

ELABORAÇÃO DE BISCOITOS A PARTIR DE FÉCULA E FARELO DE MANDIOCA PRODUZIDOS EM PEQUENA ESCALA. ROCHA, A.S.(1); FOLEGATTI, M.I.S.(2); MATSUURA, F.C.A.U.(3); CARDOSO, R.L.(4). (1) Engenheira Agrônoma, M.Sc. em Ciências Agrárias, Universidade Federal da Bahia/UFBA. (2) D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Meio Ambiente, CP 69, CEP 13820-000, Jaguariúna-SP, e-mail: marilia@cnpma.embrapa.br. (3) D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, pesquisador da Embrapa Transferência de Tecnologia. (4) D.Sc. em Tecnologia de Alimentos, professor da Escola de Agronomia da UFBA.

O biscoito é um produto panificado que não depende exclusivamente da gelatinização do glúten, proteína específica do trigo, para a estabilização da sua estrutura física e, portanto, pode ser processado a partir de outras farinhas e produtos amiláceos, como a fécula de mandioca e o resíduo do seu processamento, o farelo. Biscoitos semidoces duros são um tipo de biscoito formado por estampagem, como os conhecidos comercialmente pelos nomes de "Maria", "Maisena", "Leite" etc. Este trabalho objetivou avaliar o aproveitamento do farelo de mandioca na produção de biscoitos semidoces duros estampados. Foram utilizados como ingredientes: farinha de trigo comercial; fécula e farelo de mandioca, obtidos a partir da variedade Cigana Preta, por dois tipos de processos, manual e mecânico, em pequena escala; além de outros utilizados comercialmente na formulação de biscoitos. Após a extração da fécula, o resíduo foi prensado, desidratado, triturado e peneirado. A partir de uma formulação básica, com 40,5% de farinha de trigo, sem farelo de mandioca, foram definidas as demais formulações, substituindo-se gradativamente a farinha de trigo por farelo de mandioca. A fécula, o farelo e os biscoitos foram analisados quanto ao pH e aos teores de acidez, umidade, amido, fibras, lipídios, proteínas e cinzas. Os biscoitos foram também analisados quanto à massa, diâmetro e espessura e avaliados sensorialmente, em testes de consumidor. O tratamento com 40% de substituição de farinha de trigo por farelo de mandioca recebeu as maiores notas em todos os atributos, não diferindo significativamente do tratamento com 60% de substituição ($p \leq 0,05$). Portanto, a substituição parcial da farinha de trigo por farelo de mandioca na elaboração de biscoitos, nas porcentagens de 40 e 60%, resultou em produtos de boa qualidade e melhor aceitos sensorialmente que os produzidos sem farelo de mandioca.

Financiadores: CAPES (bolsa de mestrado) e CNPq processo 503854/2003-4