

## DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO TIPO COOKIE ADICIONADO DE FARINHA DE BAGAÇO DE MAÇÃ

Pesquisador(es):

ANTUNES, ana Gabriela Zanotto; Chelli Julia; SOUZA, Edson Luis de.; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: A fibra alimentar tem sido muito buscada na dieta usual dos consumidores, além de ser muito indicada por nutricionistas e médicos, principalmente por seus vários benefícios a saúde. Produtos de panificação, tais como pães, biscoitos e cookies, podem ser usados como veículos para a ingestão de fibras, visto que a adição da mesma nestes produtos, são facilmente aceitos pelos consumidores. A maçã está entre os alimentos mais ricos em fibras, e além de consumida in natura pode-se obter por exemplo o suco de maçã. Este suco gera uma quantidade razoável de bagaço que por muitas vezes é desprezado, e neste trabalho será apresentado uma forma de aproveitar esse subproduto agregando valor ao mesmo, produzindo uma farinha e adicionando-a em uma receita de biscoito tipo cookie. Além de testes de formulação foram realizados também testes físico-químicos, microbiológicos e sensorial em cima do biscoito a base de farinha de bagaço de maçã, onde foi possível chegar a um produto de qualidade e alcançar os resultados esperados.

Palavras-chave: Biscoitos. Maçã. Bagaço. Aproveitamento. Fibras.

E-mails: [j\\_liachelli@hotmail.com](mailto:j_liachelli@hotmail.com), [fabiana.soares@unoesc.edu.br](mailto:fabiana.soares@unoesc.edu.br)