



**VIII FOCAL
IV SICITEA**
SENSORIALIDADE E SAUDABILIDADE

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO COOKIES ELABORADOS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL E TOTAL DA FARINHA DE TRIGO POR BLEND DE FARINHAS DE QUINOA

Heloisa de Fátima Mendes Justino^{1,*}; Vitor Manuel Ramalheira Martins²; Isabela Campelo de Queiroz³; Roselir Ribeiro da Silva⁴

¹Discente, IF Sudeste MG; e-mail: heloisa.mendes3@gmail.com

²Docente, Instituto Politécnico de Bragança; e-mail: vmartins@ipb.pt

³Docente, IF Sudeste MG; e-mail: isabela.queiroz@ifsudestemg.edu.br

⁴Docente, IF Sudeste MG; e-mail: roselir.silva@ifsudestemg.edu.br

*autor para correspondência.

Introdução

Biscoitos são produtos obtidos pelos processos de mistura, amassamento e cocção de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, podendo ser fermentados ou não. A adição de cobertura, recheio, formato e a textura são opcionais. Substituir alimentos com menores valores nutricionais por outros de maiores, sem comprometer o sabor, é uma prática relevante para uma dieta saudável e equilibrada. Devido à sua composição química, a quinoa tem atraído muita atenção nos últimos tempos, sendo uma alternativa interessante dentro desse fundamento.

Objetivos

Elaborar biscoitos tipo *cookies* com substituição parcial e total da farinha de trigo comercial por *blend* de farinhas de quinoa e avaliar a sua aceitabilidade.

Materiais e Métodos

Os biscoitos elaborados diferiram apenas na farinha utilizada: biscoitos preparados com 100% de farinha de trigo comercial (F0), biscoitos preparados com 50% de farinha de trigo comercial e 50% do *blend* de farinhas de quinoa (F1) e biscoitos preparados com 100% do *blend* de farinhas de quinoa (F2). Para verificar sua aceitabilidade realizou a análise sensorial das três formulações preparadas, utilizando um painel com 13 provadores não treinados. Foram servidas três amostras a cada provador, uma de cada formulação elaborada e usou-se a escala hedônica de 9 pontos por atributo. A elaboração do produto e a análise sensorial foram realizadas no laboratório de Agroindústrias da Escola Superior Agrária de Bragança-Portugal.

Realização:



Resultados e Discussão

Os dados estatísticos demonstraram que todas as amostras apresentaram impressão global entre gostei moderadamente e gostei muito. A formulação contendo 50% de *blend* foi semelhante, em todos os atributos, ao biscoito contendo apenas farinha de trigo, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1: Valores obtidos na análise sensorial de biscoitos elaborados com farinha de trigo comercial e *blend* de farinhas de quinoa.

Amostra	Aparência	Aroma	Sabor	Textura	Impressão Global
F0	8,0 ^a	7,4 ^a	8,0 ^a	7,0 ^a	7,5 ^a
F1	7,3 ^{ab}	7,6 ^a	8,0 ^a	7,3 ^a	7,8 ^a
F2	6,6 ^b	6,7 ^a	6,0 ^b	6,0 ^a	7,5 ^a

*Letras iguais na mesma coluna não se diferem.

Considerações Finais

Os resultados indicam que a utilização do *blend* de farinhas de quinoa como substituto parcial e total da farinha de trigo na formulação do biscoito tipo cookie é favorável. Todas as amostras podem ser consideradas de alto potencial de comercialização e, além disso, o produto pode apresentar propriedades benéficas à saúde, sendo uma grande alternativa para o consumo de alimentos saudáveis.

Referências Bibliográficas

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 set. 2005. Seção 1, p. 368.

2. COELHO, Michele Silveira; SALAS-MELLADO, Myriam de las Mercedes. Revisão: Composição química, propriedades funcionais e aplicações tecnológicas da semente de chia (*Salvia hispanica* L.) em alimentos. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v. 17, n. 4, p. 259-268, out/dez. 2014.

Agradecimentos

Ao IF Sudeste MG e ao Instituto Politécnico de Bragança pela oportunidade de realização desse trabalho. A Diretoria de Relações Internacionais do IF Sudeste MG pelo apoio financeiro.