



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.”

PRODUÇÃO DE COOKIES COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE FEIJÃO: AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

Isabela Lanza de Barros¹; Fernanda de Oliveira Coaresma¹; Janaina Bondezan¹; Maria Fernanda Bezerra Dorigon¹; Thainá Melina¹; Vitor Augusto Garcia¹.

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia;

E-mail: isabelanzab@gmail.com

Palavras-chave: Farinha de feijão, biscoito *cookie*, qualidade.

As necessidades nutricionais de uma pessoa variam com uma série de fatores como a idade cronológica, atividade física praticada e eficiência no processo de absorção e/ou utilização dos nutrientes. Há uma grande substituição de farinhas comuns por farinhas com maior teor de fibras em diversos alimentos, como os biscoitos tipo *cookie*, com a finalidade de complementar a dieta das pessoas. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo a substituição parcial de 40% de farinha de trigo, por farinha de feijão na produção de biscoitos tipo *cookies* e avaliação da estabilidade em relação a perda de massa, teor de fibras e textura, comparando com o controle. Para produção da farinha de feijão, após a higienização o feijão foi seco à 60 °C durante 24 h e triturado em moinho de facas, sendo a farinha retida na peneira de 0,250 mm utilizado para produção dos *cookies*. A partir de uma formulação padrão (FP), com 100% de farinha de trigo, foi realizada a substituição parcial (40%) da farinha de trigo por farinha de feijão (FF). De acordo com as análises de determinação de fibras, obteve-se percentual de fibras brutas para FP de 86,82 e para FF 96,12, ocorrendo um decréscimo, por fim sua textura se obteve mais rígida que o biscoito do controle, apresentando forças de 1509,22N para FP e 93,2N para FF. Através dos resultados



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.”

obtidos, os cookies à base de farinha de feijão, os quais possuem características físicas inerentes a produtos forneados, como no caso do cookies, com propósito de um produto mais funcional e saudável. O cookie de farinha de feijão obteve peso de 8% a mais em relação ao controle (*antes de assar*), a partir do modelamento da massa com o feijão sua largura decresceu com diferença de 20% e depois de assado essa diferença foi para 35% (em relação ao controle). Entretanto sua espessura (*antes de assar*) era mais que o dobro que o controle, uma média de 52,5%, ao fim essa média reduziu para 48,6%. Na análise de textura foi 33% inferior. Sua cor mais escura, advém da adição de farinha de feijão. Ao final das análises, foi possível observar que os biscoitos apresentaram pesos e larguras menores que o controle, entretanto sua espessura foi superior ao controle. Além disso, obtivemos um produto com alto percentual de fibras e com textura rígida, adequada ao produto. Portanto, a formulação de biscoitos com farinha de feijão tem grande potencial nutritivo para serem inseridos na dieta.