

ELABORAÇÃO DE BISCOITO INTEGRAL COM A SUBSTITUIÇÃO DE AÇÚCAR REFINADO POR TÂMARAS

Franciane Bisol¹, Fabiana Andreia Schafer De Martini Soares²

1. Discente do curso de graduação Farmácia, Unoesc, Videira, SC

2. Docente dos cursos de graduação Farmácia, Nutrição, Enfermagem, Fisioterapia e Engenharia Química

Autor correspondente: Franciane Bisol, fabiana.soares@unoesc.edu.br

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: Biscoitos são amplamente consumidos por todas as idades e sua utilização para a adição de ingredientes integrais, permitem agregar valor nutricional e tem boa aceitação pela população, principalmente a infantil. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi desenvolver cookies com substituição de açúcar refinado por tâmaras e avaliar suas características físico-químicas e sensoriais. **Método:** Os biscoitos foram desenvolvidos a partir da receita padrão à base de farinha integral e cacau em pó, sendo elaboradas três formulações com substituição do açúcar refinado por tâmaras proporções de 100%, 50% e 25%. **Resultados:** Tal substituição promoveu alterações físicas nos produtos, aumentando o teor de proteínas e fibras e diminuindo o teor de açúcar e gorduras. **Conclusão:** Os biscoitos desenvolvidos apresentaram melhor qualidade nutricional do que produtos do mesmo tipo comercializados no mercado, além de qualidade sensorial satisfatória.

Palavras-chave: Características físico-químicas; Análise sensorial; Aceitação.

Agradecimentos: A autora Franciane Bisol agradece ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.

