**BISCOITO TIPO *COOKIE* FITNESS COM ADIÇÃO DE**

**CASTANHA DE BARU, ORA-PRO-NÓBIS, CHIA E FORTIFICAÇÃO COM FARINHA**

**DA CASCA DE OVO**

**Instituição:** Universidade Estadual de Mato Grosso Do Sul

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

**DETOMINI, Eduardo Takase1** (eduardotakasedetomini2001@gmail.com); **SANTOS, Maria Eduarda** (mariaeduarda1022.ifms@gmail.com) **MADALOZZO, Elisângela Serenato²** (lisserenato@uems.br)

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

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

*Cookies* são alimentos de fácil consumo, bem aceitos por todas as faixas etárias e que se encaixam na vida dinâmica e agitada da sociedade atual. Como uma forma de torná-los mais saudáveis, novos ingredientes são adicionados. Um dos exemplos é a ora-pro-nóbis que é uma planta alimentícia não convencional (PANC), além de castanha de baru, chia e farinha da casca do ovo. Sendo assim, esse trabalho teve como objetivo a produção de quatro formulações de *cookies*, sendo uma com adição da farinha da casca do ovo, outra com adição de castanha do baru, a terceira com ora-pro-nóbis e a quarta com adição de chia. Para a produção das farinhas de ora-pro-nóbis e da casca do ovo, as folhas e as cascas passaram por uma solução clorada a 100ppm, durante 15min, para a higienização e lavadas em água corrente para retirada do excesso de solução clorada. Após, foram secas em estufa com circulação de ar a 60°C durante 24h. Por fim, foram trituradas em moinho de facas, e peneiradas em agitador de peneiras para a padronização da granulometria (*blends* de 60 e 115 mesh) sendo então embaladas a vácuo e armazenadas em temperatura ambiente (25 ± 2 °C) até a utilização. De acordo com as análises da composição centesimal, as farinhas da casca do ovo e ora-pro-nóbis apresentaram, respectivamente, uma umidade de 0,5 e 7,59%, teor de cinzas de 96,24 e 19,21%, proteínas com terores de 2,13 e 19,49%, lipídios de 8,21 e 5,28%, e fibras com teores de 3,33 e 5,86%. Os resultados das análises centesimais dos *cookies* mostraram que as médias da umidade ficaram entre 3,30 e 7,36% e os teores de cinzas variaram entre 1,95 e 2,41%. Para proteínas o teor médio ficou entre 6,06 e 11,05%. Já o pH das formulações variou de 6,16 à 7,14 e a acidez ficou entre 0,27 e 0,71%. Para o teor de lipídios as médias encontradas variaram de 14,24 a 20,43% e as fibras de 1,79 até 2,29%. Na caracterização tecnológica dos *cookies* todas as formulações apresentaram um rendimento acima de 80%, com destaque para o *cookie* de ora-pro-nóbis que obteve 93,94%, e um crescimento que vai de 21,07% até 37,55%. As análises microbiológicas foram realizadas tanto nas farinhas quanto nos *cookies* e apresentaram resultados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação. Portanto, um potencial novo produto foi desenvolvido, com características de saudabilidade (maior teor de proteínas e fibras) e com potencial de consumo e comercialização.

**PALAVRAS-CHAVE**: composição centesimal, PANC, avaliação microbiológica.

**AGRADECIMENTOS:** À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela bolsa de iniciação científica e infraestrutura para a realização do trabalho.