

Desenvolvimento de biscoitos com farinha de semente de uva orgânica

Lab Compostos Bioativos
ICTA-UFRGS

Ana Carolina Fösch Batista¹, Alessandro Rios²

¹ Bolsista do Programa de Educação Tutorial

² Professor Orientador

Introdução



Suco de uva

Resíduo → Bagaço

- Engaço
- Casca
- **SEMENTE**



Semente de uva

Secagem
70°C; ~7%U

Farinha de semente de uva

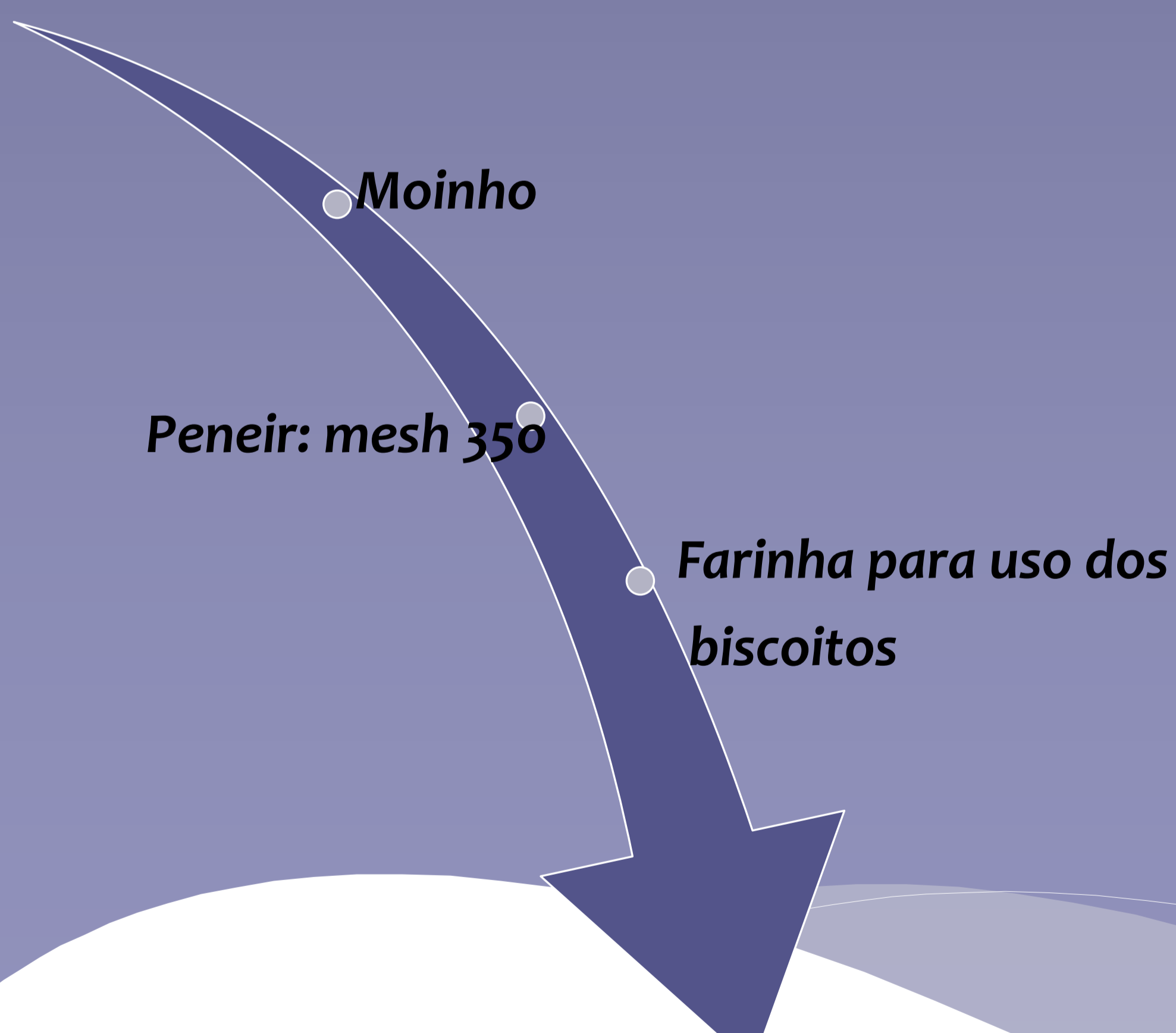
Compostos bioativos

Objetivo

- Agregar valor ao resíduo da agroindústria de suco de uva orgânico, desenvolvendo biscoitos a partir da farinha da semente de uva.
- Com fim de alcançar públicos distintos por meio do uso de ingredientes sem glúten.

