



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Aceitação sensorial de biscoito do tipo "cookie" elaborado com farinha de arroz parboilizado

Autor(es): PEREIRA, Gabriela Wickboldt; ASSIS, Letícia Marques de; SPIER, Franciela; GUTKOSKI, Luiz Carlos; SCHIRMER, Manoel Artigas; ELIAS, Moacir Cardoso

Apresentador: Gabriela Wickboldt Pereira

Orientador: Moacir Cardoso Elias

Revisor 1: Cátia Regina Storck

Revisor 2: Ana Paula Wally

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A parboilização consiste em um processo hidrotérmico em que a forma cristalina do amido presente no arroz é convertida na forma amorfa. O processo consiste na imersão do arroz em água aquecida, em geral entre 60 e 70°C por 4 a 6 horas, seguida da aplicação de vapor sob pressão, secagem e descascamento. A parboilização propicia vantagens nutricionais de suma importância, como aumento de minerais, vitaminas e de substâncias com ação semelhante a das fibras, o amido resistente, que atua na manutenção da glicemia. Em termos fisiológicos o amido resistente tem sido definido, como “a soma do amido e dos produtos da sua degradação que não são digeridos e absorvidos no intestino delgado de indivíduos saudáveis”. O índice glicêmico e o conteúdo de amido resistente dos alimentos têm sido estabelecidos como sendo dois importantes indicadores da digestibilidade do amido. O objetivo no trabalho foi avaliar a aceitação sensorial de biscoitos tipo “cookie” elaborados com farinhas obtidas por substituição parcial e total da farinha de trigo por farinha de arroz parboilizado. Para elaboração dos biscoitos foram utilizados farinha de trigo, farinha de arroz parboilizado, gordura vegetal hidrogenada, açúcar refinado, sal, fermento químico e água. Os ingredientes foram misturados em batedeira elétrica. As massas dos biscoitos foram submetidas ao forneamento a 200°C por 15 minutos. Foram servidas 5 amostras obtidas das formulações de 0, 25, 50, 75 e 100% de farinha de arroz parboilizado. O teste de aceitação foi realizado em cabines individuais, onde 30 julgadores não-treinados participaram do teste, sendo que após degustarem o biscoito o classificaram conforme escala hedônica de 9 pontos. Os resultados foram avaliados pela análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância. Os resultados demonstram ser possível a substituição de até 75% de farinha de trigo por farinha de arroz parboilizado, na formulação de biscoito tipo “cookie” visto que os biscoitos elaborados obtiveram alta aceitação por parte dos julgadores.