

Elaboração e caracterização de cookie sem glúten a partir da farinha de pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth)

Kristyane Suelen Arcanjo da Silva^{a,b*}, Grazielle Costa Pontes^b, Teodora Tânia Dutra dos Santos^a,
Lúcia Schuch Boeira^a e Helyde Albuquerque Marinho^b

^aInstituto Federal do Amazonas – IFAM, Campus Manaus Centro (CMC), Departamento de
Química, Ambiente e Alimentos (DQA), Manaus/AM, Brasil

^bInstituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA, Manaus/AM, Brasil

*Kristyane.ksas@hotmail.com

A exclusão do glúten da dieta tem sido um grande desafio para os profissionais da indústria de alimentos, pois produtos que fazem parte dos hábitos alimentares da população são normalmente elaborados a partir de farinha de trigo, por isso este trabalho tem como objetivo a elaboração de um cookie com substituição total da farinha de trigo pela de pupunha. A pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) é um fruto nativo da Amazônia que possui alto valor nutritivo, com destaque aos elevados teores de β -caroteno. No desenvolvimento da formulação do cookie, foram utilizados os ingredientes: farinha de pupunha, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, água, aveia, sal, bicarbonato de sódio e castanha da Amazônia. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físicas, químicas, sensoriais e teor de β -caroteno do cookie sem glúten, elaborado a partir da farinha de pupunha. A umidade foi determinada em estufa a 105°C até obtenção de peso constante. Os lipídios foram extraídos em aparelho Soxhlet. As proteínas foram determinadas pelo método de micro-Kjeldahl, utilizando o valor de 6,25 como fator de conversão. As cinzas foram determinadas em forno mufla a 550°C. O teor de fibra bruta foi obtido no aparelho Determinador de Fibra, modelo TE-149, marca Tecnal. Os carboidratos totais foram calculados por diferença. O valor calórico da amostra foi calculado segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. O teor de β -caroteno foi determinado por HPLC, de marca Shimadzu, coluna C18, com detector UV-VIS a 450 nm. Todas as análises foram realizadas em triplicata. A análise sensorial foi realizada por uma equipe de 60 degustadores com a utilização de uma escala hedônica balanceada com nove pontos e cálculo do índice de aceitabilidade (I.A.%), o qual foi obtido pela multiplicação da média obtida por 100 e dividido pela maior nota observada. Os resultados da composição centesimal obtidos foram em médios 5,3601% \pm 0,0076 para umidade, 23,4567% \pm 0,8505 para lipídeos, 0,9606% \pm 0,0242 para proteínas, 1,5043% \pm 0,0160 para cinzas, 2,3976% \pm 0,6166 de fibra bruta, 66,2961% \pm 1,4785 para carboidratos e 480,13 Kcal/g de energia. Para o teor de β -caroteno obtivemos média de 12,1169 μ g/100g \pm 0,2381 este valor corresponde a 11% da ingestão diária recomendada para o indivíduo adulto. O índice de aceitabilidade obtido correspondeu a 83%. Assim podemos concluir que o biscoito de pupunha tipo cookie, apresenta excelentes características importantes para a nutrição, tais como ser isento de glúten, ter elevado teor de β -caroteno e alto índice de aceitabilidade.

Keywords: pupunha, cookie, beta-caroteno, glúten