



EFEITO DE FARINHA DE QUINOA EM FORMULAÇÕES DE BISCOITO, TIPO AMANTEIGADO, SEM GLÚTEN

SILVA, N.A.S.¹, PIROZI, M.R.², BORGES, J.T.S.³,
MACHADO, A.P.O.⁴, HOYOS, D.D.M.⁵

¹ Doutoranda em CTA, DTA, UFV, Viçosa, MG. (E-mail: nataniellisousa@gmail.com).

² Ph.D. em Ciência de Grãos, Professora, Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, MG. (E-mail: mpirozi@ufv.br)

³ Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA.), Professor, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, Venda Nova do Imigrante, ES. (E-mail: jtsborges@ifes.edu.br)

⁴ Mestre em CTA, DTA, UFV, Viçosa, MG. (E-mail: anapaula_om@hotmail.com)

⁵ Graduado em Engenharia de Alimentos, Departamento de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería, Universidad de Córdoba, Colombia. (E-mail: danielmarho@gmail.com)

A quinoa (*Chenopodium quinoa*) é um pseudocereal andino que apresenta importantes características nutricionais quando comparado aos cereais tradicionalmente consumidos no Brasil, além de ser isento em proteínas formadoras de glúten, sendo, portanto, importante matéria prima na dieta alimentar de portadores de doença celíaca. Tais características estão incentivando as indústrias alimentícias a investirem cada vez mais no desenvolvimento de produtos a base desta matéria-prima, seja como componente principal ou pelo uso farinhas mistas. Produtos de panificação como pães, bolos, biscoitos, dentre outros, são objetos frequentes de estudos relacionados à utilização de matérias-primas não tradicionais em substituição parcial ou total da farinha de trigo, tanto para melhoria nos aspectos nutricionais, sensoriais, tecnológicos quanto para criação de novos hábitos alimentares. **Objetivo.** Estudar o efeito da utilização de farinha de quinoa na qualidade física e sensorial de biscoitos sem glúten. **Metodologia.** Farinhas de quinoa (FQ) e trigo (FT) foram utilizadas na elaboração de biscoitos tipo amanteigado com diferentes fontes lipídicas (manteiga, margarina, gordura vegetal), respectivamente, sendo estes avaliados quanto ao volume, cor, textura, aceitação sensorial e intenção de compra. O experimento foi disposto no DBC com 2 blocos. Para comparar as médias das análises físicas, realizou-se ANOVA e teste de Dunnett ($p < 0,05$). Os resultados da aceitação sensorial foram submetidos à ANOVA e teste F ($p < 0,05$), utilizando o programa Statistical Analysis System (2007). **Resultados.** A utilização de FQ favoreceu à obtenção de biscoitos de menor ($p < 0,05$) volume devido a ausência de glúten, cor mais escura ($p < 0,05$), especialmente com a adição de gordura vegetal; textura mais firme ($p < 0,05$), indicando enfraquecimento da estrutura protéica da massa, principalmente com adição de margarina. Houve diferença sensorial ($p < 0,05$) entre os biscoitos contendo as três fontes lipídicas, considerando os atributos sabor, textura e impressão global, sendo os melhores resultados para a formulação contendo manteiga, que apresentou atitude positiva dos avaliadores quanto à intenção de compra (certamente compraria). **Conclusão.** Apesar de promover uma diminuição na qualidade tecnológica (volume, cor, textura) dos biscoitos, a utilização de FQ foi positiva para a comercialização, pela sua aceitação, intenção de compra e riqueza em componentes nutricionais.