

PRINCIPAL

RESUMO

07ª SLACA

COMISSÃO ORGANIZADORA

APOIO

PATROCINADORES

AJUDA

SAIR



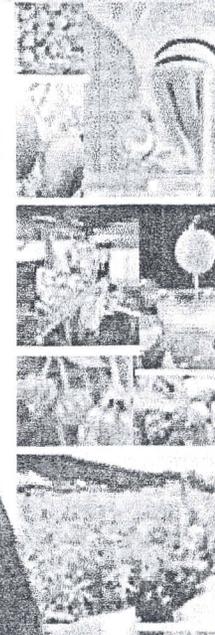
slaca



sbCTA

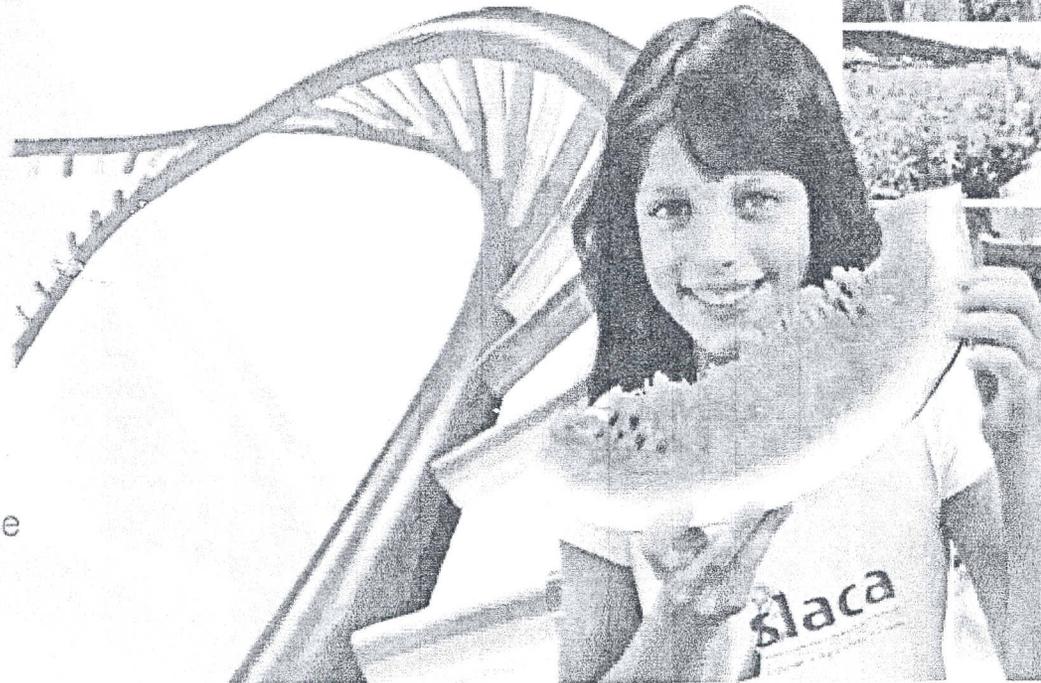


Mensagem da presidência



7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência e Tecnologia de Alimentos em Benefício a Sociedade: Ligando a Agricultura à Saúde



 **SYSTEMICA**
TECNOLOGIA
systemic@geodit.com

PRINCIPAL

RESUMO

O 7º SLACA

COMISSÃO ORGANIZADORA

APOIO

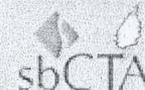
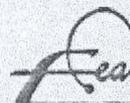
PATROCINADORES

AJUDA

SAIR

Resumo

slaca



Nome MIRANDA, M.Z.

MIRANDA, A. L.

MIRANDA, A.L.

MIRANDA, C.

MIRANDA, E. C.

MIRANDA, M.R.A

MIRANDA, M.S.

MIRANDA, M.Z.

MIRANDA, P. C.

MIRANDA,G.C

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE BISCOITOS TIPO COOKIE CONTENDO DIFERENTES NÍVEIS DE FARIN
COMPORTAMENTO DE DIFERENTES TIPOS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS SECAS FRENTE AO COZIMEN
QUALIDADE DE BISCOITOS TIPO COOKIE CONTENDO FARINHA DE ARROZ

QUALIDADE DE BISCOITOS TIPO "COOKIE" CONTENDO FARINHA DE ARROZ
GRAMINHO, L. F (1); PONS, G. C (1); MIRANDA, M. Z (2); MELLADO, M. S (1)

(1)Fundação Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande, RS, Brasil, Eng°
Alfredo Huch 475, CEP 96201900, Fax: (53) 3233-8745

(2)Embrapa Trigo: Rodovia BR 285, km 294 – Caixa Postal 451 – CEP 99001970 –
Passo Fundo, RS, Brasil – Fone: (54) 3316-5800 E-mail: marthaz@cnpt.embrapa.br

O Brasil não é auto-suficiente na produção de trigo e o Estado do Rio Grande do Sul é grande produtor de arroz e de sua farinha, que apresenta características muito interessantes para uso em alimentos como biscoitos. Este trabalho teve como objetivo investigar a adição de farinha de arroz, em diferentes níveis de substituição à farinha de trigo, nas características físicas de biscoitos tipo "cookie", usando na formulação óleo de milho no lugar da gordura vegetal hidrogenada, visando desenvolver um produto mais saudável. Foram elaborados biscoitos nos níveis de 25, 50, 75 e 100% de farinha de arroz, mais o controle (100% farinha de trigo). Os resultados foram analisados através da análise de variância, e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância. A adição de farinha de arroz afetou significativamente as características físicas avaliadas. A massa de todos os biscoitos diminuiu depois do forneamento. Já o diâmetro após o forneamento, para o controle e para as amostras com 25, 50 e 75% de farinha de arroz aumentou, e para o biscoito 100% de farinha de arroz apresentou ligeira diminuição. Com o aumento nos níveis de farinha de arroz houve significativa diminuição na espessura e aumento no fator de expansão dos biscoitos. O volume específico diminuiu significativamente nos biscoitos com 75 e 100% de farinha de arroz. Quanto a cor, à medida que aumentou a porcentagem de farinha de arroz, os valores de L^* , a^* e b^* diminuíram, indicando que o biscoito ficou mais claro e menos amarelado. Desta forma, o emprego de farinha de arroz em biscoitos, embora tenham sido encontradas alterações nas características físicas dos biscoitos, pode representar uma alternativa viável, pois estes apresentaram-se saborosos, além de possibilitar o emprego desta matéria-prima produzida e disponível no nosso estado.

Palavras chaves: biscoito, "cookie", farinha de arroz, óleo de milho.