

# IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

**ELABORAÇÃO DE BISCOITO TIPO *COOKIES* SEM GLÚTEN, ELABORADO COM FARINHA DE AMARANTO, ENRIQUECIDO COM FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS E ADICIONADO DE PREBIÓTICOS.**

**Instituição:** Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS.

**Área temática:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos- Engenharia de alimentos.

**DOS SANTOS**, Rhayane Gilo<sup>1</sup> ([05634587123@academicos.uems.br](mailto:05634587123@academicos.uems.br)); **BENEDETTI**, Silvia<sup>2</sup> ([silviabene@uems.br](mailto:silviabene@uems.br)).

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

<sup>2</sup> – Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Unidade de Naviraí.

A ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* sp) é uma planta nativa do Brasil que apresenta um elevado teor proteico, além da presença de compostos bioativos, como aminoácidos e compostos fenólicos. Este projeto teve como objetivo a elaboração de biscoito tipo *cookie*, sem glúten, elaborado com farinha de amaranto, adicionado de farinha de ora-pro-nóbis e de prebióticos. As folhas de ora-pro-nóbis foram coletadas no município de Naviraí/MS, posteriormente foram higienizadas e levadas a estufa a 60°C durante 24 horas para a secagem das mesmas, após a secagem as folhas foram trituradas em liquidificador para elaboração da farinha, a farinha permaneceu em refrigeração até o momento da utilização. Para tal, foram elaboradas quatro diferentes formulações de cookies, denominadas como: CP – formulação padrão, sem adição de farinha de ora-pro-nóbis; C10, com adição de 10% de farinha de ora-pro-nóbis; C15, com adição de 15% de farinha de ora-pro-nóbis; C20, com adição de 20% de farinha de ora-pro-nóbis. Em cada formulação foram adicionadas 5 g de fibras prebióticas, sendo a inulina e a polidextrose. Na farinha de ora-pro-nóbis e nos biscoitos foram realizadas análises físico-químicas, como umidade, cinzas, lipídios, proteínas, fibras e carboidratos. Nos *cookies* realizou-se análises microbiológicas (*Salmonella*, contagem de *Escherichia coli*, *Bacillus cereus* e *Staphylococcus aureus* e bolores e leveduras) e teste de aceitabilidade. A partir das análises de caracterização centesimal, dos biscoitos, observou-se, que a formulação C20 se diferenciou das outras formulações, obtendo maior teor proteico. Nas análises microbiológicas de detecção de *Salmonella*, contagem de *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* e bolores e leveduras, todas as formulações de cookies encontraram-se dentro dos padrões preconizados pela legislação vigente. Na avaliação sensorial de aceitabilidade, as formulações C10 e C15 apresentaram índices de aceitabilidade superiores a 70%. A formulação C10 foi mais bem aceita pelos julgadores, com média de 6,23 para a avaliação global. Conclui-se que foi possível a elaboração de biscoitos *cookies* com diferentes concentrações de farinha de ora-pro-nóbis, onde a formulação adicionada de 20% de farinha aumentou significativamente o teor de proteínas, mostrando-se um produto com valores nutricionais agregado.

**PALAVRAS-CHAVE:** *cookies*, ora-pro-nóbis, inulina.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação científica (PIBIC), da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, pela concessão da bolsa de iniciação científica.