



VII MOSTRA DO CONHECIMENTO
Ensino, Pesquisa e Extensão

Inscrições gratuitas

Data: 23 a 28 de setembro

Local: Campus Bom Jesus
do Itabapoana

Bioeconomia: Diversidade e Riqueza
para o Desenvolvimento Sustentável



VIABILIDADE TÉCNICA PARA ELABORAÇÃO DE BISCOITO DE POLVILHO A PARTIR DE COPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS

Layne Gaspayme da Silva (SILVA, L. G.) – layne.gaspayme67@gmail.com¹

Rafael Jacomini do Nascimento (NASCIMENTO, R. J.) – giacomini908@gmail.com²

Wilson Amorim da Silva (SILVA, W. A.) – juninhoamorim2424@gmail.com³

Luiz Paulo Estefanel de Andrade (ANDRADE, L. P. E.) – estefanel.alimentos@gmail.com³

Cassiano Oliveira da Silva (SILVA, A. O.) – cassiano.silva@iff.edu.br⁴

Kátia Yuri Fausta Kawase (KAWASE, K.Y.F.) – katia.kawase@iff.edu.br⁵

¹ Graduandos do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

² Discente do curso Técnico em Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

³ Técnico de Alimentos do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

⁴ Engenheiro de Alimentos do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

⁵ Professor Orientador do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

Resumo

O mercado de alimentação no Brasil vem apresentando aumento nas faturas nos últimos anos. Nesse mercado, o biscoito é um dos que mais se destaca, sendo a produção de biscoito de polvilho (BP) considerada atrativa para empreender devido ao baixo custo de investimento e elevado consumo em território nacional. Por ser o BP um produto de baixo valor agregado, pobre em fibras e minerais, pode ser adicionado de ingredientes que possam enriquecer sua composição nutricional, tornando um produto mais atrativo. Este projeto apresenta como alternativa de agregação de valor ao BP a adição de coprodutos agroindustriais – soro de queijo (SQ) e farinha de resíduo de acerola (FA), avaliando a influência dessa adição na viabilidade técnica dos BP, buscando melhorias em composição de proteínas e fibras alimentares. Para avaliar a influência da adição de SQ nos BP haverá duas formulações, sendo uma controle (B0), uma com substituição de 100% da água por SQ (B1). Após o preparo dos BP serão realizadas as análises de composição centesimal (umidade, lipídeos, proteínas e cinzas) e físicas dos BP (atividade de água, volume específico e cor). Foi observado que rendimento aumentou de 53,15% para 58,99% com o uso de SQ; assim como os teores de proteínas e lipídeos. Nas análises físicas e químicas não foi verificada diferença nos parâmetros densidade e cinzas. Na análise de cor foram verificadas diferenças nos parâmetros L*, a* e b*; caracterizando o produto mais escuro. Pôde-se observar que adição de SQ teve influências positivas em termos de rendimento e qualidade nutricional, podendo favorecer a lucratividade na produção e comercialização do biscoito, além de agregar valor com o uso do que seria resíduo no setor alimentício. As formulações com uso de FA serão feitas futuramente.

Palavras-chave: Coproduto; Reaproveitamento; Biscoito de polvilho.

Instituição de fomento: CNPq.