

BISCOITOS PRODUZIDOS COM FARINHA DA BORRA DE AÇAÍ E EDULCORANTE

SANTANA, M. F.S.(1); NEVES, G.A.R. (2); SILVA, A.T.L. (3); SUGITA, C.M. (3) ;

(1) Embrapa Amazônia Oriental – Laboratório de Agroindústria - Caixa Postal: 48, CEP 66095-100, Belém, PA, email: msantana@cpatu.embrapa.br. (2) Tecnóloga em Alimentos, Estagiária da Embrapa Amazônia Oriental. (3) Especialistas em Alimentos.

O aproveitamento de resíduos gerados na indústria alimentícia, contempla três vertentes importantes: redução de poluição ao meio ambiente, novos processos de industrialização, geração de postos de trabalho e renda. Pesquisas quanto ao uso de cascas, bagaços, caroços, membranas, vesículas entre outros materiais, apontam para aplicação na produção de farinhas, iogurtes, geléias, produtos de panificação, entre outros, com grande aceitação pelo consumidor e apresentando elevado teor nutricional, principalmente no que se refere às fibras alimentares. Dentre estes, o açaí (*Euterpe oleracea Mart*) gera um resíduo conhecido popularmente como 'borra', obtido em grande quantidade tendo em vista, o montante processado nas agroindústrias. Este é composto de epicarpo, mesocarpo e endocarpo, totalizando 10 e 15% do fruto. O uso deste ingredientes na formulação de biscoitos devem levar em consideração alguns aspectos como: a origem do resíduo (frutas, vegetais, legumes e cereais), a época de colheita, a quantidade de fibra alimentar e da relação fibra solúvel e insolúvel, a qualidade microbiológica, as características organolépticas, a tecnologia empregada no processamento e a facilidade de aproveitamento. Este trabalho visa a avaliação de biscoitos elaborados com edulcorantes e enriquecidos com borra de açaí. A matéria prima foi obtida numa indústria local, submetida a secagem e tritura. Foi realizada análise físico-química da farinha e elaboração do biscoito tipo Petit four, com diferentes granulometrias (entre 0,21 a 0,80mm) em substituição de 20% da farinha de trigo. Foi realizada análise físico-química e sensorial dos biscoitos com público adulto. A composição centesimal da farinha apresentou valores dentro das normas. O biscoito que apresentou, em sua composição, a farinha com granulometria acima de 0,80mm, foi o que obteve maior índice de aceitabilidade o que possivelmente contribuiria como alimento que supri as necessidades diárias de consumo de fibras em dietas especiais.

Palavras Chave: panificação, edulcorantes, *Euterpe oleracea*.