



## DESENVOLVIMENTO DE UM COOKIE À BASE DE FARINHA DE LINHAÇA MARROM DESENGORDURADA<sup>1</sup>

Nicole Schubert Schmidt<sup>2</sup>, Júlia Prestes Sparremberger<sup>3</sup>, Marcelle Araújo Bonini<sup>4</sup>,  
Mônica Mattioni Droppa<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Trabalho do componente curricular Projeto Integrador: Ciência e Tecnologia de Alimentos do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

<sup>2</sup> Estudante do curso de nutrição da UNIJUÍ

<sup>3</sup> Estudante do curso de nutrição da UNIJUÍ

<sup>4</sup> Estudante do curso de nutrição da UNIJUÍ

<sup>5</sup> Estudante do curso de nutrição da UNIJUÍ

No processamento da linhaça para extração do óleo, há sobra de um subproduto chamado de “torta”, da qual é produzido um extrato de farinha composta por níveis elevados de fibras, proteínas, amido e reduzido em lipídeos se comparado ao produto inicial (semente). Este trabalho teve como objetivo desenvolver um cookie à base de extrato de farinha de linhaça marrom desengordurada, sendo uma opção funcional e nutritiva para o mercado consumidor, com boa aceitabilidade, que contribui para uma dieta equilibrada e promotora de saúde. Foram desenvolvidas duas formulações de cookies com extrato de farinha de linhaça marrom desengordurada 100%, sendo uma adicionada à massa chocolate meio amargo, cacau em pó, açúcar mascavo, açúcar, manteiga sem sal, ovos, açúcar, essência de baunilha e fermento em pó e na outra receita açúcar mascavo, manteiga sem sal, ovos, açúcar, essência de baunilha, fermento em pó e mix de frutas secas (damasco, uva passa, banana, amendoim e castanha de caju). O estudo é de natureza quali e quantitativa laboratorial, na qual foram utilizados os métodos, descritivos-escala estruturada, para identificar o sabor característico de cookies, os provadores classificaram suas opiniões conforme a escala de 0 a 8, sendo 0=nenhum, 4 a 5= moderado e 8=muito forte. Para testar a preferência dos cookies foi utilizado o método afetivo teste de preferência-ordenação, onde os provadores indicaram a formulação mais preferida e menos preferida atribuindo os atributos como, aparência/cor/intensidade, odor, doçura, acidez e sabor e escala hedônica para avaliar a aceitabilidade dos cookies, foram realizados testes sensoriais que registraram a qualidade de seus atributos segundo uma escala hedônica de 9 pontos, sendo 1 = desgostei muito, 5 = nem gostei/nem desgostei, e 9 = gostei muito. Para testar a aceitabilidade e a preferência de cookies elaborados com extrato de farinha de linhaça marrom desengordurada substituindo as farinhas tradicionais. Os resultados obtidos através dos testes de análise sensorial demonstraram que é possível desenvolver produtos inovadores, como os cookies elaborados neste estudo, que combinam sabor, textura e valor nutricional. A análise sensorial, conduzida com um painel de 20 provadores não treinados, evidenciou que a receita contendo gotas de chocolate apresentou melhor desempenho em relação à receita de cookies contendo mix de damasco, uva passa, banana, amendoim e castanha de caju. A partir da análise sensorial, conclui-se que pelo teste ANOVA, o sabor característico, a aparência, o sabor, o gosto doce e a impressão geral são estatisticamente diferentes. E no atributo de aroma, a ANOVA demonstrou que as amostras são estatisticamente iguais. E na preferência, a relação foi de 19 para a amostra 204 e 1 na amostra 426. Conclusão: Este estudo não só contribui para a promoção de uma alimentação saudável, mas também oferece uma opção atrativa e nutritiva ao mercado consumidor.

**Palavras-chave:** Farinha de linhaça marrom desengordurada. Cookies. CISBRA. Saudável. Produto.