

BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM PIMENTA DEDO DE MOÇA E ALHO

ANDRESSA CAPOBIANCO MENDONÇA ¹; GISELI LETICIA ZANETTI ²;
ISABELLA LUIZA POTUSKI ³; ISABELLY CAVALHER BEZ ⁴; ROSANGELA
WEIZENMANN ⁵; DANIELA MIOTTO BERNARDI ⁶;

1 Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG –
mandressa627@gmail.com

2 Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG –
giselizanetti81@gmail.com

3 Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG –
ilpotulski@hotmail.com

4 Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG -
isa_cavalher@hotmail.com

5 Acadêmica de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG –
rosangelawc@gmail.com

6 Nutricionista, Doutora em Alimentos e Nutrição, Docente do Centro
Universitário Assis Gurgacz – FAG - danimiottober@gmail.com

Resumo:

Introdução: O biscoito de arroz se tornou o queridinho das dietas, por conter baixo valor calórico, baixo teor de gordura e sódio. O produto não contém glúten e quando comparado com outros biscoitos comuns e torradas, é produzido por método de extrusão, que cozinha o arroz rapidamente, em temperatura e pressão controlada. **Objetivo:** O trabalho teve como objetivo, adicionar desenvolver uma formulação de biscoito arroz funcional e avaliá-lo do ponto de vista nutricional e sensorial. **Materiais e Métodos:** Para desenvolvimento foram separadas três amostras do biscoito de arroz integral enriquecido com pimenta dedo de moça e alho, sendo, a primeira amostra sem pimenta dedo de moça e alho (A1), a segunda com 1% de dedo de moça e 2% de alho (A2), e a terceira com 2,5% de pimenta dedo de moça e 5% de alho (A3). O preparo se deu por: após o cozimento do arroz, foi adicionado as claras em neve, gergelim, sal, e os fitoterápicos pesados e misturados as amostras devidas, após isto, todas amostras foram em forma de biscoito, em forno pré-aquecido por 40 minutos a 180 °C. Foram avaliadas a composição nutricional

(Kcal, proteína, lipídeo, carboidrato e fibras) e feito a análise sensorial, por meio de escala hedônica estruturada de 9 pontos para os atributos, aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura, também foi avaliado a intenção de compra por meio de uma escala estruturada de cinco pontos. Os dados foram analisados estatisticamente pelos testes de ANOVA e TUKEY. **Resultados:** Em relação a composição nutricional de 30g do produto, verificou-se as seguintes quantidades de proteínas 1,72g (A1), 1,46g (A2), 1,41g (A3), de lipídios 1,9g (A1), 1,59g (A2), 1,52g (A3), carboidratos 5,58g (A1), 6,9g (A2), 6,75g (A3), e fibras 0,27g (A1), 0,53g (A2), 0,41g (A3). Em relação à análise sensorial as amostras em questão não diferiram entre si, porém as médias de aceitação global foram $4,6 \pm 1,8$ (A1), $4,5 \pm 2,2$ (A2) e $4,7 \pm 2,3$ (A3), de aparência foram $5,0 \pm 2,0$ (A1), $5,4 \pm 2,2$ (A2), $5,4 \pm 2,2$ (A3), de aroma foram, $4,8 \pm 1,6$ (A1), $4,6 \pm 2,2$ (A2), $5,0 \pm 2,1$ (A3), de sabor foram, $4,4 \pm 2,1$ (A1), $4,3 \pm 2,4$ (A2), $4,3 \pm 2,2$ (A3), de textura foram, $3,9 \pm 2,1$ (A1), $2,5 \pm 1,1$ (A2), $2,6 \pm 1,1$ (A3), e a intenção de compra foram, $2,5 \pm 1,1$ (A1), $2,5 \pm 1,1$ (A2), $2,6 \pm 1,1$ (A3). **Conclusão:** Foi possível desenvolver um produto com boas características sensoriais, mais que não teve boa aceitabilidade devido os fitoterápicos, pimenta dedo de moça e alho, o mesmo necessita de ajustes sensoriais.

Palavras-chave: Biscoito, Arroz, Fitoterápico.