

USO DA EXTRUSÃO NO DESENVOLVIMENTO DE UMA FARINHA MISTA INSTANTÂNEA DE ARROZ E CASCA E ALBEDO DE MARACUJÁ, PARA USO COMO ALIMENTO FUNCIONAL: PARTE II. ELABORAÇÃO DE BISCOITO DOCE E AVALIAÇÃO SENSORIAL

José Luis Ramírez Ascheri¹, Cristina Yoshie Takeiti¹, Carlos Wanderlei Piler de Carvalho¹, Melicia Cíntia Galdeano¹, Valéria França de Souza², Emerson Cosme de Brito Silva², Janaina de Oliveira Rego².

¹Planta Piloto de Extrusão de alimentos/Laboratório de Reologia
Embrapa Agroindústria de Alimentos
Av. das Américas 29501
23020-470 Rio de Janeiro – RJ, Brasil.
ascheri@ctaa.embrapa.br

²Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Tecnologia-Rodovia BR 465, km 7, Seropédica – RJ CEP: 23.890-000.

Keywords: Extrusão termoplástica, maracujá, coprodutos, fibra alimentar,

Resumo:

O bagaço de maracujá, resultante da indústria de processamento do suco, é rico em fibra solúvel e minerais. Nesse sentido este trabalho visou o aproveitamento de uma mistura (90:10) de farinha de arroz e bagaço de casca e albedo de maracujá (FAEM) processada por extrusão, na formulação de biscoitos doce do tipo amanteigado. Esta farinha extrudada foi usada como ingrediente em substituição parcial da farinha de trigo (0, 15, 30, 45 e 60 %) para fabricação dos biscoitos, os quais foram caracterizados quanto à composição centesimal, índice de espalhamento, cor, textura instrumental e análise sensorial a fim de se verificar a preferência e aceitabilidade. Observou-se aumento na intensidade da coloração (escuro) e redução do índice de espalhamento com o aumento da adição da FEAM, assim como aumento do teor de fibras de 1,23 a 2,15 %, o que ocasionou um aumento na firmeza, sendo aproximadamente quatro vezes maior no biscoito elaborado com 60 % de substituição do trigo em relação à amostra sem fibras. Os resultados da análise sensorial indicaram que os biscoitos com maior teor de maracujá receberam as menores notas em aparência, textura e aceitabilidade sensorial global que o biscoito controle. No entanto, as notas de sabor e textura não comprometeram a aceitação dos biscoitos adicionados de bagaço maracujá, o que favorece o uso deste coproduto da agroindústria de sucos na elaboração de biscoitos doces com maior teor de fibra, sendo interessante em dietas que contribuam para ao bem-estar do consumidor.