



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Efeito da substituição da farinha de trigo por farinha de pinhão cru, cozido e tostado nas propriedades sensoriais e tecnológicas de biscoito doce
Autor	MARTA DE LIMA E CUNHA
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Título: Efeito da substituição da farinha de trigo por farinha de pinhão cru, cozido e tostado nas propriedades sensoriais e tecnológicas de biscoito doce. **Autor:** Marta de Lima e Cunha. **Orientador:** Prof. Dra. Roberta Cruz Silveira Thys. **UFRGS.** O pinhão, a semente da *Araucária angustifolia*, conífera tradicional da região sul do Brasil é muito consumido no sul e sudeste do Brasil, no período do outono e inverno. Essa semente apresenta ótimas características nutricionais e é considerada fonte de amido e fibra dietética. Possui altos teores de minerais, como cobre ferro e zinco, além de conter alto teor de compostos fenólicos, que migram para a semente, quando esta é submetida a tratamento térmico com casca, podendo gerar um produto com alta atividade antioxidante. O pinhão é rico em amido resistente, um carboidrato que resiste à ação das enzimas digestivas do corpo humano, apresentando assim, comportamento similar às fibras alimentares. Por não ser digerido, o amido resistente não é convertido em glicose, que faz com que a semente apresente um baixo índice glicêmico e auxilie na prevenção de doenças como diabetes do tipo 2, por exemplo. Segundo a literatura, biscoitos são produtos que tem a capacidade de incorporar diferentes formulações sem perder suas características tecnológicas. Desta forma, a introdução de farinhas alternativas ao trigo pode agregar qualidade ao produto, seja pela introdução de nutrientes, fibras e outros compostos, seja pela melhoria tecnológica, sem gerar prejuízos físicos e sensoriais significativos ao produto final. O presente trabalho tem como objetivo substituir 30% da farinha de trigo presente na formulação de biscoitos semiduros doces pela farinha de pinhão oriunda da semente crua, cozida em água e tostada em forno. Os biscoitos serão avaliados fisicamente (peso, volume, grau de expansão e cor), quimicamente (teor de umidade, proteínas, lipídios e cinzas), tecnologicamente através da determinação de sua crocância, em texturômetro, funcionalmente através de análises de atividade antioxidante e de compostos fenólicos totais e sensorialmente, através de análise sensorial.