



**DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO TIPO COOKIES COM FARINHA MISTA DE
BATATA-DOCE E CASCA DE MARACUJÁ**

**Virgínia Pereira de Jesus Rocha¹
Andrea Lobo Miranda²**

¹Instituição IF Baiano *Campus* Santa Inês/ninarocha2018@outlook.com

²Instituição IF Baiano *Campus* Santa Inês/andrea.miranda@ifbaiano.edu.br

O projeto teve como objetivo o aproveitamento integral da batata-doce e do maracujá para o desenvolvimento de biscoito tipo *cookies* a partir da substituição parcial ou integral da farinha de trigo pela farinha mista desses vegetais. Utilizou-se a batata-doce por ser uma fonte nutritiva barata e de fácil aquisição, e a casca do maracujá por ser um ingrediente rico em fibras e por conter várias propriedades antioxidantes, nutricionais e funcionais. Além disso, é importante pontuar que esse resíduo orgânico possui um descarte inadequado e, conseqüentemente, isso acarreta problemas para o meio ambiente. Com base no exposto, o projeto visou também reduzir a produção de lixo orgânico – proporcionando então menos danos ao ambiente –, reverter o cenário de desperdício de alimentos – oferecendo uma alternativa de alimentação saudável – e tornar a utilização dos vegetais uma fonte de renda para os produtores rurais. Conforme os resultados, a farinha de batata-doce pode ser considerada uma boa fonte para substituir o trigo, visto que o amido (principal elemento estrutural dos biscoitos) é a fração predominante no tubérculo e o seu teor varia entre 56% e 84%. Além das fibras alimentares corresponderem parte significativa (66,81%) da composição da farinha de casca de maracujá. Logo, há potencial para utilização da farinha mista para a formulação de produtos com o fito de promover benefícios à saúde e com a possibilidade de deterioração reduzida, em razão de apresentar resultados promissores como: elevado teor de fibras, conteúdo reduzido de amido e, por conseguinte, valores energéticos reduzidos e teor de umidade inferior ao da farinha de trigo. Outrossim, é válido ressaltar que a utilização desse ingrediente na elaboração dos *cookies* é de suma relevância, em virtude dos consumidores que possuem intolerância ao glúten. Portanto, conclui-se que o uso dessa farinha é viável por proporcionar a oferta de um produto alimentício inovador.

Palavras-Chave: alternativa; desperdício; farinha; fonte nutritiva; substituição.

*Este trabalho é fruto do Projeto “Desenvolvimento de biscoito tipo *cookies* com farinha mista de batata-doce e casca de maracujá”, financiado pelo CNPq e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº 07/2020, regida pelo Edital 69/2020.