Metodologia

Farinha



BISCOITOS

Análise sensorial

Análise centesimal

Resultados e discussão

Análise centesimal: Biscoito sem glúten

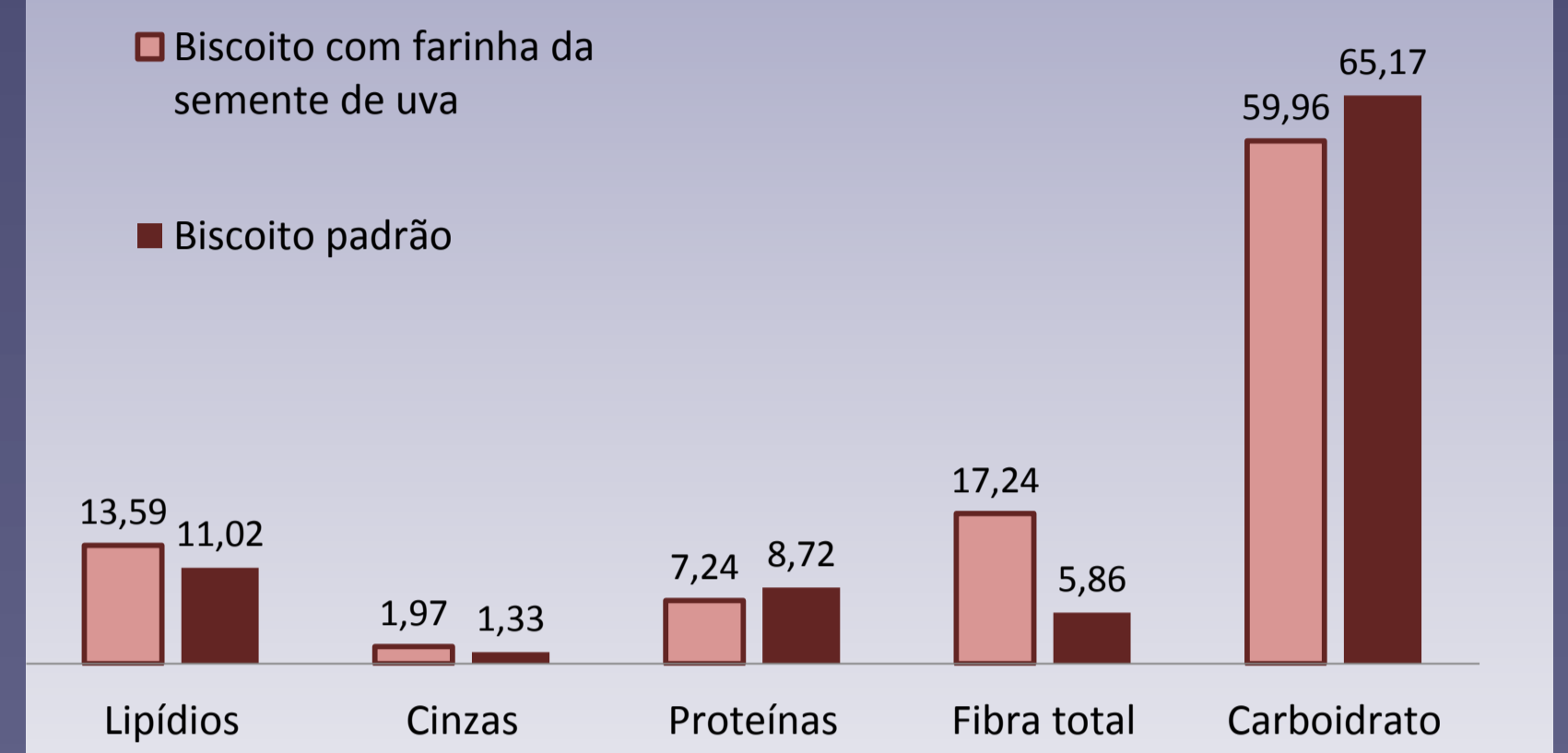


Fig. 1. Composição centesimal do biscoito com farinha da semente de uva em base seca. (Umidade = 8,13%). Composição centesimal do biscoito padrão em base seca. (Umidade = 7,90%).

