



Avaliação físico-química durante o armazenamento de biscoito tipo cookie sem glúten adicionado de farinha de mandacaru e palma

Alyne da Silva Nascimento¹; Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes²; Cristiane Ayala de Oliveira³; Maria da Conceição Martins Ribeiro³

- 1- Orientando - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: alyne.silva@aluno.ifsertaope.edu.br;
- 2- Orientador - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: janaine.vieira@ifsertao-pe.edu.br;
- 3- Colaboradora - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br;
- 4- Colaboradora - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: conceicao.ribeiro@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

O Brasil é o segundo maior produtor mundial de biscoitos, e está presente em 98% dos domicílios. A retirada total do glúten de uma dieta causa grande impacto, especialmente sobre os alimentos cujo principal ingrediente é a farinha de trigo. Além destes ingredientes mais usuais, também tem-se estudado a adição de cactáceas em formulações de alguns produtos, com o intuito de aproveitar uma matéria-prima de grande disponibilidade em regiões semiáridas e, aumentar o valor nutricional dos produtos. O objetivo deste trabalho foi a elaboração de biscoito tipo cookie sem glúten adicionado de farinha de mandacaru e palma e, realizar estudo de armazenamento. Foram elaboradas quatro formulações de biscoitos tipo *cookie*: formulação padrão (FP), farinha de trigo; formulação experimental 1 (FA), farinha de arroz; formulação experimental 2 (FAM), farinha de trigo, farinha de arroz e farinha de mandacaru; formulação experimental 3 (FAP), farinha de arroz e farinha de mandacaru. A farinha de mandacaru e palma, bem como os biscoitos foram analisados quanto ao teor de: umidade; proteína; lipídios; cinzas e carboidratos. Os biscoitos armazenados por 45 dias, analisados nos dias 1, 15, 30 e 45, para a avaliação das variações durante o armazenamento. Para as análises físico-químicas das farinhas foram observados valores energéticos semelhantes, destacando-se a farinha de mandacaru. Foram encontrados menores valores de lipídios para a farinha de arroz, e para proteínas a farinha de mandacaru e farinha de palma com melhores resultados, agregando nutrientes aos biscoitos. No estudo de armazenamento, foi observado que os biscoitos não sofreram alterações significativas quanto aos parâmetros físico-químicos, mesmo após os 45 dias. Foi constatado aumento no teor de água dos biscoitos, o que poderia ser minimizado com a adequação de embalagem. É viável a produção de biscoitos com adição de cactáceas, como a palma e o mandacaru. Além disso, o estudo de armazenamento constatou que não houve alterações significantes com relação às características físico-químicas. No entanto, é importante que se realize outras análises, como a análise sensorial e algumas microbiológicas.

Palavras-chave: Aproveitamento; Cactáceas; Embalagem.

Modalidade: PIBIC

Campus: Salgueiro

Agradecimentos:

Agradecimento ao IFSERTÃO por toda a colaboração na conclusão do projeto.