

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN E LACTOSE PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

GAGLIANO, Edson Aparecido ¹

ALMEIDA, Mohamad Ali ²

BOGLER, Viviane Denize ³

CHAVES, Marcia Alves ⁴

COSTA, Ivolvei da ⁵

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. 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. 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. 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.

Palavras-chave: Panificados; Celíacos; Amendoim.

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.