

O presente projeto tem como objetivo estudar e implementar a produção de biscoitos tipo cookies funcionais elaborados com soja e quinoa com e sem glúten. Inicialmente foram realizados testes de formulação com diferentes teores de farinha de soja e farinha de quinoa até o desenvolvimento de um cookie de trigo (com glúten) com boas características tecnológicas e sensoriais. Em um segundo momento, foram desenvolvidos os testes para a produção dos cookies sem glúten, onde a farinha de trigo foi substituída por farinha de arroz. A avaliação sensorial dos cookies foi realizada em duas etapas. Na primeira etapa um grupo de 10 degustadores (alunos e funcionários da UERGS de Três Passos) adultos e treinados avaliou os atributos sensoriais através de metodologia descritiva quantitativa de aparência, sabor, textura, aroma e impressão global. A segunda etapa consistiu em um teste afetivo de aceitabilidade dos dois tipos de cookies com alunos e professores do Instituto Estadual de Educação Érico Veríssimo de Três Passos, totalizando 100 provadores não treinados. Os *cookies* foram avaliados físico-quimicamente, através da quantificação de proteína bruta, extrato etéreo, carboidratos e sódio. Com relação à avaliação sensorial os resultados gerados estão sendo avaliados estatisticamente. A composição físico-química dos *cookies* apresentou-se semelhante aos encontrados no mercado, o *cookie* sem glúten apresentou menor índice de carboidratos 38,42%, conseqüentemente um menor teor calórico (290,33 Kcal) se comparado ao *cookie* com glúten elaborado (318,66 Kcal).