



BISCOITO AMANTEIGADO SEM GLÚTEN ADICIONADO DE SORO DE LEITE E CASCA DE BETERRABA

Ana Júlia Pilger da Costa¹, Anna Vitória Bergamaschi Prigol, Jenifer Cristina Dezini, Kerstin Quechini, Kimberly Girardi de Lima., Cristiane Fagundes, Toni Luiz Benazzi, Sheila Mello da Silveira²

As indústrias alimentícias geram um volume expressivo de resíduos, tendo como consequência um custo elevado para o tratamento e disposição final em locais adequados. Devido às etapas de processamento dos alimentos, parte da matéria-prima é destinada ao descarte, sendo denominada de subproduto ou resíduo orgânico, tais como cascas, sementes e caroços de vegetais. A utilização dos subprodutos como ingredientes nas formulações de produtos alimentícios pode ser considerada uma alternativa de produção sustentável. Os produtos gerados a partir desses subprodutos, geram composições alternativas para as novas formulações, voltadas a novos nichos de mercado, com foco em grupos específicos de consumidores. Pode-se citar como exemplo, os celíacos que são pessoas alérgicas à proteína presente na farinha branca, ou seja, o glúten que é composto pela gliadina e glutenina. O soro de leite é um exemplo de subproduto advindo da produção de queijos, na qual geram-se volumes expressivos de soro líquido, devido à coagulação e processamento do leite. Este subproduto pode ser convertido em pó (etapa de desidratação/liofilização), tornando-se uma alternativa viável para a adição em formulações de biscoitos, pois contêm elevado teor de proteínas e carboidratos. A casca da beterraba também é um subproduto gerado diariamente, de constituição rica em fibras, contendo carboidratos e antioxidantes. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um biscoito adicionado de soro de leite e casca de beterraba destinado ao público consumidor celíaco. Foram desenvolvidas duas formulações, a formulação controle (C) sem a adição dos subprodutos e a formulação 1 (F1), com a adição do soro de leite e da casca de beterraba. Visando o controle de qualidade do produto, foram realizadas análises microbiológicas, com foco na contagem de colônias de bolores e leveduras. A fim de verificar a aceitação deste produto, realizou-se um painel sensorial, utilizando-se o Teste de Comparação Pareada Bilateral - Preferência, no qual avaliou-se dois tipos de amostras (C e F1). Os testes foram realizados com 15 avaliadores não treinados. O resultado das análises de contagem de bolores e leveduras foi de 6 UFC/g na formulação C e 5 UFC/g na formulação F1, evidenciando a qualidade da matéria-prima e do processamento empregado. No painel sensorial observou-se que 9 provadores preferiram a amostra F1 e 6 optaram pela amostra C. Comparou-se os resultados obtidos com o valor tabelado para o Teste de Comparação Pareada-Preferência, tendo como resposta a não diferença significativa entre as amostras a um nível de 0,5% de probabilidade, indicando que as amostras são estatisticamente iguais. Sem o glúten, os biscoitos adquiriram uma textura crocante e leve com coloração dourado (resultante das Reações de Maillard e Caramelização). Desta forma, pode-se verificar que a adição dos subprodutos não interferiu na preferência, comparado ao original, com tendência a aceitação pelo produto com adição dos subprodutos.

Palavras-chave: Celíacos, sem glúten, proteínas, saúde, subprodutos.

¹ Autor para correspondência: anajuliapilger07@gmail.com

² Orientadora