



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

DESENVOLVIMENTO DE COOKIE DE MORANGA CABOTIÁ COM FARINHA DE NOZ PECAN - SEM GLÚTEN E COM REDUÇÃO DE AÇÚCARES E GORDURAS

SILVA, Rafaela Kuhn da¹; DOLORES, Maria Andreia Oliveira²; BIASIBETTI, Vitoria Flores³; RODRIGUES, Wellington Taylor Marion⁴; BERTAMONI, Israel⁵;

1 Aluna do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, rafaelasilva6@edu.unisinos.br

2 Aluna do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, modolores@edu.unisinos.br

3 Aluna do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, vbiasibetti@edu.unisinos.br

4 Aluno do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, rodrigueswellington@edu.unisinos.br

5 Professor do curso de Gastronomia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, bertamoni@unisinos.br

Introdução: O presente estudo teve como objetivo desenvolver um cookie mais balanceado nutricionalmente do que os tradicionais, sem perder as suas principais características sensoriais. A formulação foi pensada de modo a estar alinhada aos princípios da sustentabilidade, saudabilidade e qualidade nutricional, a fim de valorizar ingredientes locais, como a moranga cabotia e a noz-pecã, além de se alinhar às tendências globais ligadas à busca por saúde e bem estar. **Procedimentos metodológicos:** A formulação do cookie foi realizada no laboratório de gastronomia da Unisinos, campus São Leopoldo, ao longo de aproximadamente um mês, no primeiro semestre de 2025. O ponto de partida foi a formulação-base de cookie tradicional já desenvolvida previamente em aula, que passou por diversas adaptações para incorporar ingredientes funcionais. A massa base do cookie desenvolvido foi preparada com água (11,7%), açúcares demerara (8,3%) e mascavo (6,5%), farinha de linhaça (3,9%), psyllium (1,0%), óleo de girassol (11,2%), farinha de arroz (11,7%), farinha de noz-pecã (11,7%), moranga cabotia assada (9,1%), fermento



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

químico (1,5%), féculas de mandioca (5,2%) e batata (2,6%), amido de milho (2,6%) e sementes de abóbora (13,0%). O preparo seguiu o método da cremagem adaptada, onde, após o mise en place, os açúcares foram dissolvidos em água quente com psyllium e farinha de linhaça. Em seguida, os ingredientes secos foram incorporados até formar uma massa homogênea, à qual se adicionou a moranga assada e as sementes de abóbora. As unidades foram moldadas, pesadas individualmente (80g) e assadas por 15 minutos em forno pré-aquecido a 170 °C. Durante processo de desenvolvimento do cookie foram selecionados ingredientes conhecidos por potencial funcional, como linhaça, psyllium, e sementes de abóbora, com a intenção de tornar a formulação mais alinhada às tendências de saudabilidade, além de ser priorizada receita, sem glúten, ovos, leites e derivados, a fim de alinhar às demandas de consumidores com restrições alimentares. Os cookies foram avaliados sensorialmente por um painel de 10 pessoas, composto por professores e estudantes do curso de Gastronomia, todos com conhecimentos prévios em análise sensorial. Apesar de não configurarem um painel sensorial oficial, os avaliadores tinham vivência técnica suficiente para contribuir na análise informal da aparência, sabor, textura e equilíbrio do produto. **Resultados:** A formulação do presente cookie apresentou resultado satisfatório em relação às suas características sensoriais. Observou-se que o uso da moranga cabotia e da farinha de noz-pecã conferiram sabores únicos ao produto, valorizando insumos regionais associados à sociobiodiversidade do sul do Brasil, sem perder as características desejadas para um cookie. O cookie desenvolvido apresentou textura característica, sendo levemente crocante por fora e macio por dentro. As sementes de abóbora trouxeram crocância adicional, contribuindo para a complexidade sensorial do produto. No aspecto gustativo, foi identificado um leve dulçor equilibrado por notas salgadas sutis. Destacaram-se ainda sabores característicos da moranga cabotia, perceptíveis de forma suave, bem como o sabor marcante da farinha de noz-pecã, que agregou perfil aromático levemente amanteigado. A combinação desses elementos resultou em um produto com identidade sensorial própria. **Conclusão:** O desenvolvimento do cookie de moranga cabotia com farinha de noz-pecã representa um avanço no desenvolvimento de produtos alimentícios alinhados à qualidade sensorial, nutricional e a valorização de ingredientes regionais. A presente pesquisa demonstra ainda a viabilidade de incorporar insumos locais em formulações acessíveis, sem glúten e veganas, contribuindo para aumentar as alternativas inclusivas e sustentáveis na gastronomia. Além disso, evidencia como a inovação pode atender demandas



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

contemporâneas de consumo, fortalecendo a relação entre alimentação, saúde e responsabilidade socioambiental.