

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS SEM GLÚTEN ADICIONADOS DE MUCILAGEM E FARINHA DE CLADÓDIO DO CACTO *Opuntia monacantha*

Autor: Christian Limberger Orientadora: Simone Hickmann Flôres

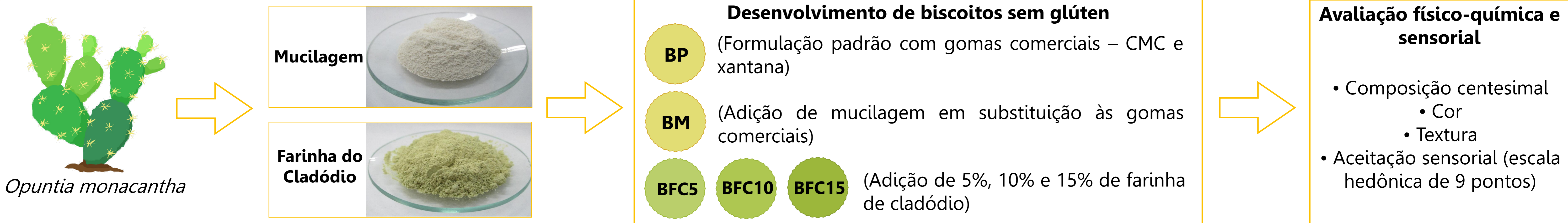
INTRODUÇÃO

Os hidrocolóides são fundamentais para melhorar as propriedades funcionais em alimentos para celíacos devido à sua capacidade de simular as propriedades visco-elásticas do glúten em produtos de panificação. Apesar de existirem plantas nativas que apresentam alto potencial para a produção de gomas, as comerciais ainda são amplamente utilizadas.

OBJETIVO

Avaliar o efeito da adição de mucilagem e farinha de cladódio de cacto em substituição às gomas comerciais em biscoitos sem glúten. Para tanto, cinco formulações foram desenvolvidas – BP (biscoito padrão); BM (biscoito com mucilagem); BFC5, BFC10 e BFC15 (biscoitos adicionados de 5%, 10% e 15% de farinha de cladódio, respectivamente).