Análise centesimal: Biscoito sem glúten

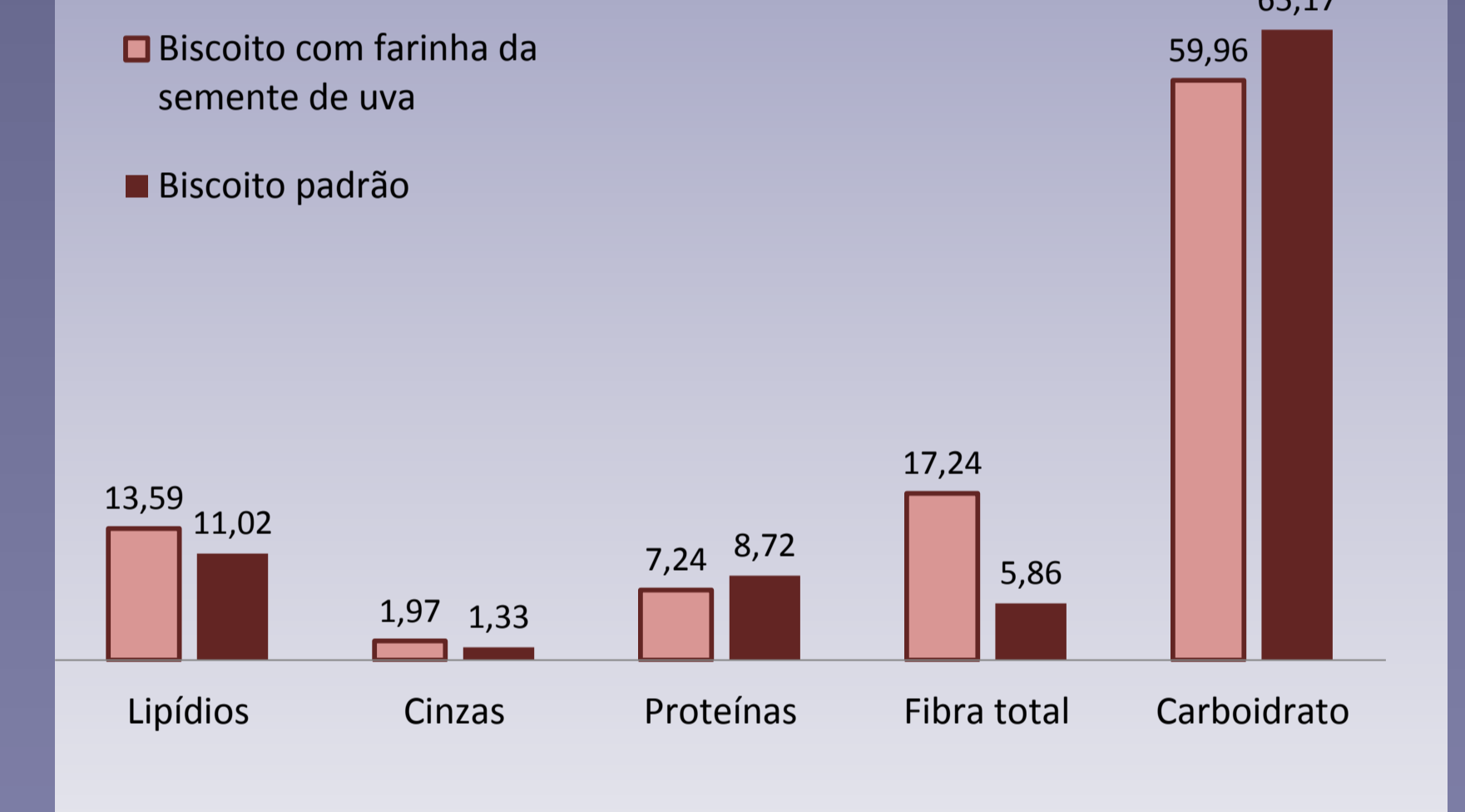


Fig. 2 Composição centesimal do biscoito com farinha da semente de uva em base seca. (Umidade = 6,38%). Composição centesimal do biscoito padrão em base seca. (Umidade = 5,79%).

