



XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE - Curitiba - PR

Área: **Processo e Desenvolvimento de Produto**

Código do Trabalho: **1419** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **1025**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS MISTOS DE FÉCULA DE MANDIOCA E LICURI: OTIMIZAÇÃO DA FORMULAÇÃO E ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO

MARÍLIA IEDA DA SILVEIRA FOLEGATTI* (EMBRAPA MEIO AMBIENTE);
GLEIZE FIAES FERREIRA (ESCOLA DE AGRONOMIA DA UFBA); **PRISCILA COUTINHO MIRANDA** (ESCOLA DE AGRONOMIA DA UFBA); **SIDINÉA CORDEIRO DE FREITAS** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **ROSEMAR ANTONIASSI** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS); **HUMBERTO R. BIZZO** (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS)

*E-mail: bizzo@ctaa.embrapa.br

No Território do Sisal, Semi-Árido baiano, as condições para a produção agrícola de gêneros alimentícios são extremamente desfavoráveis, sendo o principal fator limitante a escassez de chuvas. São poucas as culturas viáveis nas condições edafoclimáticas dessa região. Dentre elas, a mais importante é a mandioca, base energética da alimentação de muitas famílias. A farinha torrada é seu principal derivado, mas têm-se estimulado outras formas de utilização desta raiz. Por outro lado, algumas plantas nativas, como o licuri (*Syagrus coronata*), também são pouco aproveitadas para a alimentação humana. O presente trabalho teve o objetivo de desenvolver um biscoito misto de fécula de mandioca e licuri, otimizando-se sua formulação com base em análises sensoriais e avaliando-se sua composição nutricional. Sete formulações, bem como a forma de aplicação do licuri, foram avaliados preliminarmente, em testes sensoriais de bancada. Foram selecionadas três formulações e adotada a aplicação do licuri moído (16 Mesh) diretamente na massa. As três formulações selecionadas tiveram boa aceitação sensorial e apresentaram composição nutricional semelhante. A formulação com maior teor de fécula (9%) e de licuri (10%) obteve as maiores notas na avaliação sensorial para todos atributos (aparência, aroma, sabor e textura) e também para a aceitação global (7,6). Quanto aos aspectos nutricionais, esta formulação apresentou o maior valor calórico (491,77 Kcal), decorrente do maior teor de lipídios (24,13 g/100g). Os maiores teores de proteínas (7,37 g/100g), de fibra alimentar (3,52 g/100g), de ácido láurico (3,8 g/100g), característico do licuri, e de vários minerais (Na, Mg, P, K, Ca, Mn, Al, Cu e Zn) foram obtidos pelo tratamento com as maiores quantidades de farinha de trigo (40,2%) e licuri (10,1%). Conclui-se que este produto pode representar uma opção para o aproveitamento do licuri nativo do Semi-Árido baiano, seja na alimentação das famílias ou para venda no mercado local.

Palavras-Chave: licuri, mandioca, fécula, panificação, biscoito

Agradecimentos:

Apoio financeiro do MDS e MCT (projeto CNPq no 50.3854/2003-4)

PROMOCÃO



REALIZAÇÃO

