

## DESENVOLVIMENTO DE UM MIX PARA COOKIES COM MISTURA DE FARINHAS INTEGRAIS E FARINHA DE BLUEBERRY COM GOTAS DE CHOCOLATE

Pesquisador(es): DREHMER, Tatiane; MOSSAIN, Vanessa; DE CARLI, Eliane Maria; KILIAN, Josiane

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: Inovação e desenvolvimento de novos produtos alimentícios tem se tornado muito importante na indústria de alimentos e é crescente a exigência dos consumidores por alimentos que apresentem além da qualidade sensorial e nutricional, benefícios associados à saúde e bem-estar. Diante deste contexto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um mix para cookies com mistura de farinha integral farinha de blueberry (mirtilo), com gotas de chocolate e também caracterizar diferentes formulações de mix quanto ao parâmetro microbiológico e sensorial do produto. Foram desenvolvidas três formulações com diferentes concentrações de farinhas e diante disso escolheu-se uma das farinhas, para utilizar as gorduras, sendo uma com manteiga, óleo de coco e outra com azeite de oliva. As amostras foram submetidas a análises de microbiológicas para contagem de coliformes  $45^{\circ}\text{C/g}$ , *Salmonella sp/25g* e *Staphylococcus aureus*. Verificou-se que nas análises microbiológicas não houve alterações significativas. Quanto a análise sensorial os resultados demonstraram que o cookie óleo de coco, obteve os melhores resultados nos atributos avaliados, enquanto que o cookie manteiga obteve diferença significativa no atributo avaliado aroma com menor aceitação. O cookie azeite de oliva não diferiu significativamente dos demais nos atributos avaliados.

Palavras-chave: Mix. Cookie. Mirtilo.

E-mails: [eliane.carli@unoesc.edu.br](mailto:eliane.carli@unoesc.edu.br)

