

## Caracterização física e química de biscoitos tipo *cookie* elaborados com coprodutos agroindustriais

*Samira da Silva Máximo, Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula, Lucas Martins da Silva, Juliana Gonçalves Vidigal, Kátia Yuri Fausta Kawase*

O reaproveitamento de coprodutos agroindustriais aumenta a oferta de alimentos e diminui os impactos ambientais. O lactossoro e os resíduos do processamento de acerola são exemplos de coprodutos agroindustriais. O lactossoro apresenta importância tecnológica, funcional e nutricional. A farinha do resíduo de acerola (FA) apresenta elevado teor de fibras e minerais. Objetivou-se com este trabalho produzir biscoitos acrescentados destes coprodutos que apresentem adequados parâmetros físicos e químicos. Ambos os coprodutos foram obtidos do IFFluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana. Foram elaboradas quatro formulações: B0 (controle), BL (substituição de 100% do leite por L), BFA (substituição de 10% da farinha de trigo por FA) e BLFA (substituição de 100% do leite por L e de 10% da farinha de trigo por FA). Foram realizadas as análises físicas (fator de expansão, volume específico, textura e cor) e químicas (umidade, cinzas, proteína e gordura) das amostras. A formulação BFA apresentou menor fator de expansão de  $5,00 \pm 0,08$  devido ao elevado teor de fibra insolúvel na FA. Esta análise é importante para prever a qualidade do biscoito, pois o fator de expansão muito alto ou muito baixo pode resultar em produtos pequenos ou com peso elevado. O volume específico dos biscoitos variou entre  $1,82 \pm 0,04$  e  $2,15 \pm 0,07$   $\text{cm}^3\text{g}^{-1}$ , sendo que o menor valor encontrado foi para a formulação BLFA, que pode estar relacionado com elevado teor de fibras na FA. A adição de FA conferiu menor dureza e menor adesividade, resultando em biscoitos mais macios. As formulações com FA apresentaram maiores valores de  $a^*$ , estando mais próximos da coloração vermelha. Além disso, estas formulações apresentaram menor valor de luminosidade devido ao escurecimento não enzimático, conferindo uma coloração mais intensa aos biscoitos. Todas as formulações apresentaram-se em conformidade com o teor máximo de umidade estabelecido pela legislação, de 14%. A formulação BLFA obteve o maior teor de cinzas de  $1,99 \pm 0,02\%$ , o que sugere uma maior concentração de minerais na amostra contendo os dois coprodutos utilizados. A formulação BLFA apresentou teor proteico de  $8,78 \pm 0,04\%$  devido ao uso de FA. A formulação BL obteve o menor valor de lipídio, uma vez que o L possui teor lipídico inferior ao leite. Conclui-se que o L e a FA não interferiram negativamente na qualidade física e química dos biscoitos, além de aumentar o teor de cinzas e conferir maciez.

Palavras-chave: Lactossoro, Farinha de resíduo de acerola, Textura.

Instituição de fomento: CNPq.