



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 TIPO “COOKIE” ELABORADO COM FARINHA DE AVEIA

Autor(es): Radunz, André Luiz; Assis, Letícia Marques de; Zavareze, Elessandra da Rosa; Santos, Diogo Tatsch dos; Pino, Mateus; Elias, Moacir Cardoso

Apresentador: André Luiz Radünz

Orientador: Moacir Cardoso Elias

Revisor 1: Cátia Regina Storck

Revisor 2: Ana Paula Wally

Instituição: UFPel- FAEM

Resumo:

A aveia (*Avena sativa* L.) destaca-se entre os cereais pelo excelente valor nutricional, e por conter em sua composição química aminoácidos, ácidos graxos, vitaminas e sais minerais indispensáveis ao organismo humano, além de fibras alimentares (9% a 11%). Apresenta teor protéico variando de 12,4% a 24,5% no grão descascado e teor de lipídios entre 3,1% a 10,9%, distribuídos pelo grão composto, predominantemente, de ácidos graxos insaturados. As α -glicanas, uma das frações da fibra alimentar presente na aveia, são de grande importância para a saúde humana e têm gerado interesse devido às respostas fisiológicas que produzem como fibra alimentar. Os produtos de aveia são usados como ingredientes na panificação devido suas propriedades de absorção de umidade, retardando com isso o envelhecimento do produto. O objetivo no trabalho foi avaliar a aceitação sensorial de biscoitos tipo “cookie” elaborados com substituição parcial e total da farinha de trigo por farinha de aveia. Para elaboração dos biscoitos foram utilizados farinha de trigo, farinha de aveia, 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 com formulações de 0, 25, 50, 75 e 100% de farinha de aveia, sendo realizado o teste de aceitação em cabines individuais, com 30 julgadores não-treinados, 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 biscoitos elaborados com 50, 75 e 100% de farinha de aveia apresentaram maior frequência no termo hedônico “gostei muitíssimo” quando comparado ao biscoito padrão, elaborado com 100% de farinha de trigo. O uso de farinha de aveia na formulação de biscoito tipo “cookie” demonstrou-se possível, visto que os biscoitos elaborados obtiveram alta aceitação por parte dos julgadores.