



ANÁLISES TECNOLÓGICAS DE BISCOITOS TIPO COOCKEIS ELABORADOS COM FARELO DE ARROZ ESTABILIZADO

GARCIA, L.¹; COLLETO, R.M.¹; COSTA, P.F.P.¹; SILVA, L.H.¹

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

Os produtos de panificação são bem aceitos pela maioria da população, devido a sua praticidade e de baixo custo, Os biscoitos tipo cookies apresentam grande consumo, longa vida de prateleira e boa aceitação, sobretudo entre as crianças e têm sido formulados com a intenção de torná-los fontes, de fibras ou proteínas, devido ao grande apelo existente nos dias atuais para a melhoria da qualidade da dieta. A utilização do farelo de arroz pode ser uma alternativa para melhorar o valor nutricional, além de agregar valor ao produto. 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 físico-químicas e tecnológicas. Foram elaboradas 4 formulações, com substituição parcial da farinha de trigo por farelo de arroz previamente estabilizado com aplicação de calor seco, na proporção de 100:0% (A), 90:10% (B), 80:20% (C) e 70:30% (D), respectivamente. Os biscoitos foram assados a $160 \pm 2^\circ\text{C}$ por 15min, resfriados e analisados quanto ao teor de atividade de água (AW), volume específico e cor instrumental parâmetros L^* , a^* , b^* , C e ângulo de tonalidade (h_{ab}). Os resultados indicam que com o aumento da adição de FAE nas formulações não houve influência nos valores de AW, que permaneceram em torno de 0,40, além de favorecer o aumento do volume específico, que variou de 1,60, 2,03, 2,14 e 2,14 $\text{Cm}^3.\text{g}^{-1}$. nas formulações A, B, C e D, respectivamente, além de intensificar a cor amarela castanho dos biscoitos, reduzindo os valores de luminosidade, a^* , b^* e C^* , aumentando h_{ab} que variou de 77,42 a 85,14. A adição de até 20 % de farelo de arroz na formulação apresentou características tecnológicas aceitáveis, sendo esta porcentagem recomendada para a substituição, pois promoveu aumento no volume e não influenciou de forma negativa na cor dos biscoitos.

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.