

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

AValiação TECNOLÓGICA DE *COOKIES* COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE ARROZ E FARINHA DA CASCA DE JABUTICABA

Natasha Villa Rolon¹; Amanda Alice da Silva Paes¹; Karla Fernanda Felette; Rafaela Rodrigues Basaglia¹; Andressa Almeida Casari¹; Vitor Augusto Garcia¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia, Curso Engenharia de Alimentos.
E-mail: rolonnatasha@hotmail.com

Palavras-chaves: Caracterização tecnológica de *cookies*, *cookies* de arroz, *cookies* de jabuticaba.

A procura por alimentos benéficos para saúde do consumidor tem aumentado nos últimos anos, destacando-se produtos com alto teor de fibras, vitaminas, minerais e proteínas, favorecendo desta forma o desenvolvimento de produtos com alto valor nutricional. A incorporação desses nutrientes nos alimentos pode ser através da substituição parcial da farinha de trigo, por farinhas de arroz (*Oryza sativa*) e farinhas da casca de jabuticaba (*Plinia cauliflora*) sendo nutricionalmente viável a aplicação em biscoitos do tipo *cookies*. O presente trabalho teve como objetivo a elaboração de *cookies* com substituição parcial de farinha de trigo por farinha de arroz e da casca de jabuticaba, avaliação das características tecnológicas e textura após sete dias de armazenamento. Foram desenvolvidas 3 formulações, sendo o *cookie* Padrão (CP) com utilização de 100% de farinha de trigo, *cookie* com substituição parcial da farinha trigo (50%), por farinha de arroz (CA) e farinha da casca de jabuticaba (CJ). As farinhas foram obtidas a partir da secagem e moagem matérias-primas. Os *cookies* foram processados, moldados manualmente e assados à temperatura de 180 °C por 20 minutos. Foram avaliadas as características tecnológicas (espessura, largura e massa) dos *cookies* antes e pós forneamento. Após 7 dias de armazenamento determinou-se o teor de fibras de acordo com a metodologia descrita por Adolfo Lutz (2005) e através do texturômetro com velocidade de teste de 3 mms⁻¹ e distância de 5mms⁻¹ determinamos a textura dos *cookies*. Os resultados das análises foram avaliados por meio do desvio padrão e análise de variância entre as repetições. Foi aplicado o Teste de Tukey, em nível de 5% de probabilidade. O software Assistat, versão 7.0 para todas as análises. Todas as amostras apresentaram uma perda de massa após o assamento de

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

aproximadamente 5%, no entanto, verificou-se que após 7 dias a massa se manteve estável, não diferindo do controle ($p>0,05$). Em relação à espessura as amostras apresentaram um aumento após o assamento, porém não diferiram significativamente do controle ($p>0,05$), indicando que a substituição da farinha não influenciou de forma negativa no crescimento da massa. Os CP apresentaram 86,82% de fibras brutas, o CA 96,18% e o da casca de jabuticaba 78,33%, o que corrobora com os resultados observados na análise de textura, que foram 1541.79N, 2939.41N e 912.26N respectivamente. Em relação ao controle, observou-se que o CA apresentou o maior percentual de fibras, conseqüentemente maior textura. Desta forma, o *cookie* com substituição parcial da farinha trigo (50%), por farinha de arroz (CA) é classificado um biscoito alimentício rico em fibras e minerais, de acordo com a legislação vigente. Assim conclui-se que o *cookie* de arroz possui melhores resultados, apresentando menores perdas a respeito das características tecnológicas.