

## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS DE FARELO DE AVEIA E FARINHA DE BANANA-VERDE

Júlia Cremonini<sup>1</sup>, Isabel Voidila Benini, João Vitor Chiapetti, Larissa Morgana Longo Bassani, Nathalya Dos Santos Hammerschmitt, Toni Luiz Benazzi, Sheila Mello Da Silveira, Cristiane Fagundes<sup>2</sup>

A utilização do subproduto farelo de aveia junto a adição de farinha de banana-verde agregam valor nutricional ao biscoito e são benéficos a saúde do organismo humano. Destaca-se que o resíduo é originado através da casca dos grãos de aveia contendo uma elevada concentração de fibras que auxiliam na redução dos níveis de colesterol e controle do índice glicêmico, auxiliando na redução dos riscos de doenças cardiovasculares. A utilização dos frutos verdes na produção de alimentos, como a farinha de banana-verde, tem despertado o interesse do consumidor, por conter vitaminas, sendo uma fonte rica em fibras e sais minerais como potássio, fósforo, magnésio, cobre, manganês e zinco, quando comparada com as demais farinhas. Sendo assim, trata-se de um produto dietético, que auxilia na regulação dos níveis de açúcar no sangue. A diabetes Mellitus é definida pela falta ou insuficiência da produção de insulina pelo pâncreas e alta taxa de glicose no sangue. Desta forma, adicionou-se ao biscoito o farelo de aveia, farinha de banana-verde e adoçante natural xylitol, para substituir o açúcar comum que não é indicado para pessoas com diabetes. Proporcionando-se uma dieta com teor reduzido de açúcares e rica em fibras. Com base no exposto acima, objetivou-se com este trabalho, a elaboração de um biscoito enriquecido com farelo de aveia e farinha de banana-verde sem adição de açúcar e outro convencional, destinado a pessoas diabéticas. Para obter a aceitação destes produtos, realizou-se a Análise Microbiológica e Sensorial dos biscoitos. Foram desenvolvidas duas formulações: a controle (C) sem o farelo de aveia e outra com adição de farelo de aveia. Avaliou-se a qualidade microbiológica dos biscoitos, utilizando-se os testes de crescimento de bolores e leveduras, bem como, a Análise Sensorial, utilizando-se o teste de comparação pareada bilateral, buscou-se identificar a amostra que possuiu maior preferência. Os resultados das análises microbiológicas das amostras com farelo de aveia foi de  $1 \times 10^2$  UFC/g, semelhante a amostra sem farelo de aveia ( $2 \times 10^2$  UFC/g). Ambas as amostras apresentaram baixa contaminação por bolores e leveduras, indicando uma boa qualidade da matéria-prima e um processamento adequado. Observou-se também que não houve interferência da adição do subproduto aos resultados microbiológicos das amostras. Para o Teste de Comparação Pareada-Preferência, obteve-se 14 respostas para cada produto. Desses, 5 preferiram o produto com farelo de aveia e 8 provadores optaram pelo sem farelo de aveia. Tendo uma das respostas a qual não houve preferência por nenhuma das amostras. Analisando-se os resultados obtidos no teste, com o valor tabelado a um nível de 5% de probabilidade. Observa-se que não houve diferença significativa entre as amostras. Cabe ressaltar que os julgadores realizaram alguns comentários na ficha de avaliação, a respeito das formulações preparadas sem o subproduto farelo de aveia, vinculada a homogeneidade da massa. Para a amostra formulada com farelo de aveia, foi observada uma maior maciez. Através dos resultados obtidos, concluímos que o biscoito com farelo de aveia e farinha de banana-verde, surge como uma alternativa viável com alto valor nutricional com foco em pessoas com diabetes.

**Palavras-chave:** Subproduto, fibras, diabetes.

<sup>1</sup> Autor para correspondência: [juliacremonini@gmail.com](mailto:juliacremonini@gmail.com)

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