



VIII SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

6 a 8 de Junho de 2018



“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

DETERMINAÇÃO DA UMIDADE E ATIVIDADE DE ÁGUA DE DIFERENTES MARCAS DE BOLACHAS AMANTEIGADAS

**Matheus de Carvalho Catarino da Costa¹; Cleisson Pereira de Oliveira¹; João Augusto
Fonseca da Silva¹; Jhon Erick¹; Olavo Freire Dias de Oliveira¹; Amanda dos Santos
Fernandes¹; Caroline Pereira Moura Aranha¹**

Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Engenharia de Alimentos,
Dourados – MS. E-mail: cleissoncpo1001@outlook.com

Palavras – chave: estabilidade, conservação, alimento industrializado.

Conforme Anvisa, Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Os biscoitos e bolachas amanteigados são preparados com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal. A forma de apresentação na embalagem, muita das vezes é informado se é amanteigado ou não. A bolacha amanteigada é um alimento industrializado, saborosa que possui farinha de trigo enriquecida com ferro e vitamina B9. Em laboratório, determinamos a quantidade de água (umidade e atividade de água), pois é de grande importância para definir a estabilidade, qualidade e composição dos alimentos, podendo afetar a estocagem, a embalagem e o processamento do alimento. Foi realizada análise de umidade e atividade de água de duas marcas de bolacha amanteigada sabor coco (A) e chocolate (A) adquiridas em Dourados - MS. A determinação de umidade, em duplicata, foi realizada com 2,5g de amostra triturada em estufa de circulação de ar a 105°C até peso constante e a atividade de água no Aqualab. Os resultados encontrado para umidade foi de 2,06% para marca A e 1,47% para a marca B e estão conforme ao estabelecido pela legislação de no máximo 14%. Os valores de atividade de água foi de 0,285 para a A e 0,255 para a B. Com os resultados de A_w e teor de umidade os produtos estudados são considerados alimentos com baixa umidade, com faixa de A_w considerada segura do ponto de vista



**VIII SEMANA ACADÊMICA DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS
6 a 8 de Junho de 2018**



**“EMPREENDEdorISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”**

sanitária, bem como, observou que a bolacha amanteigada sabor chocolate é um produto com menor quantidade de água disponível quando comparado com a de sabor coco. A partir desses dados, foi concluído que devido à baixa atividade de água e umidade a probabilidade de proliferação de microorganismos é relativamente baixa.

