



T0913

CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA DE “COOKIES” ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE SOJA INTEGRAL E FLOCOS DE AVEIA

Gabriela Wakayama Nomiyama (Bolsista PIBIC/CNPq), Leomar Hackbart da Silva (Co-orientador) e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os biscoitos são produtos de grande interesse comercial, que podem ser desenvolvidos com a finalidade de enriquecimento nutricional, principalmente aumentando o teor de fibra e proteína. Neste trabalho, avaliou-se o efeito da substituição parcial da farinha de trigo (FT) por farinha de soja integral micronizada (FSIM) e flocos de aveia (FA) nas características tecnológicas de “cookies”. Os biscoitos foram elaborados segundo o método da AACC (10-50 D), substituindo-se parte da FT por FSIM e FA, totalizando 4 formulações: A-14% FSIM e 10% FA; B-36% FSIM e 32% FA; C-25% FSIM e 21% FA; e D-controle. Foram feitas análises de volume específico, umidade, textura e cor dos “cookies”. Observou-se que a formulação C apresentou maior volume específico (3,68 cm³/g) enquanto que as demais formulações apresentaram volume em torno de 2,5 cm³/g. Quanto maior a adição de FSIM menor foi a umidade dos biscoitos. O aumento da adição de FA resultou em maior dureza. De modo geral os “cookies” elaborados com maior porcentagem de FSIM e FA apresentaram maior proximidade com a cor amarelo escuro. A substituição parcial da FT por FSIM e FA alterou as características tecnológicas dos “cookies”, resultando em aumento de volume e dureza e redução da umidade, permitindo a obtenção de biscoitos com melhores características tecnológicas e funcionais.

Biscoitos - Soja - Aveia