



## BISCOITO COM 30% E 40% DE MATERIAL DA DESPOLPADEIRA DE TOMATE

VERGARA, L. P.<sup>1</sup>; RODRIGUES, R. S.<sup>1</sup>; Gonzales, D<sup>1</sup>. ZAICOVSKI, C. B.; SAINZ; R. L.<sup>1</sup>

Instituto Federal Sul-rio-grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Avenida Engenheiro Idefonso Simões Lopes, 2791 - Três Vendas, Pelotas - RS, 96060-290, e-mail: [rosangela.rsrodrigues@gmail.com](mailto:rosangela.rsrodrigues@gmail.com)

A industrialização de tomate gera um material resultante da extração da polpa que pode representar uma alternativa para formulação de produtos diferenciados. O material da despulpadeira de tomate (MDT) é uma mistura de polpa, casca e semente que ainda possui valor nutricional e tecnológico, entretanto, não tem aproveitamento industrial. A elaboração de biscoitos contendo MDT pode oferecer mais uma opção de consumo deste produto. A elaboração e avaliação de biscoitos do tipo “dentinho”, em teste pareado, contendo 30% (B30) e 40% (B40) de MDT foi o objetivo do trabalho. O teste de Tukey para análise de variância mostrou que não existe diferença significativa ( $p>0,05$ ), para as determinações de pH, acidez e resíduo mineral fixo (cinzas), entre os tratamentos B30 e B40. A análise de umidade apresentou diferença significativa com valor maior em B40. A equipe de 100 pessoas forneceu os dados de aceitabilidade do produto numa escala de 1 a 9 entre Desgostei muitíssimo e Gostei muitíssimo. O biscoito B30 obteve aceitabilidade de 78% entre Gostei muitíssimo e Gostei moderadamente, no aspecto de sabor enquanto que o no B40 aceitabilidade foi de 54%. O aspecto textura foi de média de 54% para B30 e 69% para B40 entre os mesmos graus de aceitabilidade. Entre os comentários registrados nas fichas de avaliação, o mais recorrente foi que havia sabor residual picante no biscoito com maior quantidade de MDT.

**Agradecimentos:** CNPq e setor de Agroindústria do Instituto Federal Sul-rio-grandense- IFSul/Campus Pelotas Visconde da Graça