



COOKIE DE GERGELIM: UMA PROPOSTA PARA O APROVEITAMENTO DA TORTA NA MERENDA ESCOLAR.

Paulo de Tarso Firmino¹; Nair Helena Castro Arriel¹; Vicente de Paula Queiroga¹; Ayice Chaves Silva²

1- Pesquisador da Embrapa Algodão, Mestre, Doutor, Doutor, firmino@cnpa.embrapa.br;

2- Assistente de Pesquisa da Embrapa Algodão

RESUMO – Ao se pensar em diretrizes e programas relacionados às culturas oleaginosas necessariamente devemos buscar alternativas para seus coprodutos, visando não somente as questões econômicas, mas também as ambientais, sociais e outras a elas relacionadas. No caso da torta de gergelim (resíduo obtido da prensagem de seus grãos), este é um produto rico em proteínas, fibras, vitaminas, sais minerais e substâncias antioxidantes e imunostimulantes que ensejam o uso na alimentação humana como alimento nobre. Por outro lado, em diversas regiões do Brasil ocorre insegurança alimentar e nutricional causada não só pela falta de alimentação em quantidade e qualidade, mas também pelo excesso de alimentos e pela falta de uma alimentação adequada. Alie-se a isso o fato das preferências alimentares serem ditadas pela “moda”, pela praticidade requerida pelo dia-a-dia, e mais ainda para o público jovem e infantil. A cada dia há mais dificuldades em aliar alimento saudável e alimento apetitoso na merenda escolar. Pensando-se em criar uma alternativa para aproveitar a torta de gergelim como um produto apetitoso para merenda escolar, adaptou-se no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Algodão uma formulação de *cookie* à base de farinha de gergelim, de fácil preparo, de modo que pudesse ser bem aceita na merenda escolar de escolas públicas. Os ingredientes utilizados foram: 1 xícara (chá) de manteiga sem sal; 1 xícara (chá) de açúcar mascavo; 1 ovo; 1 colher (chá) de baunilha; 2-1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 colher (chá) de fermento em pó; sal a gosto; 1 xícara (chá) de raspas de chocolate meio amargo e 1/2 xícara (chá) de gergelim triturado. A metodologia utilizada foi a usual em qualquer formulação de *cookie*, ou seja, bateu-se numa batedeira planetária a manteiga e o açúcar mascavo até a obtenção de um creme claro e fofo; posteriormente adicionaram-se os ovos e a essência de baunilha. Após bem homogeneizado, adicionou-se (um a um homogeneizando bem) farinha peneirada, sal, as gotas de chocolate, o gergelim triturado e por último o fermento. Logo em seguida a massa foi estirada em mesa de inox higienizada e recortada nos tamanhos de aproximadamente 04 cm de diâmetro. Os biscoitos foram colocados em forma previamente untada e enfarinhada e levados ao forno pré-aquecido a 200° C para assar e dourar por, aproximadamente, 15 minutos. Após assados, esfriaram sobre a grelha do fogão, foram degustados por provadores não treinados, dos quais 95% afirmaram ter gostado muito e que adquiririam o produto se estivesse disponível.

Palavras-chave: Co-produtos, alimentos panificáveis, oleaginosas

Apoio: Embrapa Algodão