



ELABORAÇÃO E PERFIL SENSORIAL DE COOKIE COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA TRIGO POR DIFERENTES PROPORÇÕES DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E LEVEDURA DE CERVEJA (*Saccharomyces cerevisiae*)

SOUSA, F.F.¹; SIQUEIRA, L.S.¹; JESUS, C.J.P.¹, SILVA, A.E.²

(1) Graduandos em Tecnologia Agroindustrial – Alimentos - Universidade do Estado do Pará (UEPA). (2) Docente do Curso de Tecnologia Agroindustrial – Alimentos. Universidade do Estado do Pará – (UEPA), CEP: 66095-100 – Belém – PA – Brasil; Telefone: (0-xx-91) 32764832 – Fax: (0-xx-91) 32764011; e-mail: aeluans@gmail.com.

O biscoito constitui alternativa para aplicação de farinhas mistas, pois são aceitos e consumidos por pessoas de qualquer idade, e sua longa vida comercial permite que sejam produzidos em grande quantidade e largamente distribuídos. A utilização da farinha de trigo integral confere caráter funcional ao produto devido à agregação de fibras, e a *S. cerevisiae* apresenta-se como um excelente complemento nutricional, uma vez que apresenta grande quantidade de proteínas e vitaminas do complexo B. Este trabalho teve como objetivo verificar a aceitação de biscoitos tipo cookie elaborados com farinha de trigo refinado complementada com farinha de trigo integral e levedura de cerveja (*Saccharomyces cerevisiae*). Foram elaboradas três formulações para biscoito, sendo a proporção [A] com 25 e 5%, [B] 15 e 15% e [C] 5 e 25%, de trigo integral e levedura respectivamente. As três amostras foram avaliadas sensorialmente por 30 julgadores não treinados. Para o teste, utilizou-se escala hedônica de nove pontos para avaliar os atributos de cada amostra quanto ao cor, textura, sabor e aparência global. Em seguida foi avaliada a intenção de compra através de escala de cinco pontos. Os valores encontrados, para os diferentes biscoitos, foram submetidos ao software BioEstat. 5.0, utilizando análise de variância – ANOVA ($\alpha = 0,05$), o mesmo foi realizado para intenção de compra. Os resultados indicaram que os atributos cor e aparência global não diferiram significativamente, enquanto para o sabor e textura verificou-se diferença ao nível de significância de 5%. Quando comparada as médias pelo teste de Tukey (5%), verificou-se que a formulação A apresentou o melhor sabor, enquanto a formulação B, a melhor textura e a maior intenção de compra, porém a formulação C apresentou 81,77% de aceitação, valor este superior ao das formulações A e B (75,11% e 78,11%, respectivamente). Assim, pode-se constatar que a utilização de farinha mista de trigo integral e *S. cerevisiae* é uma alternativa viável do ponto de vista sensorial, na complementação da farinha de trigo refinada, uma vez que todos os biscoitos tiveram boa aceitação (78,33% em média), destacando-se os preparados com maior quantidade de levedura de cerveja.