

Elaboração e análise das características físicas de biscoito tipo cookie produzido com farinha de bagaço de uva

Larissa Lemos Noack¹, Francieli Neves Wanner¹, Márcia Victória Silveira¹, Renato Queiroz Assis¹, Médelin Marques da Silva^{1*}

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Rolante*. Rolante, RS.

*Orientador(a)

Os atributos sensoriais dos biscoitos tipo cookie agradam grande parte dos consumidores, indicando alta aceitação e atitude de compra desses produtos. Entretanto, os cookies são produtos alimentícios de baixo valor nutricional em razão da composição rica em farinhas brancas e refinadas e ausente em compostos bioativos. Por isso, é importante investigar ingredientes que possam agregar valor nutricional a esses produtos e substituir as farinhas comumente utilizadas. Paralelo a isso, em agroindústrias, a produção de sucos e vinhos gera grande quantidade de resíduos (bagaço de uva - fonte de fibras e compostos bioativos) que, normalmente, viram descarte. Nesse sentido, este trabalho objetivou produzir cookies com farinha de bagaço de uva, proporcionando um maior valor nutricional aos biscoitos e um destino mais nobre ao bagaço de uva. O bagaço de uva foi adquirido na vinícola Benatto[®], situada na Boa Esperança (4º Distrito de Rolante, RS) e armazenado à -18°C no Laboratório Agrotécnico do IFRS Campus Rolante até o seu uso. Na sequência, o bagaço de uva foi seco em estufa de convecção a 70°C por 72h e, então, moído e transformado em farinha com auxílio de um moinho de facas. O teor de umidade da farinha de bagaço de uva ao final da secagem foi de $0,46 \pm 0,11$ %. A produção dos cookies utilizou os seguintes ingredientes: mistura de farinhas (farinha de trigo, farinha de aveia e goma de tapioca - 250 g), margarina sem sal (75 g), açúcar demerara (67,5 g), açúcar refinado (47,5 g), ovo (50 g), fermento químico (5 g) e sal (1 g). A formulação do tratamento 1 (T1) utilizou os ingredientes mencionados, enquanto as formulações dos tratamentos 2 e 3 (T2 e T3) substituíram, respectivamente, a mistura de farinhas em 15 e 30% de farinha de bagaço de uva. Após padronização do peso da massa em 25 g por cookie, os mesmos foram assados a 160°C por 40 minutos. Após forneamento, os cookies foram analisados quanto à perda de massa (%) e cor (CIE $L^*a^*b^*$). A análise estatística dos dados foi realizada por meio do SAS 8.0[®], onde se realizou análise de variância (ANOVA; $p \leq 0,05$) e teste de médias (Tukey). Os resultados demonstraram que o cookie T2 e T3 demonstraram menor perda de massa pós forneamento, isso provavelmente ocorre em razão da quantidade elevada de fibras na farinha de uva, as quais são capazes de absorver água e outros ingredientes. Em relação à cor, os parâmetros L^* e b^* da superfície dos cookies foram estatisticamente menores para os cookies T2 e T3, sugerindo amostras menos claras e amareladas. Assim, esse trabalho sugere que a farinha de bagaço de uva configura uma alternativa de substituição das farinhas brancas e refinadas na elaboração de biscoitos tipo cookie.

Palavras-chave: Cookie; Bagaço de uva; Produto alimentício.