

## Elaboração de *cookies* utilizando farinha mista extrusada de arroz e feijão

*Vitória Maria Machado da Costa*<sup>1</sup>, *Raquel de Andrade Cardoso Santiago*<sup>2</sup>, *Manoel Soares Soares Junior*<sup>3</sup>, *Eduardo da Costa Eifert*<sup>4</sup>, *Priscila Zaczuk Bassinello*<sup>4</sup>

O arroz com feijão, juntos, tornam-se uma excelente fonte de nutrientes. O aproveitamento dos subprodutos de arroz e feijão de baixo valor comercial é viável na forma, por exemplo, de suas farinhas para elaboração de produtos industrializados, como uma boa alternativa de ampliação do seu consumo. O objetivo deste trabalho foi elaborar biscoitos tipo cookie utilizando-se farinhas mistas extrusadas de grãos quebrados de arroz e bandinha de feijão carioca. Foi elaborada a farinha mista e submetida ao processo de extrusão. A extrusão ocorreu em extrusor da marca IMBRAMAQ (modelo INBRA RX- 50, Brasil), de rosca única em espiral (espaçamento de 1,35 cm), taxa de compressão da rosca de 3:1, taxa de alimentação de 290 g/ min, rotação da rosca a 250 rpm, temperatura nas zonas do extrusor (Zona 1 = 40°C; Zona 2 = 60°C; Zona 3 = 80°C), e matriz circular de 3,75 mm. Elaboraram-se formulações de cookies, sendo uma formulação controle (100% farinha de trigo), e três formulações à base de arroz e feijão: FI (100% de substituição de farinha de trigo pela farinha mista), FII (75% de substituição) e FIII (50% de substituição). Os cookies, obtidos nos pré-testes das formulações, apresentaram boas características de cor, textura e aroma e serão avaliados quanto à aceitabilidade sensorial por provadores não treinados, às qualidades microbiológica e nutricional. A princípio, com base nos resultados preliminares, pode-se afirmar que é possível a substituição de 100% de farinha de trigo pela farinha mista extrusada de arroz e feijão no preparo de cookies, oferecendo uma nova opção para indivíduos que necessitam de uma dieta especial isenta de glúten.

<sup>1</sup> Engenheira de Alimentos, mestranda, estagiária, UFG, Goiânia, ceci.azevedo@hotmail.com

<sup>2</sup> Engenheiro Químico, Doutor, Professor UFG, Goiânia, macaliari@ig.com.br

<sup>3</sup> Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisador A, Santo Antônio de Goiás. priscilazb@cnpaf.embrapa.br

<sup>4</sup> Engenheiro Agrônomo, Doutor, Pesquisador A, orientador, Santo Antônio de Goiás, eifert@cnpaf.embrapa.br