

EFEITO DA ADIÇÃO DE CASCAS DE CACAU EM BISCOITOS TIPO *COOKIES*

Gabriel Augusto Horn (PIBIC-EM/CNPq), João Vitor Ferreira Rodrigues (PIBIC-EM/CNPq), Laínes Cassiano Sumera, Isabela Malta Pazinato, Barbara Daniele Almeida Porcincula, Beatriz Cervejeira Bolanho Barros (Orientadora). E-mail: bcbolanhobarros@uem.br.

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

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

Palavras-chave: subproduto; cacau; compostos fenólicos.

RESUMO Os biscoitos tipo *cookies* apresentam grande interesse comercial, sendo a adição de cascas de cacau uma alternativa para agregar valor nutricional à baixo custo. O objetivo desse trabalho foi caracterizar biscoitos tipo *cookies* produzidos com substituição parcial de farinha de trigo por casca de cacau em pó (CCP). Os ingredientes utilizados foram farinha de trigo (60 g), açúcar refinado (50 g), manteiga (25 g), cacau em pó (7 g), fermento químico (1 g) e ovo (30 g), sendo produzidas as formulações F1, sem adição de CCP, F2 e F3, com substituição de 10% e 20%, respectivamente, da farinha de trigo por CCP. Os ingredientes foram misturados e moldados em discos de 25 g e 1 cm de espessura e assados à 180° C por 30 minutos. As amostras foram analisadas quanto ao teor de compostos fenólicos totais (CFT), cor e textura (força de compressão). Os teores de CFT aumentaram conforme adição de CCP nas formulações, sendo os valores médios 65,4±0,9 mg/100g (F1), 125,7±1,7 mg/100g (F2) e 142,8±1,9 mg/100g (F3). A coloração foi similar entre as formulações, com valores entre 40,7 a 41,8 para luminosidade. Os valores positivos de a* (~6,0) e b* (~5,0) indicam tendência à coloração avermelhada e amarelada, respectivamente. Os valores de dureza reduziram de 95,6±4,7 N (F1) para 35,82±5,3 N (F2) e 28,96±1,7 N (F3). Portanto, a adição de CCP é uma alternativa interessante para aumentar o teor de compostos fenólicos de biscoitos tipo *cookies*, sem alterar suas características de coloração, porém com redução da dureza.

AGRADECIMENTOS Ao CNPq pela bolsa de estudos concedida.