

FARINHA DE CASCA DE BETERRABA MELHORA O PERFIL NUTRICIONAL DE BISCOITO TIPO COOKIE

Flávia Teixeira (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE), Graziela Nunes (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE), Mirelly Santos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL), Camila Cândido (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL), Elisvânia Santos (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL), Daiana Novello (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE); E-mail: teixeiraflavia19@gmail.com

O desperdício de alimentos pode ocorrer em todos os pontos da cadeia de abastecimento, porém é mais visível nas fases de varejo e de consumo. Nesse caso, resíduos alimentares como cascas, sementes, talos, folhas e outros, geralmente, são descartados. Entretanto, sua utilização como ingrediente na indústria de alimentos poderia colaborar para melhorar o perfil nutricional das preparações, uma vez que podem conter elevados teores de nutrientes. A beterraba é um alimento que apresenta um elevado consumo, porém suas cascas são, quase sempre, descartadas, apesar de conterem quantidades significativas de macro e micronutrientes. Isso demonstra que são necessárias estratégias que visem aumentar o aproveitamento de subprodutos alimentícios no desenvolvimento de novos produtos. Objetivou-se determinar a composição físico-química da farinha de casca de beterraba (FCB) e de biscoito tipo cookie com adição de diferentes níveis de FCB. Foram desenvolvidas duas formulações de cookie: F1 - padrão (0 % de FCB) e F2 (18,75 % de FCB). As duas formulações também foram adicionadas de gotas de chocolate (26,67 %), farinha de trigo (F1: 25 %, F4: 6,25 %), manteiga sem sal (19,17 %), açúcar refinado (10,83 %), ovos (8,96 %), açúcar mascavo (8,33 %), bicarbonato de sódio (0,50 %), essência de baunilha (0,37 %) e sal (0,17 %). Os níveis de adição dos ingredientes foram definidos por meio de testes sensoriais preliminares realizados com o produto. As análises físico-químicas realizadas em laboratório foram: umidade, cinzas, lipídios totais, proteínas. Os teores de carboidratos, fibra alimentar e valor calórico total foram calculados de forma teórica. Foram obtidos os seguintes resultados para a FCB: 5,84 g.100g⁻¹ de umidade, 7,13 g.100g⁻¹ de cinzas, 12,86 g.100g⁻¹ de proteínas, 0,40 g.100g⁻¹ de lipídios, 73,77 g.100g⁻¹ de carboidratos, 356,30 kcal.100g⁻¹ de calorias e 23,50 g.100g⁻¹ de fibra

alimentar. Maiores teores de umidade (6,39 g.100g⁻¹), lipídios (26,40 g.100g⁻¹) e calorias (491,14 g.100g⁻¹) ($p < 0,05$) foram constatados em F1, enquanto F4 obteve maior concentração de cinzas (2,38 g.100g⁻¹) e fibra alimentar (8,46 g.100g⁻¹). A adição de 18,75 % de FCB em biscoito tipo cookie pode ser considerada uma ação efetiva para melhorar seu perfil nutricional.

Palavras-chave: cookie, fibra alimentar, resíduos