



## DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO TIPO COOKIES COM ADIÇÃO DE RESÍDUOS DE COCO CATOLÉ

Francisca Diva Lima Almeida<sup>1</sup>; Jarderlany Sousa Nunes<sup>2</sup>; Joice Simone dos Santos<sup>3</sup>

Co-autoras - Campus Ouricuri do IF Sertão PE - E-mail: [jarderlany.nunes@aluno.ifsertao-pe.edu.br](mailto:jarderlany.nunes@aluno.ifsertao-pe.edu.br)<sup>1</sup>; [joice.simone@ifsertao-pe.edu.br](mailto:joice.simone@ifsertao-pe.edu.br)<sup>2</sup>; Orientador(a) - Campus Ouricuri do IF Sertão PE - E-mail: [francisca.diva@ifsertao-pe.edu.br](mailto:francisca.diva@ifsertao-pe.edu.br)<sup>3</sup>

### RESUMO

A Resolução Nº 263 de 2005 da ANVISA define biscoitos como produtos feitos a partir da mistura de farinha(s), amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, passando por processos de amassamento e cocção, podendo ter coberturas, recheios e texturas variados. Com o aumento da conscientização sobre sustentabilidade, está em foco o aproveitamento de resíduos da agroindústria para criar novos produtos valiosos. Isso se aplica a resíduos alimentares, como cascas e bagaços, que podem ser usados para desenvolver alimentos com valor nutricional. Um exemplo é o uso do resíduo do processamento do coco catolé para produzir biscoitos. A incorporação desse resíduo na fabricação de biscoitos tipo cookie não só ajuda a reduzir desperdício e agregar valor aos subprodutos, mas também diversifica as opções de produtos assados, melhorando suas propriedades nutricionais e sabor. Isso contribui tanto para o meio ambiente quanto para a oferta de alimentos mais nutritivos e variados. O presente projeto tem como objetivo o desenvolvimento de Biscoitos Tipo Cookies com a inovadora adição de resíduos de coco catolé. Visando a produção de biscoitos saborosos e diferenciados, mas também se concentra em utilizar de forma criativa e sustentável os subprodutos da indústria, promovendo a consciência ambiental e a apreciação de alimentos nutritivos. Objetivamos unir produtos locais e a inovação, alinhando o respeito pela natureza e a criatividade. Assim, oferecendo uma alternativa aos tradicionais cookies, enquanto demonstra a importância de minimizar o desperdício e aproveitar os recursos naturais de maneira responsável. Dessa forma, o projeto tem como objetivos principais: 1. Desenvolver uma linha de biscoitos tipo cookies com adição de resíduos de coco catolé, oferecendo uma experiência gastronômica única e nutritiva. 2. Minimizar o desperdício ao utilizar subprodutos da indústria de forma criativa e benéfica. 3. Promover a conscientização sobre práticas sustentáveis na produção e consumo de alimentos. 4. Oferecer aos consumidores uma opção saborosa e nutritiva que reflete o compromisso com a saúde pessoal e o meio ambiente.

**Palavras-chave:** alimentos; cookies; catolé

**Modalidade:** Mostra de Inovação e Empreendedorismo

**Campus:** Ouricuri

**Agradecimentos:** IF Sertão PE