METODOLOGIA



RESULTADOS

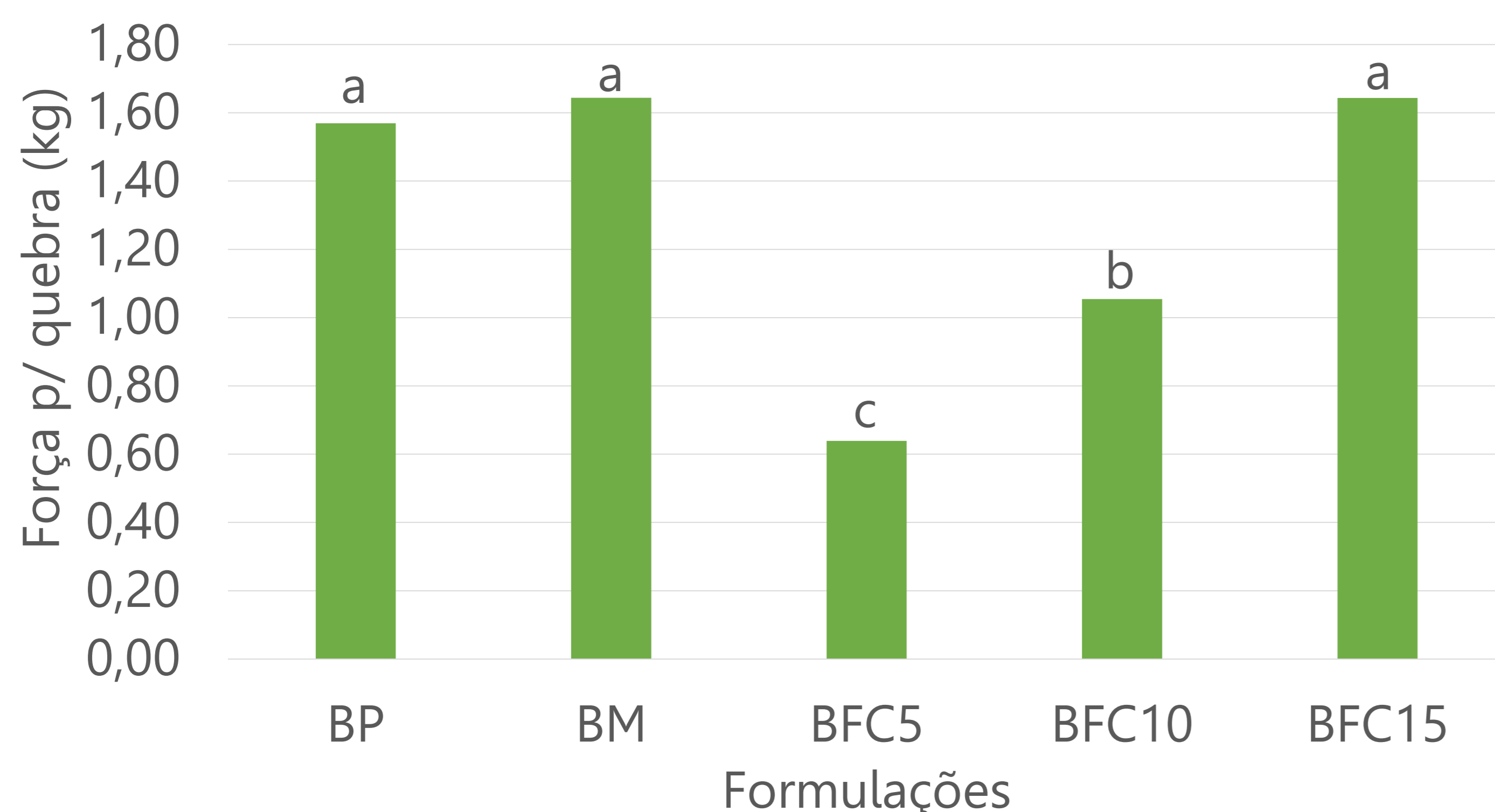
Composição Centesimal

Formulações	Umidade (%)	Lipídeos (%)	Cinzas (%)	Proteínas (%)	Fibras Totais (%)	Fibras Insolúveis (%)	Fibras Solúveis (%)	Carboidratos (%)
BP	7,39 ± 0,05 ^a	11,51 ± 0,41 ^c	4,27 ± 0,04 ^d	3,61 ± 0,02 ^a	3,48 ± 0,28 ^c	1,87 ± 0,20 ^d	1,61	77,13
BM	6,86 ± 0,14 ^b	12,14 ± 0,29 ^{bc}	4,98 ± 0,05 ^b	3,98 ± 0,14 ^a	3,00 ± 0,02 ^d	2,06 ± 0,22 ^{cd}	0,94	75,90
BFC5	5,75 ± 0,14 ^d	12,62 ± 0,57 ^{abc}	4,75 ± 0,03 ^c	3,82 ± 0,02 ^a	3,66 ± 0,58 ^c	3,13 ± 0,29 ^{bc}	0,53	75,15
BFC10	6,45 ± 0,03 ^c	13,35 ± 0,49 ^a	5,08 ± 0,05 ^b	3,97 ± 0,16 ^a	5,13 ± 0,01 ^b	3,39 ± 0,18 ^b	1,74	72,48
BFC15	7,27 ± 0,14 ^a	13,03 ± 0,34 ^{ab}	5,58 ± 0,03 ^a	3,91 ± 0,14 ^a	6,71 ± 0,12 ^a	4,64 ± 0,52 ^a	2,06	70,77

