



## ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO COOCKEIS ELABORADOS COM FARELO DE ARROZ

COLLETO, R.M.<sup>1</sup>; GARCIA, L.<sup>1</sup>; COSTA, P.F.P.<sup>1</sup>; SILVA, L.H.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, Itaqui, RS, Brasil. E-mail: leomarsilva@unipampa.edu.br

No processamento do arroz é gerado grande quantidade de farelo, um subproduto de elevado valor nutricional, porém pouco utilizado na alimentação humana, principalmente pela falta de tecnologia e aplicação em formulações de produtos alimentícios. No entanto, a utilização em formulações de biscoitos poderá ser uma alternativa viável para incrementar o hábito do consumo desse subproduto do arroz, além de proporcionar benefícios à saúde do consumidor. Os biscoitos são produtos geralmente consumidos para satisfazer as necessidades sensoriais, sendo assim a qualidade sensorial é um dos principais parâmetros para aceitação e preferência do consumidor. Este trabalho tem como objetivo estudar o efeito da substituição parcial da farinha de trigo por farelo de arroz estabilizado (FAE), em formulações de biscoitos, sobre as características sensoriais dos mesmos. Foram elaboradas 3 formulações, com substituição parcial da farinha de trigo por FAE, na proporção de 90:10% (A), 80:20% (B) e 70:30% (C), respectivamente. Os biscoitos foram assados a  $160 \pm 2^\circ\text{C}$  por 15min, resfriados e avaliados por 38 julgadores não treinados através de teste de aceitação (escala hedônica estruturada de 9 pontos) quanto a aparência global, cor, aroma, textura e sabor. Os resultados indicaram que a amostra A foi a mais aceita e apresentou diferença significativa entre as amostras B e C, apenas em relação à aparência global e aroma. Não houve diferença significativa entre as amostras A, B e C quanto à textura e sabor, sendo que as amostras A e B não apresentaram diferença significativa quanto à cor, textura e sabor permitindo a elaboração de biscoitos tipo cookies com substituição parcial da farinha de trigo por FAE na proporção de 70:30% (C) obtendo-se um produto com atributos sensoriais aceitáveis.

**Agradecimentos:** À UNIPAMPA pela bolsa do Programa de Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico- PBDA e ao CNPq pela bolsa de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação - PIBITI.