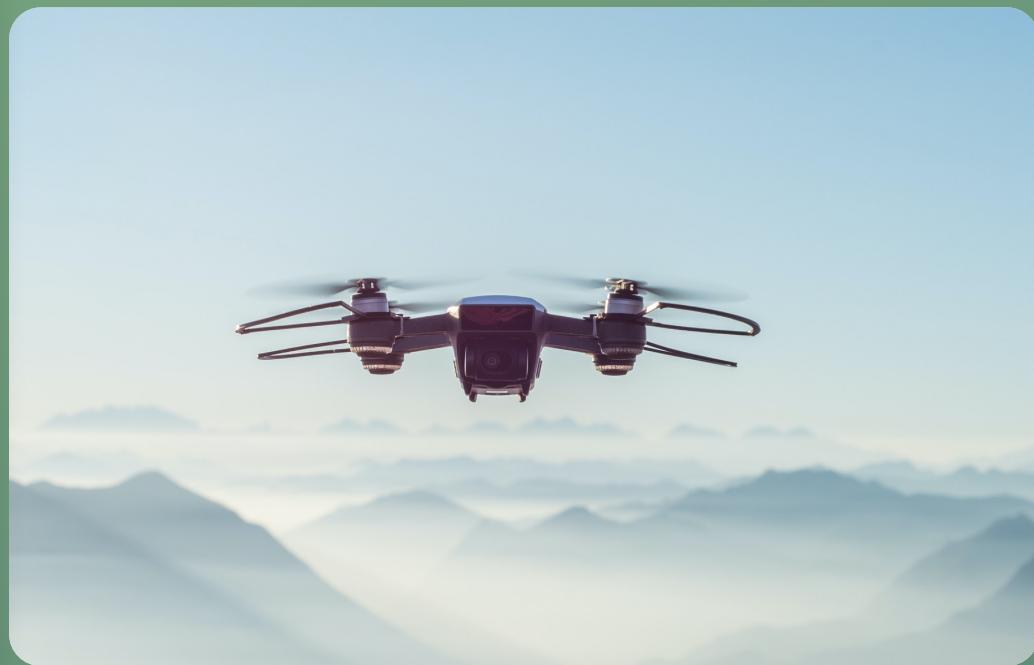
Alerta



Notamos que seus alimentos já estão acabando. Desejareceber mais?

