

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU (1)

SANTANA, M.F.S. (2); GONÇALVES, L.M.F. (3); OLIVEIRA, C.G.M. (3)

(1) Parte do projeto DCR/CNPq convênio FAPEPI (2) DSc. Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental. Belém, PA. email.: msantana@cpatu.embrapa.br.; (3) Universidade Federal do Piauí - Núcleo de Pós-Graduação - Teresina, PI. email: assiralm@yahoo.com.br, acorilen2005@hotmail.com.br.

O aproveitamento de resíduos vegetais tornou-se a força motriz para o desenvolvimento de novos produtos na área de alimentos. Alguns destes materiais são ricas fontes de fibra alimentar, como a farinha do mesocarpo de babaçu que pode ser utilizado para enriquecer alimentos sendo facilmente encontrados na região Nordeste do Brasil. O presente trabalho teve como objetivo a caracterização química e sensorial de biscoitos enriquecidos com farinha do mesocarpo de babaçu, em nas concentrações de 10, 15 e 20%, como fonte alternativa de fibra alimentar e aproveitamento deste resíduo. As amostras de biscoitos foram submetidas a análises de umidade, cinzas, acidez, pH, lipídeos, proteína e valor calórico. As análises sensoriais foram realizadas com 48 consumidores potenciais, que avaliaram de forma monádica, o quanto gostaram ou desgostaram de cada formulação, através de escala hedônica estruturada de nove pontos. Pelos resultados não foi possível verificar tendência de comportamento entre os valores de acidez, cinzas, lipídeos e valor calórico, já para pH, umidade e proteína observou-se aumento com o acréscimo de farinha de mesocarpo. Os valores hedônicos confirmaram que os biscoitos nas proporções utilizadas neste trabalho, obtiveram escores igual ou superiores a 6 (gostei levemente), sendo classificado por 82% dos provadores no índice 8 e 7 da escala hedônica para aroma, sabor e textura. Não foi possível verificar diferenças entre as concentrações de farinha do mesocarpo de babaçu para os quesitos aroma, sabor e textura. Com os dados obtidos neste trabalho é possível concluir que os biscoitos elaborados com farinha do mesocarpo babaçu possuem aceitação por consumidores e apresenta-se como uma alternativa de uso deste resíduo para industria de alimentos pelas propriedades tecnológicas.

Palavras-chave: mesocarpo, fibra alimentar, *Orbignya phalerata*