

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS DE CACAU COM SUBPRODUTOS DO BENEFICIAMENTO DO ARROZ (*ORIZA SATIVA L.*) E DO FEIJÃO (*PHASEOLUS VULGARIS*) COM INSERÇÃO DE ZINCO

Maiara Gambatto¹

Leticia Hubscher²

Myla Duarte³

Thais Lara⁴

Thaiane Rios⁵

Julia Carvalho⁶

João Paulo Gollner Reis⁷

Dalila MoterBenvegnú⁸

Jucieli Weber⁹

Apesar do desenvolvimento econômico, científico e tecnológico encontrado no Brasil, ainda são observadas carências nutricionais, onde há a baixa ingestão de nutrientes essenciais para desenvolvimento e manutenção das dimensões corporais saudáveis. O arroz é o principal componente da dieta básica da população do mundo, por esse motivo é um alimento de extrema importância para a segurança alimentar mundial. O feijão é uma leguminosa amplamente consumida, e a ele estão associadas diferentes propriedades nutricionais. Os subprodutos do arroz e do feijão são obtidos durante o processo de industrialização e sua composição centesimal é

¹Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntária do Projeto de Pesquisa. maiara.gambatto@gmail.com

²Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntária do Projeto de Pesquisa. leticiahubscher@hotmail.com

³Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntária do Projeto de Pesquisa. myla_alexandra@hotmail.com

⁴Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntária do Projeto de Pesquisa. thaislara@hotmail.com.br

⁵Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntária do Projeto de Pesquisa. thaiane_rios2@hotmail.com

⁶Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntária do Projeto de Pesquisa. carvalhouffs@gmail.com

⁷Técnico de laboratório, Técnico de nível médio em leite e derivados, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Voluntário do Projeto de Pesquisa. joao.reis@uffs.edu.br

⁸Professora Doutora, farmacêutica, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Colaboradora do Projeto de Pesquisa. dalilabenvegnu@yahoo.com.br

⁹Professora Doutora, farmacêutica, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, Coordenadora do Projeto de pesquisa. jucieli.weber@uffs.edu.br

bastante parecida com o produto íntegro, no entanto não são aceitos na mesa do consumidor por apresentarem-se como grãos partidos ou quebrados. A inserção do cacau, que é um produto bem aceito pelo público devido ao seu sabor e cor, também é um alimento saudável e conhecido devido seus efeitos benéficos à saúde, especialmente ligados a ação antioxidante. O zinco é um componente estrutural e funcional de várias metaloenzimas e metaloproteínas, além de participar de muitas reações do metabolismo celular, incluindo processos fisiológicos, tais como função imune, defesa antioxidante, crescimento e desenvolvimento. Desta forma, o desenvolvimento de biscoitos produzidos com farinha de arroz e feijão e cacau com inserção do zinco é uma alternativa viável para a obtenção de alimentos de baixo custo. Podendo melhorar o balanço de aminoácidos da dieta, trata-se de uma matéria prima de baixo valor agregado e alto valor nutritivo com potencial para a aplicação em alimentos, além de possuir um mineral que desempenha várias funções benéficas no organismo. O objetivo do estudo foi verificar se a inserção de zinco a uma formulação de biscoito de cacau utilizando subprodutos do beneficiamento do arroz (*Oriza sativa L.*) e do feijão (*Phaseolus vulgaris*) pode ser percebida sensorialmente. Foram desenvolvidas duas formulações do biscoito de cacau, utilizando como ingredientes da receita base: ovo, manteiga, açúcar, cacau, fermento, farinha de trigo e farinha de arroz e feijão e em uma delas adicionou-se zinco. A farinha de arroz e feijão foi elaborada na proporção 1:2 (feijão:arroz). Realizou-se análise sensorial dos biscoitos utilizando-se o teste tetraédrico com 93 julgadores não treinados. Não foram observadas diferenças significativas ($p \leq 0,05$) entre as duas formulações do biscoito, logo as duas formulações de biscoito são similares. Permite-se então, inferir que o zinco inserido ao biscoito não pode ser percebido sensorialmente e que a aceitação do biscoito enriquecido seria a mesma do biscoito no qual o zinco não foi inserido. Existem diversos estudos mostrando que o enriquecimento de biscoitos pode ser uma boa alternativa para melhorar o consumo da população, não inserindo novos alimentos na dieta, mas enriquecendo aqueles que já estão presentes nela, como os biscoitos.

Palavras chave: Produção de biscoitos. Subprodutos. Teste de aceitação.