

EFEITO DO TEOR DE ÁGUA NA ELABORAÇÃO DE BISCOITOS DE PINHÃO (*ARAUCÁRIA ANGUSTIFÓLIA*) POR EXTRUSÃO

Autores: Barreto, A. G. (1); Carvalho, C. W. P. (2); Nogueira, R. I. (2); Freitas, S. P. (3)

O pinhão é a semente da *Araucária angustifólia*, árvore de destacada importância cultural, econômica e ambiental na região sul e sudeste do Brasil. Uma das estratégias de perpetuação da Araucária nas Florestas é a valorização do pinhão, alimento rico em amido, fibras, contendo baixo teor de lipídios e isento de glúten. Para este fim, biscoitos de pinhão foram produzidos por extrusão termoplástica em três condições de umidade de processamento, 15 (P15), 18 (P18) e 21% (P21). As misturas contendo farinha de pinhão, açúcar, extrato proteico de soja, sal, bicarbonato de sódio e foram processadas em extrusora de dupla rosca na temperatura de 110 °C a 400 rpm. Os biscoitos foram avaliados em relação à densidade aparente, índice de expansão radial (IER) e seccional (IES), imagem e dureza. A densidade, IER e IES variaram de 172 a 362 kg.m⁻³, 2,44 a 2,14 e 6,00 a 4,58, respectivamente. O aumento da quantidade da água, durante a extrusão, age como um plastificante para materiais amiláceos, tornando o produto mais denso pela redução do número de células de ar, bem como o aumento de sua espessura e, conseqüentemente, levando à menor expansão. Já a dureza apresentou valores de 1,18, 1,56 e 1,71 N, para P15, P18 e P21, respectivamente, demonstrando que a força de ruptura foi menor no biscoito com menor umidade devido à formação de maior quantidade de células de menor diâmetro e paredes mais finas de mais fácil rompimento. Dentre os produtos estudados, os biscoitos de pinhão, obtidos a partir da mistura P15, apresentaram elevada taxa de expansão e menor dureza, propriedades importantes do ponto de vista sensorial. Concluiu-se, a partir destes resultados, que a extrusão é uma alternativa potencial para conversão de sementes de Araucária em produtos para pronto consumo.

Palavras chave: pronto consumo, snack, textura.