

EFEITO DA ADIÇÃO DE BAGAÇO DE CANA NA FORMULAÇÃO DE BISCOITOS DOCES

SILVA, E.C.B. (1); MATTOS, M.C. (2), CASAES, R.S.(3), ALBERT. A (4), GALDEANO, M.C. (2), CARVALHO, C.W.P. (2)

(1) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Rodovia BR 465 km 7- Seropédica, Rio de Janeiro, RJ. Email: Kosme07@msn.com

(2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Avenida das Américas, 29501 - Guaratiba. Rio de Janeiro, RJ.

(3) Universidade Federal do Rio de Janeiro.

(4) Universidade Estadual da Zona Oeste.

O consumo de alimentos com propriedades funcionais, ou seja, funções biológicas que promovam benefícios à saúde vêm crescendo e ganhando espaço na preferência do consumidor. Seguindo a tendência mundial de saúde e bem-estar, os cientistas e a indústria vêm trabalhando no desenvolvimento de produtos com estas características nutricionais e sensoriais. O uso do bagaço de cana-de-açúcar tem ser tornado promissor visto que é um resíduo da indústria sucroalcooleira e por ser uma fonte considerável de fibras alimentares. O objetivo deste trabalho foi estudar a influência da adição de bagaço de cana na textura e no teor de fibras de biscoitos. O bagaço-de-cana foi extrudado com arroz polido, na proporção de 18:82, respectivamente, resultando na farinha extrudada que foi usada na formulação dos biscoitos em substituição parcial dos ingredientes amiláceos convencionais. Nas formulações dos biscoitos foram utilizadas farinha extrudada de bagaço de cana, farinha de arroz crua e amido de milho, nas proporções: 30:35:35 (formulação A) e 40:30:30 (formulação B), respectivamente. O teor final de fibras totais nos biscoitos foi de 2,64% na formulação A e 3,39% na formulação B. A textura foi determinada por esmagamento pelo texturômetro modelo TEXTURE ANALYSER TA. XT. PLUS. Os resultados obtidos para força máxima foram de 23,88N e 87,88N, para formulação A e formulação B, respectivamente. Os resultados demonstraram correlação positiva entre o teor de fibras do bagaço e a força máxima, indicando que quanto maior teor de fibras, maior a rigidez do biscoito. Além disso, com os valores de teor de fibras, a formulação B pode ser considerada é fonte de fibras alimentares, conforme legislação brasileira.

Palavras chave: bagaço-de-cana, fibras alimentares, textura.