
Avaliação Sensorial e Microbiológica de Biscoito Elaborado com Substituição Parcial de Farinha de Trigo por Farinha de Arroz e de Linhaça

Endy Camile de Noronha (I), Mônica Turchetto (I), Pablo Teixeira da Silva (I), Ana Eucares Von Laer (I)

(I) UFSM - Universidade Federal de Santa Maria (Linha Sete de Setembro, s/n, CEP: 98400-000, Frederico Westphalen, RS, Brasil)

Resumo

O Biscoito está entre os produtos mais populares em todos os níveis da sociedade, por ser de boa qualidade nutricional, ter diversas variedades e ser de custo acessível. Este produto revela-se um bom veículo para o estudo de farinhas mistas, seja por razões econômicas ou nutricionais. Portanto, o presente trabalho foi realizado com objetivo de desenvolver um biscoito com base na substituição parcial de farinha de trigo por farinhas de arroz e de linhaça, para enriquecimento nutricional, determinando sua aceitabilidade através de testes sensoriais e sua qualidade microbiológica. Para obtenção das quatro formulações de biscoito, com diferentes concentrações de farinha de arroz, 15, 25 e 35%, e 10% de farinha de linhaça, além de um biscoito padrão, os ingredientes secos foram homogeneizados e a massa foi sovada manualmente. Posteriormente, a massa foi dividida em porções de aproximadamente 15 a 16g, moldadas em formato circular. Os biscoitos foram assados, resfriados em temperatura ambiente e acondicionados sob atmosfera comum em sacos plásticos. Nas amostras obtidas, foi realizada análise sensorial de aceitabilidade (cor, sabor, odor, aparência, textura e avaliação global), utilizando escala hedônica de nove pontos; intenção de compra utilizando escala hedônica de cinco pontos; e teste de ordenação, para avaliar a preferência sobre atributo sabor das amostras, ambos os testes com a participação de cinquenta julgadores não treinados. Também foram realizados testes microbiológicos

Referência:

Endy Camile de Noronha, Mônica Turchetto, Pablo Teixeira da Silva, Ana Eucares Von Laer. Avaliação Sensorial e Microbiológica de Biscoito Elaborado com Substituição Parcial de Farinha de Trigo por Farinha de Arroz e de Linhaça. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-145

para contagem de *Staphylococcus aureus*, bolores e leveduras e presença de coliformes totais. Todas as formulações obtiveram boa aceitação, com viabilidade de produção maior para as formulações com maior concentração de farinha de arroz. Não houve presença de *Staphylococcus aureus* nem de coliformes totais nos biscoitos, e para bolores e leveduras os resultados de todas as amostras ficaram dentro dos padrões de identidade e qualidade. Os testes sensoriais indicaram que além de enriquecer nutricionalmente o biscoito, as farinhas melhoraram sensorialmente o produto, e os testes microbiológicos apontam para um alimento seguro ao consumo humano, portanto se revelou um produto com ótima viabilidade de produção e comercialização.

Palavras-Chave: aceitabilidade, qualidade, farinhas mistas

Agência de Fomento: