



A Ciência e os caminhos do desenvolvimento
Elaboração de biscoito de polvilho a partir de coprodutos agroindustriais

Layne Gaspayme da Silva, Luiz Paulo Estefanel de Andrade, Wilson Amorim da Silva, Cassiano Oliveira da Silva, Kátia Yuri Fausta Kawase.

O mercado de alimentação no Brasil vem apresentando aumento no faturamento nos últimos anos. Nesse mercado, o biscoito é um dos que mais se destaca, sendo a produção de biscoito de polvilho considerada atrativa para empreender devido ao baixo custo de investimento e elevado consumo em território nacional. A adição de ingredientes que possibilitem o enriquecimento do biscoito polvilho permite uma melhoria do valor nutricional do biscoito, com conseqüente agregação de valor ao produto final. Este projeto apresenta como alternativa de agregação de valor ao biscoito de polvilho doce a adição de coprodutos agroindustriais – soro de queijo e farinha de resíduo de acerola, avaliando a influência dessa adição na viabilidade técnica dos biscoitos, buscando melhorias em composição de proteínas e fibras alimentares. Foram avaliadas duas formulações: uma controle (B0), sem coproduto e uma com substituição de 100% da água por soro de queijo (B1). Após o preparo dos biscoitos foram realizadas as análises físico-químicas (umidade, lipídeos, proteínas, cinzas e atividade de água) e, físicas das formulações (volume específico e cor). Foi observado que rendimento aumentou de 53,15% para 58,99% com o uso de soro de queijo. Houve também um aumento do teor de cinzas e lipídios na formulação B1 com relação à B0, porém não houve diferença em relação ao teor de cinzas e à densidade. Na análise de cor foram verificadas diferenças nos parâmetros L*, a* e, b*; caracterizando o produto mais escuro. Pode-se observar que adição de soro de queijo teve influências positivas em termos de rendimento e qualidade nutricional, podendo favorecer a lucratividade na produção e comercialização do biscoito, além de agregar valor com o uso do que seria resíduo no setor alimentício. Os dados apresentados são parciais do projeto; as formulações com uso de farinha do resíduo de acerola estão em avaliação.

Palavras-chave: Coproduto, Reaproveitamento, Biscoito de polvilho.

Instituição de fomento: CNPq.