

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN E LACTOSE PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

Edson Aparecido Gagliano¹, Mohamed Ali Almeida¹, Viviane Denize Bogler¹, Marcia Alves Chaves², Ivolnei da Costa³

1. Acadêmicos do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC)
2. Orientadora e professora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: marcia.alves@udc.edu.br
3. Co-orientador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: ivolnei@udc.edu.br

INTRODUÇÃO

A alimentação sem glúten e sem lactose tem sido muito requisitada por pessoas celíacas e alérgicas devido a busca por alimentos naturais de qualidade que sejam semelhantes com os produtos convencionais elaborados com farinha de trigo, a exemplo de bolos, biscoitos e pães. Por este motivo, objetivou-se neste trabalho, desenvolver duas formulações de biscoito adicionados de farinhas isentas de glúten e sem derivados lácteos.

MATERIAL E MÉTODOS

Na formulação A, foram utilizados, na ordem crescente de concentração, os seguintes ingredientes: farinha de arroz (36%), farinha de amendoim (30%), polvilho azedo (16%), coco ralado (9%), granola de cacau (3,25%), melado (2%), farinha de quinoa (1,2%), raspas de limão (1,2%), noz moscada (0,6%), sal (0,4%) e canela (0,4%). Na formulação B foram utilizados, respectivamente: polvilho azedo (50,8%), cacau (16,9%), amendoim (13,5%), margarina (13,5%) e água (6%). Ambas as massas de biscoito foram moldadas manualmente e levadas ao forno a 180°C por 10 e 20 minutos, respectivamente para A e B, conforme demonstrado nas Figuras 1 e 2.



Figura 1: Formulação A



Figura 2: Formulação B

RESULTADOS

Com relação aos aspectos sensoriais, observou-se que a formulação A apresentou textura crocante externamente e maciez na parte interna do biscoito. O odor característico da quinoa sobressaiu-se e o sabor predominante foi uma mistura da raspa de limão com o amendoim. Para a formulação B o resultado demonstrou uma textura crocante, mas que derrete na boca com predomínio no sabor de cacau e amendoim. Com base nos testes realizados em escala piloto, pode-se obter biscoitos com boas características sensoriais, os quais poderiam ser adquiridos pelo público ciliaco, pois, assemelham-se a produtos convencionais.



Formulação A



Formulação B

Figura 3: Biscoitos posterior ao assamento

CONCLUSÕES

O desenvolvimento destas formulações ainda necessita de mais estudos com os tipos e concentrações dos ingredientes, contudo, observa-se um novo olhar para a alimentação de indivíduos com restrição alimentar, promovendo uma melhoria na qualidade de vida.

REFERÊNCIAS

BERZUINO, M.B.; FERNANDES, R.C.S.; LIMA, M.A.; MATIAS, A.C.G.; PEREIRA, I.R.O. Alergia Alimentar e o Cenário Regulatório no Brasil. *Rev. Eletr. Farm.*, v. 14, n. 2, p. 23-36, 2017.

GUIA, Elizabete Alves da. **Desenvolvimento de cookie sem glúten elaborado com farinha de batata doce (*Ipomoea batatas L.*) e resíduo da soja – Okara (*Glicine max*)**. 24 f. Monografia (Curso Superior de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal do Mato Grosso). Cuiabá, 2015.