

ELABORAÇÃO DE BISCOITO INTEGRAL COM FARINHA DE QUINOA

BRUNA PINHEIRO ARAGÃO (CRN 4: 15100749)¹
LAYANNE NASCIMENTO FRAGA (CRN/5: 9154/P)¹
DANIEL ALVES DE SOUZA¹
VITÓRIA BARBOSA DOS SANTOS¹
ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA (CRN/5: 7675)¹

¹ Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil. brunaaragao.220@gmail.com

INTRODUÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pela mistura de farinha(s) com outros ingredientes, submetido a amassamento e cocção. Composto principalmente de farinha de trigo, gordura e açúcar. A quinoa (*Chenopodium quinoa*) é considerada um pseudocereal, destacando-se dos demais grãos, por apresentar em sua composição, proteína de alto valor biológico, oferecendo todos os aminoácidos essenciais. **OBJETIVOS:** elaborar e avaliar as características nutricionais de um biscoito integral, elaborado com substituição parcial do amido de milho por farinha de quinoa. **METODOLOGIA:** Foram utilizados os seguintes ingredientes para a elaboração do biscoito: farinha de centeio, farinha de quinoa, amido de milho, azeite de oliva, gergelim, clara de ovo, cebola desidratada, sal, água. Estes foram adquiridos em comércio local, próximo à Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), situada no município do Rio de Janeiro. Determinou-se a composição centesimal dos biscoitos prontos. Os microorganismos analisados foram: *Bacillus Cereus*, *Staphylococcus Coagulase Positiva*, *Salmonella spp*, Bactérias Mesófilas e Coliformes Totais e os Termotolerantes. Os resultados foram avaliados através de análise de variância (ANOVA), e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ($p < 0,05$), utilizando o software GraphPad Prism. **RESULTADOS:** Os resultados demonstraram que a adição da farinha de quinoa nos biscoitos causou aumento significativo ($p < 0,05$), quanto ao teor de proteína, quando adicionou-se 20% (22g de ptn). Além disso, verificou-se um aumento do teor de fibras, quando foi adicionado a farinha de quinoa. Todos os biscoitos apresentaram valores de umidade inferiores a 14%, ou seja, dentro dos padrões estabelecidos, que é de 14%. De acordo com as análises microbiológicas, as formulações encontram-se próprias para o consumo. Todas as análises apresentaram ausência de crescimento de *Salmonella* em 25g de produto e contagens de Coliformes totais e *Staphylococcus*, abaixo do limite estipulado como padrão pela legislação. **CONCLUSÃO:** Os resultados alcançados possibilitam concluir que a quinoa pode ser utilizada como ingrediente para a preparação de biscoitos salgados integrais, pela agregação de valor nutricional, bem como o aumento do valor proteico e da quantidade de fibras ao produto.

Palavras-chave: biscoitos; farinha; valor nutricional.