



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Desenvolvimento de biscoitos com farinha de semente de uva orgânica
Autor	ANA CAROLINA FÖSCH BATISTA
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

A indústria de sucos de uva gera grande quantidade de resíduo na forma de bagaço, composto por sementes, cascas e engaços, os quais ainda são destinados à ração animal devido ao alto conteúdo de fibras. A utilização desses resíduos na elaboração de novos produtos pode gerar agregação de valor a esse tipo de matéria-prima para a indústria, uma vez que as sementes de uvas são potenciais fontes de compostos bioativos como ácido gálico, carotenoides e procianidinas. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver biscoitos (com e sem glúten) adicionados de farinha integral de semente de uva orgânica. Primeiramente, as sementes foram secas por meio de uma corrente de ar a 70°C durante 4 horas em secador rotatório horizontal, sendo posteriormente trituradas em um moedor de grãos e a farinha obtida passada por uma peneira de granulometria 35 mesh. Essa farinha foi usada para preparar as duas formulações: a primeira consistiu de 92g de farinha de trigo, 23g de farinha de semente de uva (20% de substituição), 20g de amido de milho, 65g de açúcar mascavo, 1g de canela em pó, 0,5g de sal refinado, 2g de fermento químico, 40g de gordura vegetal, 0,1mL de essência de baunilha e 45g de água. A formulação foi assada em forno elétrico 180°C por 12 minutos. A segunda formulação consistiu em um biscoito composto de 110g de uma farinha sem glúten (preparada a partir de 450g de farinha de arroz, 115g de fécula de batata, 60g de amido de milho, 60g de polvilho doce e 4,7g de goma xantana), 1 ovo, 50g de farinha de semente de uva (31,25% de substituição), 65g de margarina, 4g de linhaça, 2g de canela e 3,5g de fermento químico. Essa formulação foi assada em forno elétrico durante 15 minutos a 150°C. Posteriormente, as amostras foram trituradas e homogeneizadas para realização da análise centesimal de acordo com AOAC (2005). Tais formulações foram desenvolvidas a partir de testes pré-eliminatórios visando a menor diferença nas características visuais dos biscoitos após forneamento. Os resultados obtidos para o biscoito desenvolvido com glúten forneceram: 6,44% de umidade; 5,22% de proteína; 1,32% de cinzas; 7,76% de lipídeos e 79,26% de carboidratos e fibras. Já para o biscoito isento de glúten os resultados obtidos foram: 8,21% de umidade; 6,19% de proteína; 1,82% de cinzas; 13% de lipídeos e 70,78% de carboidratos e fibras. Assim de acordo com os resultados verificou-se que a substituição da farinha de trigo por uma farinha isenta de glúten associada a maior substituição de farinha de semente de uva (de 20% para 31,25%), contribuiu para a obtenção de um produto com maior teor de proteínas, cinzas e lipídeos. Além disso, o uso da farinha de semente de uva pode contribuir para agregação de valor ao produto, uma vez que a mesma apresenta teores significativos de carotenoides (260,86 $\mu\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$) tais como, luteína (56,31 $\mu\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$), zeaxantina (0,50 $\mu\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$) e β -caroteno (204,06 $\mu\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$). Os biscoitos desenvolvidos ainda serão submetidos à análise sensorial em cabines no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos, onde serão avaliados parâmetros como aparência, aroma, cor, sabor, textura e aceitação dos produtos pelo consumidor.