



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano | Campus  
Petroliña

# XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

## **Elaboração e caracterização físico-química de biscoito tipo cookie sem glúten adicionado de farinha de coroa de frade (*Melocactus Depressus*)**

Alyne da Silva Nascimento<sup>1</sup>; Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes<sup>2</sup>; Maria da Conceição Martins Ribeiro<sup>3</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>3</sup>

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: alyne.silva@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:janaine.vieira@ifsertao-pe.edu.br;

3- IFSertãoPE;

### **RESUMO**

Os biscoitos estão cada vez mais presentes na rotina alimentar dos brasileiros, e apresenta crescente consumo, principalmente no público infantil. A substituição da farinha de trigo em produtos de panificação se torna sempre um desafio, pois podem ocorrer mudanças das características físicas e físico-químicas dos produtos. Uma alternativa é utilizar farinhas com composição nutricional balanceada, para que não haja prejuízo nos nutrientes fornecidos pela dieta. O objetivo deste trabalho foi a elaboração de biscoitos tipo cookie isento de glúten, com adição de farinha de coroa de frade. Inicialmente, foi obtida a farinha de coroa de frade, após isso os biscoitos foram elaborados em 5 formulações contendo farinha de trigo, farinha de soja, farinha de arroz e farinha de coroa de frade. Estes biscoitos foram submetidos a análise de umidade, proteína, lipídios e cinzas, bem como calculados o valor energético e teor de carboidratos. A farinha de coroa de frade apresenta semelhanças nas características físico-químicas das outras farinhas utilizadas em substituição total ou parcial do trigo. Isso mostra potencialidade na utilização desta sem muitos prejuízos nutricionais básicos. Os biscoitos adicionados de farinha de coroa de frade apresentaram teores de proteínas mais elevados, bem como teor de lipídios e carboidratos menores que os demais produtos, o que é desejável. Além de quantitativo relevante de minerais. É viável a adição de farinha de coroa de frade na produção de biscoitos do tipo cookies, pois foi constatado que houve agregação no valor nutricional dos produtos.

**Palavras-chave:** Aproveitamento; Cactáceas; Glúten.

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Salgueiro