



AVALIAÇÃO QUÍMICA DA ADIÇÃO DE FEIJÃO VERMELHO E MARGARINA EM BISCOITOS À BASE DE ARROZ

BASSANI, A.B.S. (/slaca/slaca/autores/aline-bravim-santos?lang=en);

MARQUES, G.A. (/slaca/slaca/autores/gleicyane-de-almeida-marques?lang=en);

SANTOS, C.M.S. (/slaca/slaca/autores/cassia-santos?lang=en);

TERNES, J. F. (/slaca/slaca/autores/julia-facini-ternes?lang=en);

SOUSA, L.B.T. (/slaca/slaca/autores/laysa-borges-tomas-de-sousa?lang=en);

FAVORETO, E. (/slaca/slaca/autores/elziane-favoreto-favoreto?lang=en);

MATTOS, M. C. (/slaca/slaca/autores/mariana-da-costa-mattos?lang=en);

CARVALHO, J.L.V. (/slaca/slaca/autores/jose-luiz-viana-de-carvalho?lang=en);

MORAES, E. (/slaca/slaca/autores/erica-moraes?lang=en);

SILVA, E.M. M. (/slaca/slaca/autores/erika-madeira-moreira-da-silva?lang=en)

#70243

Keywords

Oryza sativa, Phaseolus vulgaris, Composição centesimal

A mistura do arroz e feijão garante uma excelente combinação nutricional, oferecendo uma perfeita complementação aminoacídica além de fornecer energia, vitaminas e minerais. A farinha de arroz e de feijão são nutricionalmente convenientes na fabricação de produtos sem glúten, podendo ser uma alternativa para a elaboração de produtos que tenham como base de sua composição a farinha de trigo. O objetivo deste estudo foi determinar a composição química dos biscoitos elaborados com distintas proporções de farinha de feijão vermelho (FFV), em substituição à farinha de arroz, e margarina. Os biscoitos contendo 25 g/100g FFV e 21 g/100g margarina, 85,35 g/100g FFV e 18 g/100g margarina e 50 g/100g FFV e 22,24 g/100g de margarina, foram avaliados quanto ao teor de umidade, proteínas, cinzas, lipídeos, carboidratos (por diferença) e valor energético. Foram realizadas análises para a determinação e quantificação de ferro e zinco por meio de espectrofotômetro de emissão de plasma ICP Spectroflame. Os resultados foram submetidos à análise de variância e teste de médias Tukey ($p < 0,05$). O tratamento contendo maior teor de FFV (85,35g/100g) apresentou o maior teor de umidade, não ultrapassando a recomendação para biscoitos de 14 g/100g. Os tratamentos contendo maior teor de feijão apresentaram maiores teores de proteínas, cinzas, ferro e zinco. Por outro lado, o valor energético e o teor de lipídeos aumentou com a adição de margarina. O aumento no teor de feijão contribuiu com a melhora da qualidade nutricional dos biscoitos, refletido no aumento proporcional ao teor de nutrientes, especialmente, ferro, zinco e proteínas.