

Desenvolvimento de biscoito tipo grissini com farinha do resíduo da pupunheira

Luana Cristina Longo

Graduanda de Engenharia de Alimentos, Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Cristiane Vieira Helm

Química industrial, Doutora, Pesquisadora da Embrapa Florestas, cristiane.helm@embrapa.br

Cinthia Bittencourt Spricigo

Professora do Curso de Engenharia de Alimentos, Pontifícia Universidade Católica do Paraná

A pupunheira (*Bactris gasipaes*) é uma palmeira cultivada nas Américas para o fornecimento de palmito e de frutos. Para a extração do palmito da pupunheira utiliza-se somente a parte central do pecíolo. Com o objetivo de agregar valor e garantir a sustentabilidade do cultivo da pupunheira, foram desenvolvidas pela Embrapa Florestas farinhas a partir da base e da bainha do caule. Estas farinhas contêm elevado teor de fibras alimentares insolúveis, variando entre 59 e 63%, podendo ser utilizadas em produtos de panificação com alegação funcional de alto teor de fibras. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um biscoito tipo grissini utilizando as farinhas dos resíduos industriais da bainha e da base do caule da pupunheira. A análise do comportamento de misturas de farinha de trigo para panificação com as farinhas de resíduos da pupunheira considerou duas composições diferentes, quanto ao seu comportamento reológico. A composição 1 continha 3% de fibra oriunda da farinha basal e 3% de fibra oriunda da farinha da bainha, enquanto que a composição 2 apresentava 6% de fibra oriunda apenas da farinha da bainha. As duas composições apresentam alta absorção de água (62,3%) e baixa força de glúten, resultado da incorporação das fibras na farinha de trigo, e indicam melhor uso da mistura para produtos que não exijam força de glúten para o seu desenvolvimento, tal como um biscoito moldado, do tipo grissini. Para definição da formulação do grissini foram realizados testes relacionados ao tipo e quantidade de fermento, tempo de fermentação e necessidade de descanso após a formatação. Os biscoitos foram assados a 170°C por 17 minutos. O fermento biológico seco, com teor de 1% na formulação, apresentou bons resultados de crescimento do biscoito sem necessidade de descanso pré-assamento. O resultado indicou que é tecnicamente possível a adição da farinha dos resíduos da pupunheira ao grissini, sendo necessário realizar novos experimentos com a adição de emulsificantes e enzima alfa-amilase, com o objetivo de melhorar a qualidade da massa e textura do produto final, o qual deve ser submetido à análise sensorial.

Palavras-chave: comportamento reológico; grissini; pupunha.

Apoio/financiamento: Embrapa Florestas; Pontifícia Universidade Católica do Paraná.