

ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO TIPO *COOKIES* FORTIFICADO COM FARINHA DE CASCA DE OVO DE CODORNA

Fabricio MF^I, Silva WMF^{II}, Bernd LP^{III}

Poster 03

O potencial nutritivo e a biodisponibilidade da farinha da casca de ovo constitui uma fonte alternativa de cálcio de alto valor nutritivo e pode contribuir de forma significativa para o aporte diário deste nutriente. A casca do ovo de codorna, subproduto de descarte do processamento de ovos, gera cerca de 5,92 milhões de toneladas de resíduo por ano em todo o mundo. Como esse resíduo representa um valor econômico potencial, e, além de pouco valorizado, ainda é pouco estudado, o presente trabalho teve por objetivo avaliar sensorialmente biscoitos integrais tipo cookies adicionados de farinha da casca do ovo de codorna. Foram avaliadas três formulações com adição de diferentes concentrações de farinha, sendo elas 1,7 %, 3,3 % e 5 %. Os testes sensoriais foram realizados com 50 provadores não treinados e foram avaliados os atributos (cor, sabor, aroma e textura), aceitação global e intenção de compra. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, os resultados submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância. Os resultados obtidos demonstraram que os biscoitos elaborados apresentaram propriedades sensoriais aceitáveis. A formulação com adição de 1,7 % é a mais indicada, visto que apresentou as maiores médias e o consumo de apenas um biscoito desta formulação supre 15 % da necessidade diária de cálcio. A farinha é um ingrediente alternativo para o reaproveitamento do resíduo da indústria de conservas e pode ser utilizada em biscoitos com o intuito de melhorar sua qualidade nutricional, sem que haja perda da qualidade sensorial do produto.

^I Bolsista IFRS; Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Câmpus* Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, Brasil.

^{II} Bolsista CNPq; Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Câmpus* Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, Brasil.

^{III} Eng.^a de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Câmpus* Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, Brasil.