Análise sensorial dos biscoitos desenvolvidos

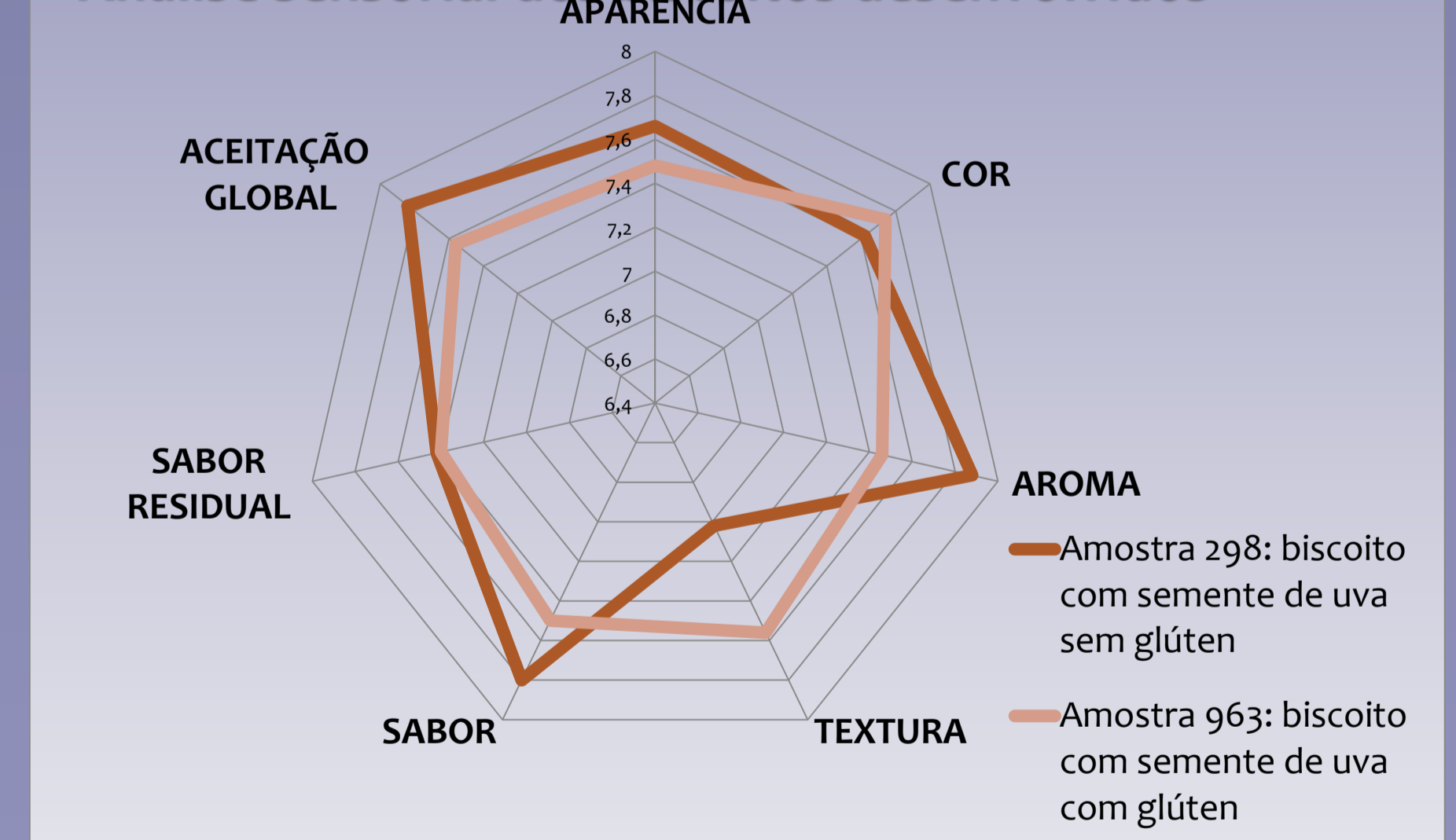


Fig.3 Análise sensorial e seus parâmetros

Assim:

Substituição da farinha da semente de uva

Sem glúten

Com glúten

Alimento RICO em fibras

Aceitação SENSORIAL Global:
Com glúten: 7,56
Sem glúten: 7,84

Referências

DUTCOSKY, S. A. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Ed. Universitária Champagnat, 123 p., 1996.

CHAVEZ, C.F.; DE LA BARCA, A. M. C.. Trends in wheat technology and modification of gluten proteins for dietary treatment of coeliac disease patients. Journal of cereal science. v.52, p.337-341, 2010



P.E.T.
engenharia de alimentos | ufrgs