

## BISCOITO SEM GLÚTEN ADICIONADO DE FARINHA DE CASCA E SEMENTE DE UVA

Maria Vitória Renner Pereira<sup>1</sup>, Maria Carolina Mattei Schiavini, Maria Eduarda Vicari Carlin, Maria Julia Jordão, Vitor Hugo Polachini, Toni Luiz Benazzi, Sheila Mello da Silveira, Cristiane Fagundes<sup>2</sup>

Os resíduos da uva (*Vitis vinifera* L.) são comumente desprezados pelas indústrias alimentícias, sobressaem-se as vinícolas. Dentre estes resíduos, estão o bagaço e as sementes, que podem ser utilizados para enriquecer nutricionalmente diversas formulações de produtos derivados de cereais, devido às suas propriedades antioxidantes, da sua alta concentração de fibras e à sua isenção de glúten. Podendo estes resíduos, servirem de suplementação a produtos alimentícios, bem como fazer parte da composição de biscoitos, a formulação elaborada por este trabalho surge como uma ótima alternativa para os celíacos que se deparam frequentemente com um dilema: “falta de opções de produtos com ausência deste composto no mercado”, destacando-se também o seu alto custo, que muitas vezes impossibilita o consumo de produtos diferenciados perante as classes sociais menos favorecidas. Com base no exposto acima, o presente trabalho teve como objetivo avaliar sensorialmente e microbiologicamente biscoitos sem glúten adicionados de farinha da casca e semente de uva. Para ambas as análises microbiológica e sensorial, foram comparadas duas formulações: uma contendo a farinha dos resíduos da uva, denominada de “amostra 1”, e a outra considerada “controle” advinda da receita convencional. Visando a determinação da preferência entre as formulações, foi aplicado um teste de comparação pareada bilateral com 15 provadores, em cabines individuais e sob luzes coloridas para mascarar a cor do produto. No que diz respeito à avaliação microbiológica, foi efetuada a contagem de bolores e leveduras, utilizando-se o meio de cultura ágar batata dextrose acidificado (PDA). Obteve-se como resultado da análise sensorial, uma diferença significativa entre as duas amostras, pois 12 provadores preferiram a formulação com casca e semente de uva de acordo com o valor tabelado para 15 provadores a 5%. Os resultados da análise microbiológica apontaram para a amostra 1,  $3,5 \times 10^2$  UFC/g (est.) e para a amostra controle  $2 \times 10^2$  UFC/g (est.). Os referidos valores indicam que a adição do resíduo na composição não afetou a sua qualidade microbiológica visto que são valores baixos e semelhantes entre si. A elaboração deste produto indicou que o acréscimo do resíduo na formulação do biscoito não afetou de forma negativa suas propriedades sensoriais e microbiológicas.

**Palavras-chave:** Resíduos, uva, biscoitos, celíacos.

---

<sup>1</sup> Autor para correspondência: mariavrp2020@gmail.com

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