



BISCOITOS COM BATATA-DOCE DE POLPA ALARANJADA: da formulação ao armazenamento

SOUSA, L.B.T. (/slaca/slaca/autores/laysa-borges-tomas-de-sousa?lang=en);

MARQUES, G.A. (/slaca/slaca/autores/gleicyane-de-almeida-marques?lang=en);

CARVALHO, J.L.V. (/slaca/slaca/autores/jose-luiz-viana-de-carvalho?lang=en);

MINGUITA, APS (/slaca/slaca/autores/adriana-paula-da-silva-minguita?lang=en);

SILVA, E.M. M. (/slaca/slaca/autores/erika-madeira-moreira-da-silva?lang=en)

#64857

Track

Formulação e processamento de alimentos (FP)

Keywords

biscoitos, Batata Doce de Polpa Alaranjada, valor nutricional A batata doce de polpa alaranjada (BDPA) possui propriedades tecnológicas, que permite ser utilizada como substituto parcial do trigo na produção de panificados, além de possuir maiores teores de pró-vitamina A (em média 115 µg de betacaroteno/grama raiz fresca) bem como alta produtividade. Em biscoitos, a presença de gorduras possui a função de promover formulações com maior aceitação além de serem essenciais para o aproveitamento dos carotenóides. O objetivo do estudo foi analisar características físico-químicas e sensoriais de biscoitos formulados com BDPA, bem como estudar as

alterações durante o armazenamento. Os biscoitos foram preparados com diferentes proporções de BDPA e margarina, por meio de um delineamento composto central rotacional totalizando 12 tratamentos. As proporções de BDPA e margarina variaram entre 18,86 a 47,14 (g/100g) e 15,93 a 30,07 (g/100g); respectivamente. As amostras foram acondicionadas em embalagem PEBD/PET metalizada e seladas. Por meio das análises de medições (peso, diâmetro, espessura, volume específico e fator de expansão) foram selecionados três tratamentos dos quais foram avaliados quanto à sua aceitação e composição centesimal. Durante o armazenamento, os biscoitos foram analisados quanto à atividade de água, cor e firmeza. Pôde-se observar que a adição de até 47,14 g/100g de BDPA influenciou reduzindo o diâmetro, espessura e volume específico dos biscoitos. As amostras com 33 g/100g BDPA e 23 g/100g margarina obtiveram melhor aceitação. A adição de BDPA à formulação favoreceu o aumento do teor de cinzas, proteínas e fibra alimentar. Em relação à cor instrumental, evidenciou-se produtos com cores próximas ao amarelo-alaranjado. Os valores de firmeza variaram de 9,4 a 48N. Sugere-se, de acordo com os resultados que os produtos sejam consumidos em um prazo inferior a 15 dias, considerando as condições experimentais aplicadas.