

ENSINO MÉDIO - BOLSISTAS DE PROJETOS DE PESQUISA - CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITOS A BASE DE FARINHA DE
SORGO**

Barbara Luísa Muller (barbara.luisam@gmail.com)

Cristiane Fagundes (cristiane.fagundes@ifc.edu.br)

O sorgo se tornou um alimento de interesse dentro do ramo alimentício, isto deve-se ao grão ser um cereal promissor e de fácil produção, sendo composto por diversas fibras, minerais (cálcio, ferro e potássio), proteínas e alguns compostos bioativos, o qual pode ser relacionado com a promoção de saúde. Por não possuir glúten, é uma excelente opção em dietas com restrição. A doença celíaca é uma condição crônica, autoimune, que afeta o intestino delgado de adultos e crianças geneticamente predispostos. Esta causa prejuízo na absorção de nutrientes, sais minerais e água. Os biscoitos vêm sendo um dos alimentos mais consumidos mundialmente, por conta de sua praticidade e diversidade, podendo atender a praticamente todos os públicos. Biscoitos sem glúten são uma boa opção para pessoas portadoras da doença celíaca. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e caracterizar um biscoito salgado a base de farinha de sorgo. Para caracterização foram avaliados os seguintes parâmetros: umidade e Aa (atividade de água), cinzas, lipídeos e proteína. Foram elaboradas duas formulações: biscoito com 23,69% de farinha de sorgo (F1) e com 47,38% de farinha de sorgo (F2). Os biscoitos da formulação F1 apresentaram os seguintes resultados para os parâmetros analisados, umidade: 7,53%; Aa: 0,428; Cinzas: 1,52%; Lipídeos: 0,28% e proteína: 1,00%.

Enquanto a formulação F2 apresentou o seguinte resultado para os parâmetros analisados, umidade: 3,91%; Aa: 0,19; Cinzas: 1,83%; Lipídeos: 0,15% e proteínas: 1,50%. Analisando os resultados verifica-se que houve redução da umidade e Aa dos biscoitos com o aumento na quantidade de farinha de sorgo adicionada. O teor de cinzas e proteínas dos produtos, apresentaram aumento com a adição de farinha de sorgo, enquanto o teor de lipídeos reduziu. Os resultados mostram que a adição de farinha de sorgo pode enriquecer os produtos em minerais e proteínas. Assim, a elaboração de um biscoito adicionado de farinha de sorgo pode ser mais uma opção principalmente para pessoas com restrições alimentares como celíacos.