

## BISCOITO Á BASE DE INHAME E SEM GLÚTEN

<sup>1</sup>ANA BARBARA PARTEKA; <sup>2</sup>ANA LUIZA MELO FABRIS; <sup>3</sup>BRUNA DALPIZOL;  
<sup>4</sup>DÉBORA MIRANDA; <sup>5</sup>EDINA BONFIM; <sup>6</sup>METTEO DALÓ <sup>7</sup> DANIELA MIOTTO  
BERNARDI

<sup>1</sup> Acadêmica de Nutrição – Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná,  
anaparteka@gmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica de Nutrição – Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná,  
analuizamelo\_10@hotmail.com

<sup>3</sup> Acadêmica de Nutrição – Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná,  
bru.dalpizol@hotmail.com

<sup>4</sup> Acadêmica de Nutrição – Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná,  
debora.miranda1@outlook.com

<sup>5</sup> Acadêmica de Nutrição – Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná,  
edinabon@gmail.com

<sup>6</sup> Acadêmico de Nutrição – Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – Paraná,  
[matteodalo@gmail.com](mailto:matteodalo@gmail.com)

<sup>7</sup> Nutricionista, Doutora em Alimentos e Nutrição. Professora do Universitário  
Fundação Assis Gurgacz – Paraná, dani\_miotto@yahoo.com.br

### RESUMO

**Introdução:** A partir de um tubérculo pouco usado a cozinha residencial, criou-se um biscoito que leva sabor e fibras ao consumidor, sem adição de conservantes. **Objetivos:** Com o objetivo de desenvolver um produto inovador usando como base ingredientes não convencionais para o processamento de biscoitos, como o biscoito é um produto altamente consumido foi proposto um produto rico em fibras e propriedades funcionais e a avaliação do índice de aceitabilidade através da análise sensorial. **Metodologia:** Foram desenvolvidos três produtos à base de inhame com sabores diversos sendo, Cookie sabor banana (CB), cookie sabor maçã (CM), cookie sabor banana e maçã (CBM) utilizados para a preparação ovo, manteiga, frutose, farinha de linhaça, fibra de maçã, farinha de banana verde, inhame, polvilho, banana *in natura*, canela, maçã desidratada e polvilho. Para a preparação de cada receita foram separados e pesados, adicionados em uma tigela cada ingrediente para cada tipo de biscoito e misturados, em seguida colocados no forno convencional para assar em temperatura de 180 ° C por aproximadamente 30 minutos. Foi avaliada composição nutricional (proteína, carboidrato, lipídeo, sódio, fibra alimentar, ferro, vitamina C VitC, vitamina A (VitA), potássio, magnésio e Cálcio) por meio do cálculo nutricional. Também foi avaliada a aceitabilidade usando escala hedônica estruturada de nove pontos (aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura) bem como a aceitação de compra usando uma escala estruturada de cinco pontos. Os dados foram analisados estaticamente pela ANOVA e TUKEY. **Resultados:** em relação a composição nutricional, verificou-se para as amostras CB, CM, e CMB, respectivamente, as seguintes quantidades em 50g do produto: 150kcal (632 KJ), 163 kcal (680,86 kj ) e 159 kcal (668,9 KJ); de proteínas foram 1,04g, 0,93g e 1g; de carboidratos foram 22,7g, 25,6g e 25,86g; de lipídeos foram 6,24g, 6,19g e 5,74g, onde gordura saturada foi de 4,04g, 4,02g e 3,77g; de sódio foram 44,62 mg, 47,17mg e 43,96mg; de fibra alimentar foram 0,6 mg, 0,9mg e 1,28mg; de ferro foram 0,15mg, 0,17mg e 0,18mg; de VitC foram 2,09mg, 0,75mg e 0,97mg; de potássio foram

106,03mg, 87,39mg e 99,1mg, de magnésio foram 8,06mg, 6,6mg e 7,53mg; de Cálcio foram 4,58mg, 4,44mg e 4,28mg e de Fósforo foram 19,7mg, 18,36mg e 18,41mg. Os resultados da análise apenas a aparência teve diferença significativa ( $<0,05$ ) com média de  $5,97 \pm 2,01$  A  $4,97 \pm 2,03$  A  $5,37 \pm 2,14$  BC para as amostras CB, CM, de CMB respectivamente. Em relação a aceitação global os resultados foram  $5,80 \pm 1,47$  (CB),  $5,63 \pm 1,73$  (CM) e  $6,20 \pm 1,65$  (CMB); em relação ao aroma foram  $6,10 \pm 1,40$  (CB),  $5,87 \pm 1,57$  (CM) e  $6,13 \pm 1,83$  (CMB), em relação ao sabor foram  $5,63 \pm 1,92$  (CB),  $5,77 \pm 2,27$  (CM) e  $6,30 \pm 1,80$  (CMB) e quanto a textura foram  $5,03 \pm 2,09$  (CB),  $5,03 \pm 2,33$  (CM) e  $4,83 \pm 2,15$  (CMB). **Conclusão:** foi possível produzir um produto de alta qualidade nutricional, porém são necessários ajustes de formulação para ampliar a aceitabilidade frente aos consumidores.

Órgãos Financiadores: Próprios colaboradores.

Palavras-chave: Biscoito; Inhame; Fibras