

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITO TIPO SEQUILHOS COM ADIÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUO DE SOJA (OKARA)

SILVA, Rayane Góis da¹ (ray_any12@hotmail.com); **SOUZA, Ana Claudia Silva de**¹
(anaclaudiass12@outlook.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi**²
(mariana.fuzinato@gmail.com).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A soja é um alimento funcional, possui isoflavonas, saponinas, fitatos, fitoesteróis, oligossacarídeos e ácidos graxos poli-insaturados. O okara é o resíduo do processamento do extrato de soja, possui baixo valor de mercado, porém alto valor nutritivo, rico em proteínas com ótimo perfil de aminoácidos essenciais e alta digestibilidade. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi elaborar farinha de okara e biscoitos tipo sequilhos com 15% desta farinha. Uma formulação padrão, sem adição de farinha de okara, também foi elaborada. Para a obtenção do okara utilizou-se uma proporção 1:10 (soja:água). Os grãos foram macerados em água por 24 horas sob refrigeração, após a soja foi escorrida triturada juntamente com água, em seguida filtrada onde o líquido escorrido era o extrato de soja e a massa restante era o resíduo de soja (okara). Para o preparo da farinha utilizou-se o okara, onde o mesmo foi seco a 60 °C por 10 horas em estufa e posteriormente triturado e embalado. Para o preparo dos biscoitos todos os ingredientes (amido de milho, farinha de okara, margarina, ovo e açúcar) foram homogeneizados até a formação de uma massa lisa e modelável, em seguida a massa foi deixada em descanso na geladeira por 10 minutos. Posteriormente a massa foi porcionada e colocadas para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 30 minutos. A farinha e os biscoitos foram submetidos à análise de composição centesimal ($\text{g } 100 \text{ g}^{-1}$) (proteína bruta, carboidratos, lipídios totais, fibra bruta, umidade e cinzas), além da elaboração da tabela nutricional da farinha e a verificação da taxa calórica dos biscoitos. A farinha apresentou os seguintes resultados ($\text{g } 100 \text{ g}^{-1}$), proteína bruta $15,41 \pm 0,36$, lipídios totais $7,36 \pm 0,08$, carboidratos $62,54 \pm 0,79$, fibra bruta $6,15 \pm 0,60$, cinzas $3,62 \pm 0,03$ e umidade $4,91 \pm 0,09$, além de um valor energético de 402 Kcal (porção de 100 g). Foi observado que a adição da farinha de okara nos biscoitos aumentou o teor de fibras, proteína e cinzas de $1,03 \pm 0,35$ para $2,83 \pm 2,32 \text{ g } 100 \text{ g}^{-1}$, $0,88 \pm 0,44$ para $5,31 \pm 0,41 \text{ g } 100 \text{ g}^{-1}$ e $0,84 \pm 0,02$ para $1,16 \pm 0,06 \text{ g } 100 \text{ g}^{-1}$ respectivamente, além da redução do teor lipídico de $31,02 \pm 2,35$ para $26,35 \pm 0,36 \text{ g } 100 \text{ g}^{-1}$ e de carboidratos de $63,64 \pm 3,68$ para $57,04 \pm 0,85 \text{ g } 100 \text{ g}^{-1}$, consequentemente reduzindo o valor calórico de 541,38 para 497,87 Kcal (porção de 100 g). Com este estudo pode-se concluir que a farinha de okara pode apresentar benefícios aos consumidores, uma vez que a adição da mesma em sequilhos aumentou a concentração de nutrientes (fibras, proteína e cinzas), além de poder diminuir o valor calórico de alimentos ricos em calorias como biscoitos.

Palavras-chave: resíduo de soja, extrato de soja, composição centesimal, elaboração de produto.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor