

Sessão 32

Avaliação Físico-Química, Nutricional e Sensorial de Alimentos

257

EFEITO DA ADIÇÃO DE SORO DE LEITE NAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICA, TECNOLÓGICA E SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO “COOKIE”. *Nathalie Goulart Souza Leite, Elessandra Zavareze, Kessiane Moraes, Inajara Piotrowicz, Myriam Salas-Mellado (orient.)*

(FURG).

A adição de soro de leite em biscoitos tipo “cookie” resulta em uma massa com características físicas de maleabilidade, extensibilidade e elasticidade similares às do produto convencional. Além disso, os biscoitos com soro apresentam melhores características de textura, cor, aroma e sabor. Este trabalho tem como objetivo elaborar biscoitos com soro de leite e avaliar o efeito da adição desse ingrediente nas características físicas, químicas e sensoriais dos biscoitos. Foram elaborados quatro tipos de biscoitos: sem adição de soro (padrão), com soro líquido, com 5% e 10% de soro seco em base farinha. A avaliação física dos biscoitos foi realizada mediante a determinação dos parâmetros: espessura, fator de expansão e volume específico. A composição química foi realizada por metodologia oficial da AOAC através das determinações do conteúdo de proteínas, lipídios, cinzas e umidade. A avaliação sensorial foi realizada mediante teste de aceitação através de escala hedônica de nove pontos. Os resultados foram analisados através da análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância. Com base nos resultados, pode-se observar que os biscoitos com adição de 5% de soro seco apresentaram maior fator de expansão e menor espessura quando comparados aos demais biscoitos. E os biscoitos com soro líquido apresentaram menor fator de expansão e maior volume específico. Quanto a espessura, os biscoitos elaborados com soro de leite líquido e soro de leite seco apresentaram diferença significativa entre as médias, no entanto não apresentaram diferença significativa quando comparadas ao biscoito padrão. Quanto ao fator de expansão e o volume específico, todas as amostras de biscoitos apresentaram diferença significativa entre si. A adição de soro em níveis de 5% e 10% aumentou a aceitabilidade do produto, no entanto a adição de soro líquido diminuiu a aceitabilidade quando comparados ao biscoito padrão.