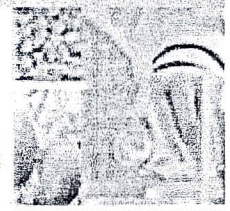
PRINCIPAL | RESUMO | O 7º SLACA | COMISSÃO ORGANIZADORA | APOIO | PATROCINADORES | AJUDA | SAIR

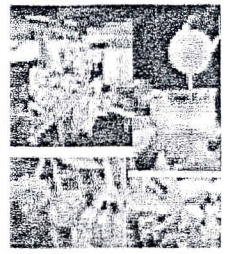
slaca

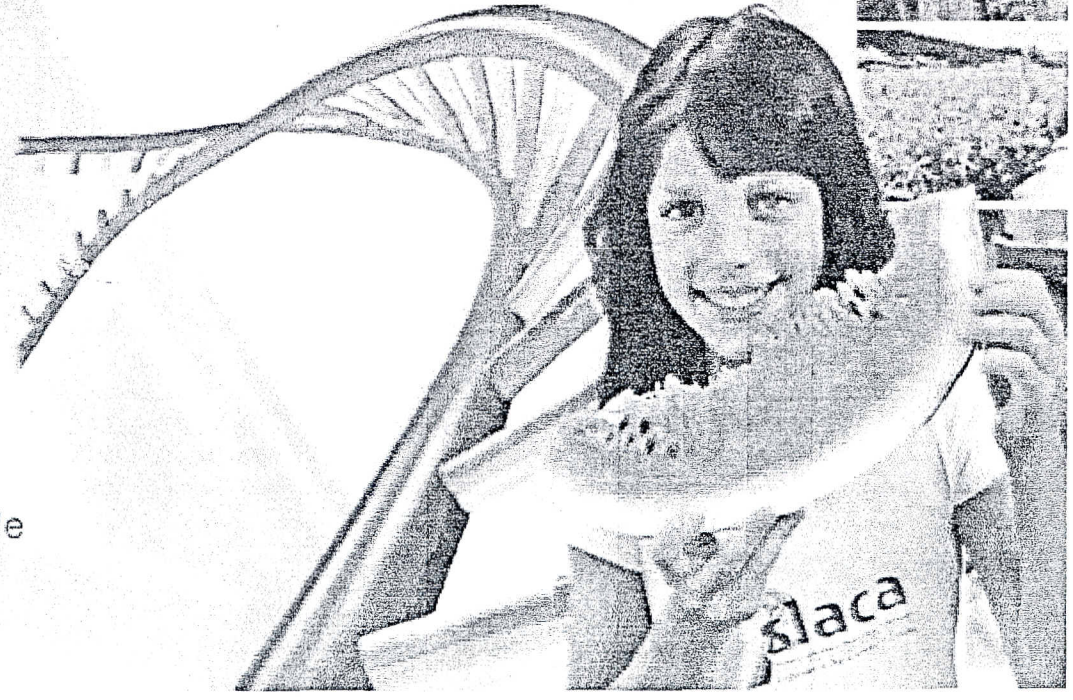
UNICAMP

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

Sep 15505

Resumo

slaca Fea UNICAMP sbCTA

Nome: MIRANDA, M.Z.

MIRANDA, A. L.	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE BISCOITOS TIPO COOKIE CONTENDO DIFERENTES NÍVEIS DE FARIN
MIRANDA, A.L.	COMPORTAMENTO DE DIFERENTES TIPOS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS SECAS FRENTE AO COZIMEN
MIRANDA, C.	QUALIDADE DE BISCOITOS TIPO COOKIE CONTENDO FARINHA DE ARROZ
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 FARINHA DE SOJA

PONS, G. C (1); GRAMINHO, L. F (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 – Tel. (54) 3316-5810. E-mail: marthaz@cnpt.embrapa.br

Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físicas de biscoitos tipo "cookie" contendo diferentes níveis de farinha de soja, usando na formulação óleo de milho no lugar de gordura vegetal hidrogenada (GVH), visando desenvolver um produto mais saudável. Foram elaborados cinco tipos de biscoitos, o controle (100% farinha de trigo) e biscoitos contendo 25, 50, 75 e 100% de farinha de soja. A formulação incluiu açúcar, sal, óleo de milho, fermento químico e água destilada. Foram avaliados os parâmetros: massa e diâmetro antes e após o forneamento, espessura, fator de expansão, volume específico e cor dos biscoitos. Os resultados foram analisados através da análise de variância (ANOVA), e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância. O diâmetro dos biscoitos controle, com 25 e 50% de farinha de soja aumentou após forneamento, enquanto que os biscoitos com 75 e 100% de farinha de soja apresentaram menor diâmetro após forneamento, indicando que a farinha de soja pode diminuir este parâmetro quando em porcentagem elevada. A espessura diminuiu e o fator de expansão aumenta significativamente com o aumento de farinha de soja na formulação, enquanto que o volume específico não apresentou diferenças estatísticas em relação ao biscoito controle. Na avaliação de cor, os biscoitos com 100% de farinha de trigo (controle) apresentaram-se mais claros que aqueles com farinha de soja. Com o aumento na quantidade de farinha de soja nos biscoitos, houve diminuição gradativa no parâmetro cor L* e aumento na cor b*, ou seja, houve diminuição na luminosidade do biscoito e aumento na cor amarela, respectivamente. Concluiu-se que, embora as características físicas sejam afetadas pela adição de farinha de soja, até 50% de substituição foram produzidos biscoitos tipo "cookie" com qualidade aceitável e mais saudáveis que biscoitos elaborados somente com farinha de trigo e GVH.

Palavras chaves: biscoito, farinha de soja, propriedades físicas.