



### **Influência dos diferentes tipos de gorduras na elaboração de biscoitos**

**Autor(es):** KUCK, Luiza Siede; ROSA, Cleonice Gonçalves da; CRIZEL, Giseli Rodrigues; GULARTE, Márcia Arocha

**Apresentador:** Cleonice Gonçalves da Rosa

**Orientador:** Márcia Arocha Gularte

**Revisor 1:** Vanessa Ribeiro Pestana

**Revisor 2:** Manoel Artigas Schirmer

**Instituição:** UFPel

#### **Resumo:**

Para analisar a influência de distintas gorduras foram testadas três formulações de biscoito tipo chá utilizando as seguintes gorduras: gordura vegetal hidrogenada (GVH), margarina e óleo de soja. Para preparar os biscoitos primeiramente foram misturados os ingredientes, logo após ocorreu a formação dos biscoitos, o cozimento e o resfriamento. Após a cocção dos biscoitos realizou-se análise da aparência onde se pode verificar que não houve diferença significativa em relação à este atributo nas formulações, apresentando-se estas uma cor e tamanhos uniformes. Em relação à textura, houve diferença significativa entre os biscoitos. Os biscoitos elaborados a partir de GVH ficaram mais macios que os elaborados com óleo vegetal e margarina. Entre biscoitos elaborados com margarina e óleo, o de margarina apresentou maior crocância quando comparado ao biscoito formulado com óleo vegetal. A adição de monoglicérides (GVH) a massa do biscoito torna os aglomerados de gordura e as células de ar nelas contidos menores e mais numerosos, aumentando a maciez do produto. Este efeito é desejável na elaboração de biscoitos, entretanto, para o biscoito elaborado no experimento, o aumento da maciez proporcionado pela gordura vegetal hidrogenada foi indesejável. Em relação ao óleo vegetal, este tipo de lipídeo não retém ar durante o batimento. Além disso, praticamente não possui monoglicérides em sua composição, mas sim, triglicérides. Essas duas características fazem com que os biscoitos elaborados com óleo vegetal apresentem a textura mais firme em relação aos biscoitos elaborados com gordura vegetal hidrogenada. Os biscoitos elaborados com margarina foram os que obtiveram textura mais rígida, além de uma maior crocância. Em relação ao sabor, os biscoitos elaborados com óleo vegetal não foram bem aceitos, devido ao sabor residual de biscoito envelhecido conferido ao produto. Já os biscoitos elaborados com gordura vegetal hidrogenada e margarina, apresentaram sabor agradável, sendo preferido o biscoito a base de margarina. A utilização de gorduras ricas em monoglicérides aumenta a maciez dos produtos, no entanto, isto é desejável em bolos e alguns tipos de biscoitos, mas não no biscoito elaborado neste estudo, que requer uma certa crocância. As gorduras com médio teor de monoglicérides, como a margarina, produziu biscoitos mais aceitos sensorialmente em relação aos atributos textura e sabor, visto que as margarinas também contribuem para o sabor do produto final.