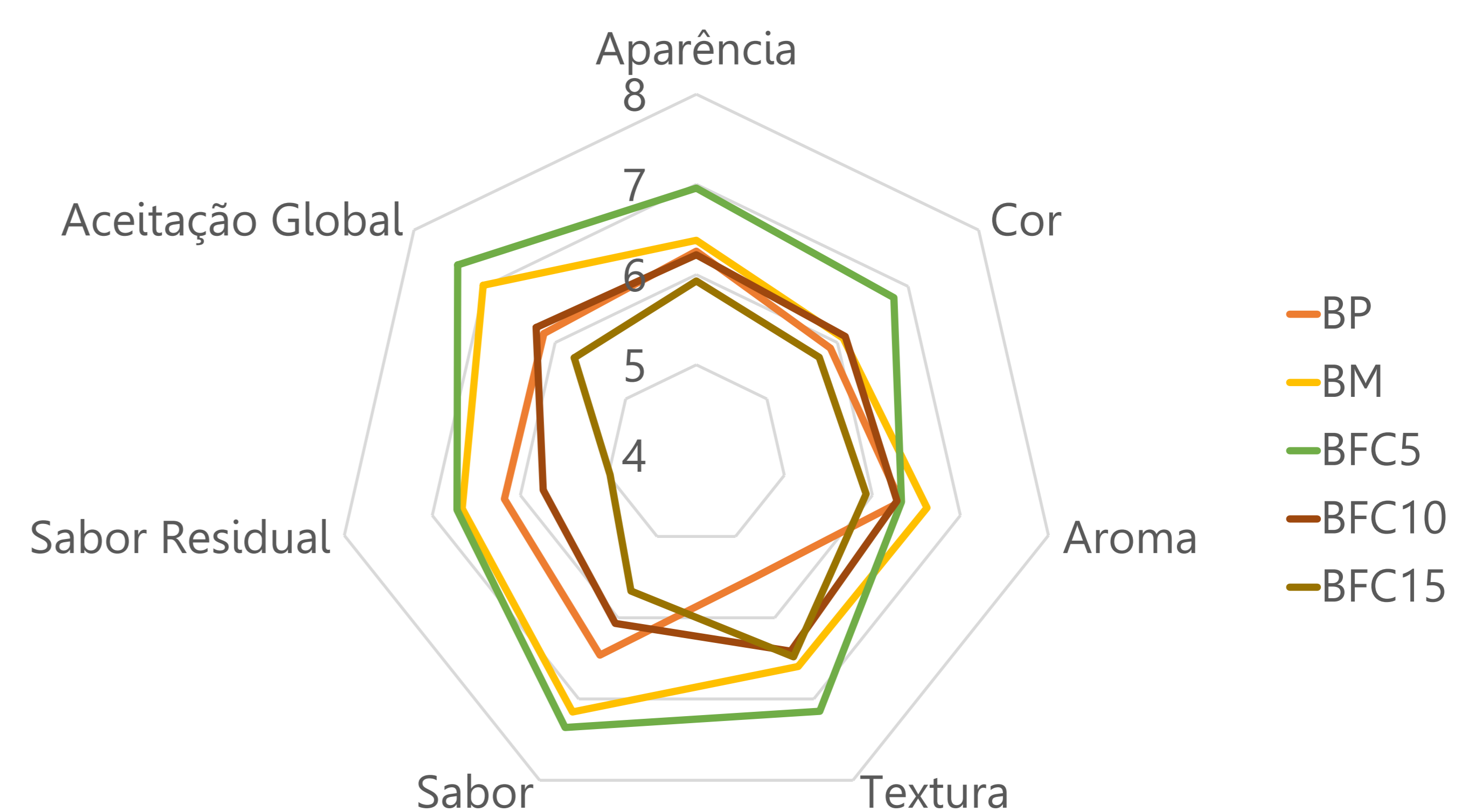
Cor

Formulações	L	a*	b*
BP	71,66 ± 1,40 ^a	3,31 ± 0,13 ^b	17,73 ± 0,99 ^c
BM	68,53 ± 1,99 ^b	3,05 ± 0,33 ^b	18,00 ± 1,72 ^c
BFC5	60,04 ± 1,48 ^c	3,00 ± 0,59 ^b	23,11 ± 0,49 ^a
BFC10	52,89 ± 1,58 ^d	4,47 ± 0,36 ^a	20,53 ± 0,60 ^b
BFC15	46,64 ± 2,14 ^e	3,57 ± 0,27 ^b	20,68 ± 0,61 ^b

Textura



Aceitação Sensorial



CONCLUSÕES

- A mucilagem e a farinha de cladódio foram eficientes como alternativa no desenvolvimento de biscoitos isentos de glúten.
- Demonstração de novas possibilidades de utilização deste hidrocoloide natural, tanto como mucilagem isolada quanto como farinha de cladódio, que também possui mucilagem e agrega valor nutricional aos biscoitos devido ao seu alto teor de fibras.