

EFEITO DA ADIÇÃO DE BAGAÇO DE MALTE FERMENTADO NAS CARACTERÍSTICAS DE BISCOITOS TIPO *COOKIES*

Lais Eduarda Melo da Silva (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Maria Virgínia Aguiar da Conceição (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Lucas Rian Camargo Machado (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Lucas Correia Silva, Barbara Daniele Almeida Porciuncula, Beatriz Cervejeira Bolanho Barros (Orientadora). E-mail: bcbolanho Barros@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá, Centro de Tecnologia, Umuarama, PR.

Área e subárea do conhecimento: Ciências Agrárias/Ciência e Tecnologia em Alimentos.

Palavras-chave: subproduto; fibras alimentares; proteínas; textura.

RESUMO

Os cookies são produtos amplamente consumidos, porém, apresentam baixo valor nutricional, devido aos ingredientes utilizados na produção. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da adição de bagaço de malte fermentado por *Rhizopus oryzae* (BMF) nas características de biscoitos tipo cookies. Duas formulações de cookies foram produzidas, a F1 sem adição de BMF e a F2, com adição de 5% de BMF. Os demais ingredientes utilizados foram: farinha de trigo (28% para F1 e 23% para F2), açúcar branco (42%), manteiga (12%), cacau em pó (3%), ovos (14%) e fermento em pó (1%). Os ingredientes foram misturados, moldados (20 g) e assados a 180° C por 15 min. As formulações foram avaliadas quanto à composição e força de compressão. Os teores de umidade (~5,94 g/100 g) e cinzas (~1,15 g/100 g) foram similares entre as formulações de cookies. Houve aumento nos teores de proteínas, de 6,89±0,02 g/100 g (F1) para 8,52±0,04 g/100 g (F2), e de fibras alimentares, de 1,54 g/100 g (F1) para 2,94 g/100 g (F2), respectivamente. A força de compressão também aumentou, sendo de 83,21±0,41 N para F1 e de 92,45±0,12 N F2, demonstrando aumento na dureza com adição do BMF. Tais resultados se devem ao maior teor de cinzas, proteínas e fibras alimentares presentes no BMF quando comparado à farinha de trigo. Assim, esse estudo contribui com uma alternativa para enriquecimento nutricional de biscoitos tipo cookies e sugere que mais pesquisas sejam realizadas para estimar a aceitabilidade sensorial do produto desenvolvido.

AGRADECIMENTOS: Ao CNPq pela bolsa de estudos concedida.