



DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO COOKIE DE AMENDOIM ADICIONADO DE FARINHA DE CASCA DE ABACAXI E MIX DE GRÃOS

Bianca Thalita Edel Lorenzian¹, Franciele Bueno Ferreira, Juliê Vogt Oliveira Rosa, Ketlin Talita Bof, Cristiane Fagundes, Sheila Mello da Silveira, Toni Luiz Benazzi²

As cascas de frutas geradas pelos consumidores, na maioria das vezes, são descartadas como resíduos orgânicos, sendo que na sua constituição, contém nutrientes importantes para o metabolismo. Conforme a literatura científica, estas cascas possuem mais proteínas do que as polpas dos frutos, sendo estas, importantes como suplemento à alimentação humana, evitando-se desta forma a geração expressiva de resíduos orgânicos a serem descartados na natureza. A pasta de amendoim é rica em proteínas, além de ser considerada um alimento hipercalórico natural, por ser rica em potássio e magnésio, estas auxiliam nas contrações musculares, previne as câimbras, reduz o risco de lesões e a fadiga muscular. A casca do abacaxi possui magnésio, que ajuda no fortalecimento dos ossos. Além disso, possui boa quantidade de vitamina C, que auxilia na prevenção de doenças dos ossos e é anti-inflamatória. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um biscoito adicionado de farinha de casca de abacaxi, pasta de amendoim e mix de linhaça, quinoa e gergelim. A elaboração deste tipo de produto foca em atender um público que pratica atividades físicas, com um biscoito rico em carboidratos e proteínas que auxiliam como fonte energética. Foram desenvolvidas duas formulações: a formulação controle (C) sem a adição de farinha de casca de abacaxi e a formulação 1 com adição da farinha de casca de abacaxi. Foram realizadas análises microbiológicas para verificar a contagem de bolores e leveduras, bem como análise sensoriais com teste de comparação pareada bilateral para verificar qual amostra possui maior aceitabilidade. Os resultados das análises microbiológicas mostraram que a formulação com subproduto teve $2,0 \times 10^2$ UFC/g (estimado) e a sem alterações obteve $1,0 \times 10^2$ UFC/g (estimado), logo a contaminação de bolores e leveduras foi baixa, mostrando uma boa qualidade da matéria prima e um produto seguro para os consumidores. Os resultados obtidos com as análises sensoriais apontaram que a formulação com a adição do subproduto apresentou uma maior aceitabilidade na opinião dos avaliadores. Subentende-se que a farinha da casca do abacaxi acentuou o sabor adocicado do produto, concluindo-se que a adição da casca enriquece o produto não apenas nutricionalmente, mas também voltada a aceitação degustativa. A amostra controle, não obteve uma aceitabilidade expressiva.

Palavras-chave: Proteína, subprodutos, linhaça, quinoa.

¹ Autor para correspondência: biahhedellorenzianh@gmail.com

² Orientador