

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

Ana Júlia Pilger da Costa<sup>1</sup>, Anna Vitória Bergamaschi Prigol, Jenifer Cristina Dezini, Kerstin Quechini de Sa, Kimberly Girardi de Lima, Cristiane Fagundes, Sheila Mello Da Silveira, Toni Luiz Benazzi<sup>2</sup>

As indústrias alimentícias geram um volume expressivo de resíduos, tendo como consequência, um custo elevado para o tratamento e disposição final em locais adequados. Sendo estas ações pertinentes, com foco na sustentabilidade, preservação do meio ambiente e saúde humana. Devido às etapas de processamento dos alimentos, parte da matéria prima é destinada ao descarte, sendo estas denominadas de subprodutos ou resíduos orgânicos. Tendo como exemplos: as cascas, sementes e caroços. A utilização dos subprodutos como ingredientes nas formulações de produtos alimentícios, pode ser considerada uma alternativa 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 glutamina. O Soro de Leite é um exemplo de subproduto, advindo da produção de queijos, a qual geram-se volumes expressivos de soro líquido, devido a coagulação e processamento do leite. Este subproduto pode ser convertido à pó (etapa de desidratação/liofilização), tornando-se uma alternativa viável à adição em formulações de biscoitos, pois contêm elevado teor de proteínas e carboidratos. A casca da beterraba também é um subproduto, gerada diariamente, a sua constituição é rica em fibras, contendo antioxidantes e carboidratos. 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) e a formulação 1 (F1), sem e com a adição do soro de leite e da casca de beterraba, respectivamente. Visando o controle de qualidade do produto, foram realizadas análises Microbiológicas, com foco na contagem de colônias de bolores ou leveduras, Esperando a aceitação deste produto, realizou-se um painel sensorial, utilizando-se o Teste de Comparação Pareada Bilateral -Preferência, a 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 mostraram um crescimento de 6 UFC/g (est.) na formulação (C) e 5 UFC/g (est.) na formulação (F1), concluindo a qualidade da matéria prima e do processamento. Observando o painel sensorial observou-se que, 9 provadores preferiram a amostra (F1) e apenas 6 optaram pela amostra (C). Avaliou-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 iguais estatisticamente, desta forma, pode-se verificar que a adição dos subprodutos não interferiu preferência, comparado ao original, com tendência a aceitação pelo produto com subprodutos. Sem o glúten, os biscoitos adquiriram uma textura crocante e leve com coloração dourado (resultante das Reações de Maillard e Caramelização). Destaca-se que a proposta deste trabalho foi a de desenvolver um produto alternativo e atrativo ao público-alvo.

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

<sup>1</sup> Autor para correspondência: anajuliapilger07@gmail.com

<sup>2</sup> Orientador(a)