

# ANÁLISES FÍSICAS DE BISCOITO TIPO CRACKER ADICIONADO DE FARINHAS DE AMARANTO, LINHAÇA E TRIGO SARRACENO.

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Evellheyn Reboucas Pontes, LEILIANE DA FONSECA LIMA HERCULANO, MARCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS, MARIA NILKA DE OLIVEIRA, Dorasilvia Ferreira Pontes

Os biscoitos, dentre eles o do tipo cracker, são produtos de grande interesse comercial e seu enriquecimento é uma alternativa ao comércio e ao consumidor. O presente trabalho objetivou avaliar os efeitos da utilização de farinhas de amaranto, linhaça e trigo sarraceno na qualidade de biscoitos tipo cracker. Foram desenvolvidos 7 formulações de biscoitos: FP (padrão), FAM 10 e 20 (farinha de amaranto 10 e 20%), FLI 10 e 20 (farinha de linhaça 10 e 20%) e FSA 10 e 20 (farinha de trigo sarraceno 10 e 20%). Os biscoitos foram analisados quanto à cor, textura, volume específico e medidas dimensionais. Os resultados da cor pelo sistema CIELAB, mostram que a coordenada  $L^*$  (luminosidade) apresentou diferença significativa somente entre FP e FLI20; na coordenada  $a^*$  (vermelho-verde) FP diferiu significativamente de FLI10, FSA10 e FSA20; quanto a coordenada  $b^*$  (amarelo-azul) todas as amostras adicionadas das farinhas alternativas, em ambas as concentrações, apresentaram diferenças significativas em comparação a FP. Na análise de textura, FSA20 obteve o maior valor de dureza (6,1N), enquanto que FP (2,96N), apresentou o menor valor entre todos os biscoitos. Pela análise de dureza notou-se que a adição de farinhas alternativas confere maior dureza ao produto. No volume específico, FP não diferiu significativamente de FSA10, FSA20 e FAM20, no entanto houve diferença significativa quando comparado às demais formulações. Quanto às medidas dimensionais, foi observado diferença significativa na espessura de FAM10, FAM20, FLI20 em comparação a FP. Conclui-se que a adição das farinhas em estudo interferiram nas propriedades físicas dos biscoitos, principalmente em relação a textura, quanto a cor, volume específico e medidas dimensionais os biscoitos adicionados apresentaram valores próximos ao biscoito padrão. Agradecimentos ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC)/UFC pelo consentimento da bolsa de pesquisa, indispensável para a realização deste trabalho.

Palavras-chave: biscoito tipo cracker. análises físicas. farinhas alternativas. enriquecimento.