

# Biscoito salgado sem glúten com adição de farelo de arroz

Nº PE03190619/075

Felipe Bartz Jahnecke (Discente - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – felipebartz5@gmail.com

Gisleine de Quadros Reues (Discente - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – gisleinedequadrosreyes@gmail.com

Leandra Zafalon Jaekel (Docente orientadora - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – leandrajaekel@ifsul.edu.br

Sarah Lemos Cogo (Docente colaboradora - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – sarahcogo@ifsul.edu.br  
Campus Bagé

13º  
JIC JORNADA DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO  
IFSul INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE  
2020



## INTRODUÇÃO

A doença celíaca é caracterizada pela intolerância à ingestão de glúten presente nos cereais (trigo, cevada, centeio, malte) (CATASSI; FASANO, 2008). A exclusão do glúten da dieta é um grande desafio, pois muitos produtos que o contém fazem parte dos hábitos alimentares da população.

Em substituição a farinha de trigo pode-se utilizar a farinha de arroz que apresenta sabor suave e não é alergênica (MARIANI, 2010; OLIVEIRA et al., 2014).

O uso da farinha e do farelo de arroz é uma forma de agregar valor a subprodutos e aumentar o rendimento das unidades beneficiadoras. O farelo contém os maiores percentuais de proteínas, lipídeos, fibras, vitaminas e minerais (MARIANI, 2010).

Dentre os produtos de panificação, os biscoitos são de grande interesse comercial devido às suas características de produção, consumo, vida de prateleira e aceitação. (CATASSI; FASANO, 2008). Nesse contexto, objetivou-se elaborar biscoitos salgados sem glúten com adição de diferentes percentuais de farelo de arroz.

## MATERIAL E MÉTODOS

Tabela 1 - Formulação dos biscoitos salgados sem glúten com adição de farelo de arroz.

| Ingredientes (%)                     | Controle | 5FA | 10FA | 15FA |
|--------------------------------------|----------|-----|------|------|
| Farinha de arroz                     | 100      | 95  | 90   | 85   |
| Farelo de arroz                      | 0        | 5   | 10   | 15   |
| Amido de milho                       | 5        | 5   | 5    | 5    |
| Gordura vegetal                      | 20       | 20  | 20   | 20   |
| Gema de ovo                          | 2        | 2   | 2    | 2    |
| Água                                 | 20       | 20  | 20   | 20   |
| Fermento químico                     | 1,5      | 1,5 | 1,5  | 1,5  |
| Sal refinado                         | 3        | 3   | 3    | 3    |
| Tempero desidratado (alho e orégano) | 0,5      | 0,5 | 0,5  | 0,5  |

Fonte: Adaptado de Haj-Isa e Carvalho (2011) e Mossmann (2012).

**Análises físico-químicas:** Composição centesimal - Instituto Adolfo Lutz (2010).

**Análise microbiológica:** Contagem-padrão em placas de fungos e leveduras (SILVA et al., 1997)

**Análise sensorial:** Testes de aceitação, preferência e intenção de compra (GULARTE, 2009).

## RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se que os biscoitos sem glúten com adição de farelo de arroz sejam bem aceitos pelos consumidores, tendo em vista que a farinha de arroz apresenta sabor suave.

Outra questão relevante é o fato de que a maioria dos biscoitos sem glúten que existem no mercado e em padarias são doces.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os biscoitos salgados sem glúten com adição de farelo de arroz serão uma alternativa rica em fibras para essa parcela da população que não tolera glúten.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CATASSI, C.; FASANO, A. Celiac disease. **Current Opinion in Gastroenterology**, v.24, p. 687-691, 2008.
- GULARTE, M. A. **Análise sensorial**. Pelotas: Editora Universitária da Universidade Federal de Pelotas, 2009. 66 p.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 4. ed. 1. ed. digital São Paulo, 2010.
- MARIANI, M.A. **Análise físico-química e sensorial de biscoitos elaborados com farinha de arroz, farelo de arroz e farinha de soja como alternativa para pacientes celíacos**. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 52f, 2010.
- SILVA, N., JUNQUEIRA, V.C. A, SILVEIRA, N.F.A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 1.ed. São Paulo: Livraria Varela, 1997. 205p.

Caso o bolsista seja financiado pelo  
CNPq ou FAPERGS inserir o devido logo  
AQUI

REALIZAÇÃO:



INSTITUTO FEDERAL  
Sul-rio-grandense