



ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITO TIPO SALGADO.¹

Jéssie da Natividade Schöffer², Ana Cristina Rosso³, Gabriel Knorst⁴, Raul Vicenzi⁵, Tenisa Kinalski⁶, Raysa Poll⁷, Zuleica Wegner Führ⁸. UNIJUI

INTRODUÇÃO: Biscoitos e alimentos para o café da manhã são produtos de cereais que representam uma importante fonte de energia na nutrição humana. E são produzidos em maior variedade do que qualquer outro tipo de produto de panificação. Suas principais características são a crocância, definidas basicamente pela sua baixa concentração de água e umidade nunca superior a 5% e também, pela malha de glúten que, em termos moleculares, define-se como polímero orgânico cuja principal característica é a capacidade de aglutinar-se em uma rede contínua, elástica e extensível auxiliando na retenção de gases e conseqüentemente no crescimento da massa. Os biscoitos são obtidos pelos processos de amassadura e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos, fermentos ou não e outras substâncias alimentícias. Os principais ingredientes utilizados são a farinha, gordura, fermento biológico, fermento químico, adoçante, sal (cloreto de sódio) e água, podendo, também, ser usado outros menores tais como malte, outros suplementos enzimáticos, corantes, micronutrientes, aromatizantes, etc. O propósito deste trabalho foi elaborar e analisar um biscoito salgado com características semelhantes aos “cream crackers”, tornando-se mais barato, de fácil elaboração e que contenha ingredientes favoráveis à longevidade de vida de prateleira. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi elaborado um biscoito tipo salgado, utilizando como ingrediente: farinha de trigo tipo I, leite, água, sal (cloreto de sódio), fermento químico, gordura animal e orégano. Em uma refratária, incorporamos a farinha, os demais ingredientes a fim de obter uma massa homogênea. Em seguida, moldamos com um rolo, fazendo movimentos para se obter uma massa lisa e fina. Posteriormente pincelamos gema de ovo e salpicamos sal e orégano, proporcionando aparência agradável e sabor diferenciado ao produto. Os biscoitos foram assados em forno industrial por 12 minutos a 180°C. Para a realização das análises recolhemos uma amostragem significativa do produto e submetemos a moagem em Moinho de marca Tecator. Acondicionamos em frascos plásticos com tampa de rosca para posterior análises. As análises foram feitas em duplicata, seguindo a metodologia proposta pelo Diário Oficial da União para umidade, cinzas ou matéria mineral, extrato etéreo, proteína bruta, carboidratos e fibra bruta. A elaboração do produto ocorreu nas dependências do Laboratório de Panificação da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – Campus Santa Rosa. As análises foram realizadas no Núcleo de Alimentos – Santa Rosa/RS. **RESULTADOS:** Fazendo a média aritmética das duplicatas obtivemos valores de 52,75% de carboidratos, 27,66% de cinzas ou matéria mineral, 17,78% de gordura, 12,77% de proteína, 2,96% de umidade e 0,20% de fibra bruta. O elevado teor de matéria mineral encontrado pode ter sido devido a erros técnicos cometidos durante a realização da análise ou devido à perda de amostra durante sua incineração. Pelas análises, o alto índice de gordura poderia classificar este produto como não recomendado para o consumo diário uma vez que, a gordura utilizada é proveniente de origem animal indicando o produto, perante tabela de informação nutricional, com presença de gordura trans. **CONCLUSÃO:** A partir da criação deste produto e da análise de suas características



centesimais, identifica-se um produto diferenciado com características próprias e capacidade antioxidante pela presença de ácido fenólico e flavanóides provenientes do orégano. Adicionalmente tem propriedades antimicrobianas contra bactérias como *Listeria monocytogenes* e outros patógenos presentes nos alimentos, proporcionados pelo incremento deste ingrediente. Em consequência disso, faz com que o período de vida de prateleira seja maior.

¹ Trabalho realizado no componente curricular de Análise de Alimentos no curso de Química Industrial de Alimentos.

² Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ. je_schoffer@yahoo.com.br

³ Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ. aninharosso@yahoo.com.br.

⁴ Aluno do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ. gabrielglk@yahoo.com.br

⁵ Professor Doutorando do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ, orientador. r.vicenzi@unijui.edu.br

⁶ Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ. tenisa-kinalski@hotmail.com

⁷ Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ. raysa-p@hotmail.com

⁸ Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ. zukawf@yahoo.com.br