

1 Utilização do peixinho como planta alimentícia não convencional na elaboração de 2 biscoitos

3
4 **Rosa Maria de Sousa de Deus^{1,2}; Dandara Torres dos Reis²; Michelle Souza**
5 **Vilela²; Marcelo Abreu Flores Toscano²; Márcio de Carvalho Pires²; Antônio**
6 **Alves de Oliveira Júnior²**

7
8 ¹ UPIS - SEPS Q 712/912 Conj A - Asa Sul. CEP: 70390-125, Brasília – DF, rosamdsf@yahoo.com.br

9 ²UnB – Universidade de Brasília. CEP: 70910-900, Brasília – DF, dandi.reis@live.com,
10 michellevilela@unb.br, marcelofisica@gmail.com, mcpires@unb.br, agrounb.antonio@gmail.com

11 **RESUMO**

12
13
14 O peixinho (*Stachys byzantina*) é uma planta alimentícia não convencional (PANC) que
15 se destaca pela versatilidade, uma vez que pode ser usada na elaboração de diversas
16 preparações. Seu cultivo é fácil e barato, o que, juntamente com sua adaptabilidade a
17 variadas condições edafoclimáticas, viabiliza sua produção pelos agricultores familiares.
18 O objetivo deste trabalho foi desenvolver formulações de biscoito com diferentes
19 concentrações da folha desidratada dessa hortaliça não convencional. O estudo foi
20 realizado no Laboratório de Análise de Alimentos da Universidade de Brasília, onde as
21 folhas de peixinho foram desidratadas a 60°C por 20 horas e então trituradas para
22 produção de farinha. Foram feitas quatro preparações de biscoitos substituindo-se a
23 farinha de trigo por diferentes proporções da farinha de peixinho (0, 5, 10 e 15%). A
24 avaliação sensorial foi feita por meio de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos,
25 onde: 9-gostei extremamente, 5-indiferente e 1-desgostei extremamente.
26 Adicionalmente nas formulações foram feitas análises do teor de umidade, cinzas,
27 proteínas brutas e lipídios. Foi observado aumento expressivo no teor de fibras,
28 proteínas e lipídios quando se aumentou a proporção da farinha de peixinho na
29 composição do biscoito. O teor de fibras aumentou de 13% para 35% quando se utilizou
30 15% da formulação com peixinho, e para proteínas o incremento foi de 22% para 27%.
31 Os teores de cinzas não variaram significativamente entre as formulações avaliadas,
32 ficando entre 12 e 13%. Com relação a aceitação sensorial, nenhuma das formulações
33 foi rejeitada, mas a adição de 15% de peixinho proporcionou as maiores médias para os
34 atributos sensoriais avaliados. A adição de 15% de peixinho na receita de biscoitos
35 proporcionou melhor qualidade nutricional, com maiores teores de proteínas e fibras.

36
37 **PALAVRAS-CHAVE:** Aceitabilidade, composição química, desidratação, PANC'S.

38 **REFERÊNCIAS**

- 39
40
41 KELEN, MEB et al. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs):
42 HORTALIÇAS ESPONTÂNEAS E NATIVAS. Brasil, p.5-9.
43 MORTEZA-SEMNANI K; AKBARZADEH M; CHANGIZI S. Essential oils
44 composition of *Stachys byzantina*, *S. inflata*, *S. lavandulifolia* and *S. laxa* from Iran.
45 Flavour Fragr. J. 2006, 21, 300–303.

46 **AGRADECIMENTOS**

47
48 Coordenação de aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)
49 Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)