

CAG - CÂMARA DE AGRICULTURA (PÔSTER)

NOME: JÉSSICA DE SALES SILVA

TÍTULO: ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITO TIPO COOKIE COM FARINHA MISTA DE TRIGO INTEGRAL, COCO, LINHAÇA E CHIA.

AUTORES: DÉBORA MARIA MORENO LUZIA, JÉSSICA DE SALES SILVA, JÉSSICA DE SALES SILVA, TALITA LOPES RIBEIRO, TATYANA CAMPOS QUEIROZ, DEBORA MARIA MORENO LUZIA, VERA LUCIA DA SILVA FARIAS

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): NÃO POSSUI

PALAVRA CHAVE: COOKIE, FARINHA DE COCO, CHIA, LINHAÇA, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

RESUMO

A mistura de farinhas de diferentes fontes vegetais é denominada de farinha mista. A farinha de trigo integral pode ser substituída pela farinha de trigo refinada em receitas, sendo ideal para quem procura emagrecer ou apresenta problemas intestinais. A farinha de coco apresenta grande quantidade de fibras, contribuindo para o bom funcionamento do intestino, além de melhorar o metabolismo, auxiliando na perda de peso e controle do colesterol. A farinha de linhaça é feita a partir da semente da linhaça triturada, e apresenta elevado teor de lipídios insaturados, fibras e ligninas, sendo pela presença desses compostos um alimentos funcional utilizado para prevenir doenças cardiovasculares, câncer e diabetes, apresenta ainda atividade antiviral, bactericida, e ser eficiente na prevenção e controle dos sintomas da menopausa e osteoporose. A farinha de chia é obtida assim como a da linhaça, através da trituração da semente. A semente de chia possui alto valor nutritivo por apresentar em sua composição ácidos graxos poli-insaturados, lipídios, proteínas, fibras vitaminas, minerais, aminoácidos e compostos antioxidantes. O presente trabalho visou desenvolver um biscoito tipo cookie com farinha mista de trigo integral, coco, linhaça e chia, e quantificar a composição centesimal do produto elaborado. Foram determinados os teores de umidade por termogravimétrico com emprego de calor, cinzas por incineração simples, lipídios pelo método de Soxhlet, proteínas pelo método de Kjeldahl e carboidratos totais foram calculados por diferença. Os resultados obtidos em porcentagem indicaram 4,14% de umidade, 1,74% de cinzas, 8,43% de lipídios, 6,49% de proteínas, e 79,2% de carboidratos. O teor encontrado de umidade e carboidrato estavam dentro no esperado. Esperava-se encontrar um maior teor de lipídios, proteínas, fibras e conseqüentemente de cinzas, devido à substituição da farinha de trigo refinada por outras que possuem uma alta concentração desses nutrientes.