

## AVALIAÇÃO DE FORMULAÇÕES DE BISCOITOS COM ADIÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUOS DE BANANEIRA E FÉCULA DE MANDIOCA UTILIZANDO PLANEJAMENTO FATORIAL

**QUEIROZ, Isabella Fernanda Camargo**<sup>1</sup> (maidenbella@outlook.com); **ADESUNLOYE, Kate Mariane**<sup>1</sup> (katekytty@hotmail.com); **SILVA, Valdelice Gomes da** (valdelice.contabeis@gmail.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi**<sup>3</sup> (mariana.fuzinatto@gmail.com).

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

<sup>3</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

O Brasil é o quarto maior produtor de banana do mundo, as brácteas de bananeira são popularmente conhecidas como “coração da bananeira” ou “umbigo da banana”. A farinha utilizada, através do processo de trituração da bráctea in natura, é uma nova opção para aqueles que possuem intolerância ao glúten, no caso, os celíacos. Os biscoitos apresentam grande consumo, longa vida de prateleira, boa aceitação, e têm sido formulados com a intenção de torná-los fortificados com, ou de torná-los fontes, de fibras ou proteínas, devido ao grande apelo existente nos dias atuais para a melhoria da qualidade da dieta. O projeto envolve a formulação de biscoitos tipo cookie, com adição da fécula de mandioca e farinha da bráctea da bananeira. Para o desenvolvimento das formulações, foi realizado um delineamento fatorial (quatro ensaios fatoriais) com três repetições no ponto central, totalizando sete formulações, com a variação de farinhas com maior ou menor adição delas. A realização da análise sensorial é aprovada pelo Comitê de Ética com Seres Humanos da UEMS, sob o parecer nº 1.858.034/2016. Com isso, os avaliadores provaram 7 formulações sendo 3 delas iguais e 4 com variação de farinha de bráctea de bananeira e fécula de mandioca. As que tiveram melhor aceitabilidade no todo, foram os biscoitos que tiveram variação de farinha de bráctea entre 10 e 20%. Foram avaliados atributos de cor, aroma, textura, sabor e impressão global. A formulação 1, foi a que possuía a maior concentração de fécula de mandioca e baixa concentração de farinha de bráctea de bananeira, a formulação 4, possuía menor concentração de fécula de mandioca e a maior concentração de farinha de bráctea de bananeira e a formulação 7 a que possuía o ponto central de ambas as farinhas. Ambas as formulações tiveram maior aceitabilidade pela cor, por serem mais parecidas com a de um cookie convencional. Nos atributos avaliados como aroma, as formulações 1 e 4 não se diferiram estatisticamente entre si, comparadas com a formulação 7. No atributo textura, não houve mudanças significativas entre as formulações analisadas. No atributo “impressão global” todos os biscoitos foram bem aceitos pelos provadores. Pode-se concluir com a análise sensorial realizada que os biscoitos tipo cookie com adição de farinha de bráctea de bananeira foram bem aceito pelo os avaliadores e pode ser inserido na alimentação para aqueles que possuem restrições ao glúten, sendo um novo produto a base de bráctea de bananeira.

**Palavras-chave:** brácteas, cookie, sem glúten.

**Agradecimentos:** A UEMS pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor



Realização:

**UFGD**  
Universidade Federal  
da Grande Dourados

**UEMS**  
Universidade Estadual  
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

**CAPES**

**CNPq**  
Conselho Nacional de Desenvolvimento  
Científico e Tecnológico