Aceitar

9:41



150m

Range

%90

Battery

41°

Temperature

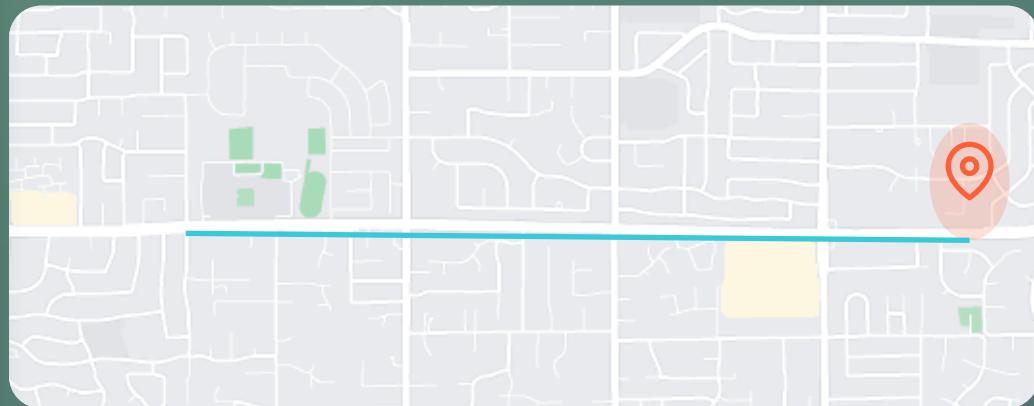
Navegação



Rua Universal, 200

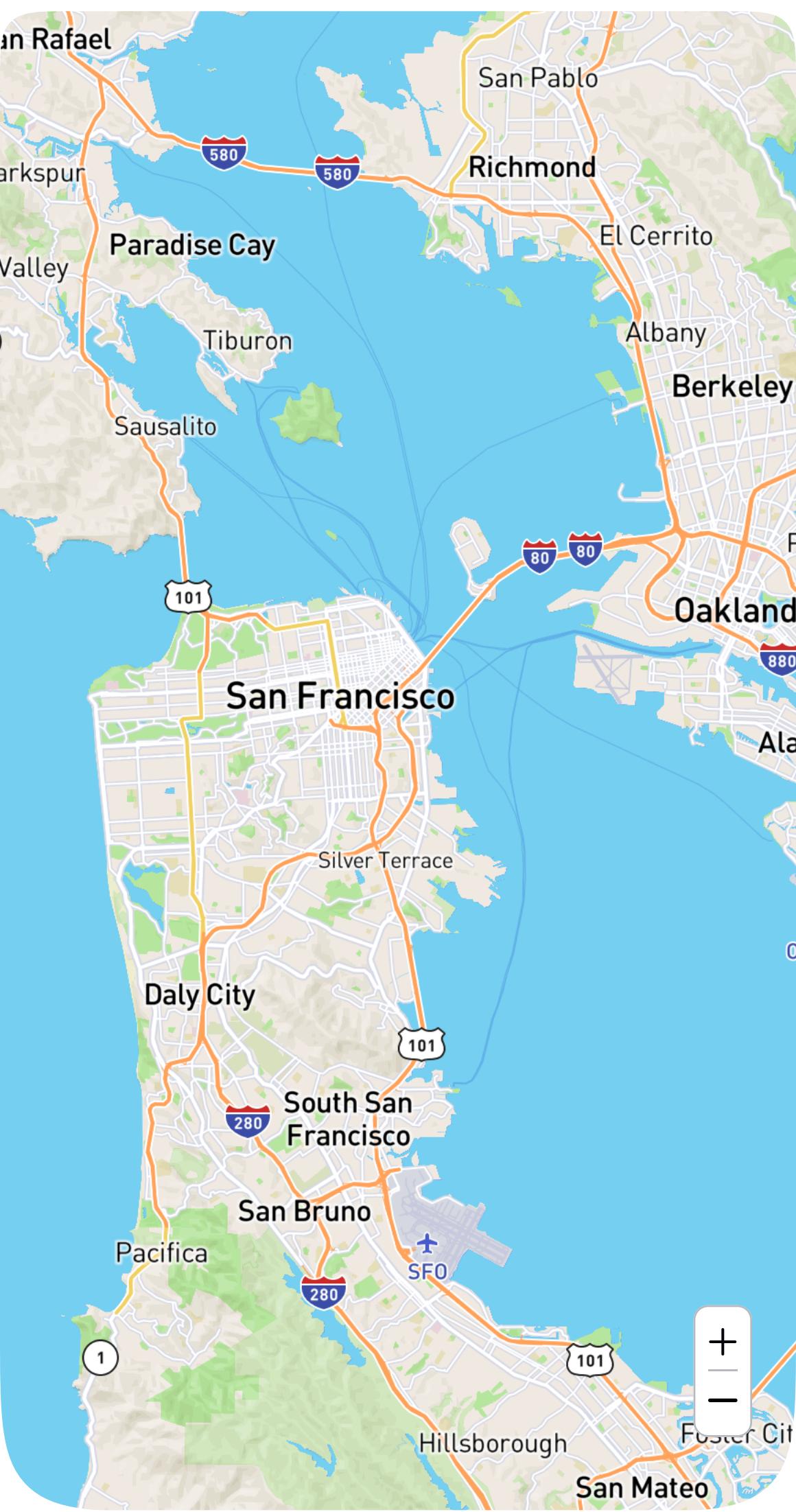


Estrada das Olarias, 350





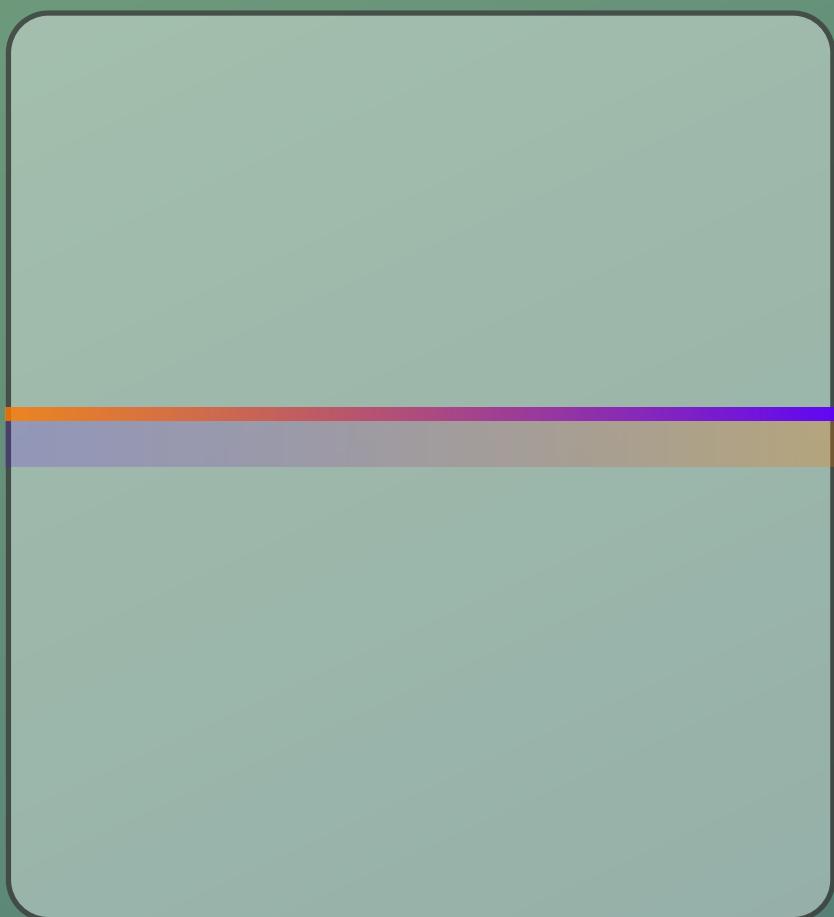
Rastreie a entrega



9:41



Escaneie sua fruta para
saber seu estado



Escanear

Pesquisar



Scan

Veja o estado de
preservação de seus
alimentos



Banana



PRÓPRIA PRA
CONSUMO



Banana

A banana é uma fruta bastante popular em todo o mundo. Aqui estão algumas informações sobre a banana:

- 1. Origem e variedades:** A banana é originária do Sudeste Asiático e é cultivada em muitos países tropicais. Existem várias variedades de bananas, incluindo a banana comum (ou banana-nanica), a banana-maçã, a banana-prata, a banana-ouro e a banana-da-terra.
- 2. Valor nutricional:** As bananas são uma excelente fonte de nutrientes. Elas são ricas em carboidratos, especialmente amido e açúcares naturais, como frutose, glicose e sacarose. Também contêm fibras, vitaminas (como vitamina C, vitamina B6 e folato) e minerais (como potássio e magnésio).
- 3. Benefícios para a saúde:** As bananas têm vários benefícios para a saúde. O potássio presente nas bananas ajuda a regular a pressão arterial, e a vitamina C fortalece o sistema imunológico. As fibras das bananas podem promover a saúde digestiva e ajudar na regularidade intestinal. Além disso, as bananas são uma boa fonte de energia rápida devido ao seu teor de carboidratos.
- 4. Consumo e uso:** As bananas são frequentemente consumidas in natura, mas também são usadas em diversas receitas, como smoothies, vitaminas, bolos, pães e sobremesas. Elas podem ser armazenadas em temperatura ambiente até que amadureçam e, em seguida, refrigeradas