

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS ELABORADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE MANDIOCA (*Manihot esculenta Crantz*)

Grazielle de Alcântara Lima^{*}
Estefânia Prates Rodrigues^{**}
Leandro Fagundes Maçano^{***}
Silvana Santos da Silva^{****}
Suyare Araújo Ramalho^{*****}

A mandioca é considerada uma tuberosa tropical, utilizada na alimentação humana devido ao seu alto valor energético e protéico. A doença celíaca é caracterizada pela intolerância ao glúten, dessa forma estudos para o desenvolvimento de novos produtos a base de mandioca vem sendo realizados visando atender ao público que precisam excluir a farinha de trigo e seus derivados da dieta. A presente pesquisa teve como principal objetivo desenvolver alimentos alternativos com alto teor protéico a partir de matéria-prima regional (fécula de mandioca) para fins de nutrição em comunidades do Recôncavo Baiano, atendendo também o público celíaco, utilizando técnicas de processamento de baixo custo, como também, o de analisar estes alimentos sensorialmente e microbiologicamente. As análises microbiológicas foram realizadas pela técnica dos tubos múltiplos para coliformes totais e termotolerantes para os produtos de panificação, totalizando nove ensaios para cada produto. As análises físico-químicas realizadas foram teor de umidade pelo método de secagem direta em estufa a 105°C, pH e acidez titulável. As análises sensoriais foram realizadas seguindo-se uma ficha sensorial de aceitação e intenção de compra estruturada em escala de nove pontos. Os resultados encontrados na análise microbiológica indicaram que os biscoitos à base de mandioca estão de acordo ao padrão estabelecido pela legislação vigente. Os teores de umidade e acidez encontrados estão dentro dos padrões para biscoitos e bolachas estabelecidos pela ANVISA. Todas as formulações, de 30 a 100% de farinha de mandioca, foram bem aceitas, no entanto a formulação contendo 70% de farinha de mandioca obteve o maior índice de aceitabilidade. Conclui-se que existe uma viabilidade de produção de biscoitos utilizando-se farinha de mandioca, pois a sua aceitação foi satisfatória, além de utilizar técnicas de processamento de baixo custo.

Palavras-chave: Público Celíaco. Nutrição Alimentar. Análises Bromatológicas

^{*} Discente do Curso Técnico em Alimentos na modalidade Subsequente do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira-BA. grazielle.alcantara@hotmail.com

^{**} Docente EBTT do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira-BA. estefania.rodrigues@ifbaiano.edu.br

^{***} Técnico de Laboratório do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira-BA.

leandro.mancano@ifbaiano.edu.br

^{****} Técnica de Laboratório do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira-BA. silvana.santos@ifbaiano.edu.br

^{*****} Orientadora/Professora EBTT do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira-BA.

suyare.ramalho@ifbaiano.edu.br