

A GASTRONOMIA NA ELABORAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN

WILHELM, André Luiz ¹
SANTOS, André Felipe Stormoski dos²
OLIVEIRA, Vera Lucia Domingues de³
CHAVES, Marcia Alves ⁴
COSTA, Ivolnei da ⁵

Nos dias atuais, os meios de comunicação têm demonstrado um apelo relacionado a mudança no comportamento alimentar das pessoas. Com base nisso, observa-se a elaboração de fórmulas alimentícias que atendam as expectativas dos consumidores, principalmente quanto a novas receitas de produtos sem glúten e leite, pois, uma grande parcela da população tem apresentado quadros de intolerância ou alergia a estes componentes. A fim de contribuir com o desenvolvimento de novos produtos, o objetivo deste trabalho foi realizar dois tipos de biscoitos, isentos de glúten em sua composição. Primeiramente, os ingredientes foram pesados, obtendo-se os seguintes percentuais para a formulação A (FA): banana (45%), farinha de arroz (40%), açúcar mascavo (10%) canela em pó (2,5%) e fermento químico (2,5%) enquanto na formulação B (FB) foram utilizados: amido de milho (50%), leite condensado (30%) e manteiga (20%). As massas foram preparadas separadamente, onde os ingredientes foram unidos até a obtenção de uma mistura homogênea (desgrudando das mãos), sendo na sequência moldada e submetida ao assamento em forno pré-aquecido a 160°C/25 a 30 minutos. Observaram-se que, dos biscoitos elaborados, a formulação B, apesar de conter derivados de leite na constituição não resultou em um produto com boas características de textura, apresentando-se mais ressecado ao paladar, sendo, portanto, necessário a realização de novos testes a fim de modificar os ingredientes ou as proporções utilizadas. A formulação A, isenta de glúten e lactose, apresentou maior maciez e sabor similar aos biscoitos convencionais. Contudo, nesta formulação a coloração permaneceu mais escura devido a adição de açúcar mascavo e canela em pó. Conclui-se que a elaboração dos produtos para o público específico foi possível, porém, a formulação B necessita de ajustes a fim de que haja aceitação de todos os atributos sensoriais.

Palavras-chave: Farinha de arroz; Amido de milho; Textura.

¹ Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

² Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

³ Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

⁴ Professor do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

⁵ Professor e Coordenador do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.