

AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE DE COOKIES ELABORADOS COM FARINHA DE BANANA VERDE E CASCA DE MARACUJÁ ENTRE UNIVERSITÁRIOS (APOIO UNIP)

Aluna: Fernanda Gasparini Dionizio

Orientadora: Profa. Luciana Lopes Tavares

Curso: Nutrição

Campus: Bauru

Com a elevada produção de frutas e alto índice de desperdício de seus resíduos, pesquisas têm sido realizadas e identificaram que a farinha de casca de maracujá apresenta alto teor de fibra alimentar e pode ser utilizada para a fabricação de produtos panificáveis, além de ser eficaz no tratamento de diversas doenças crônicas. Nesse sentido, a banana também é amplamente consumida no Brasil e não totalmente aproveitada. O presente estudo teve por objetivo desenvolver dois biscoitos tipo *cookie* substituídos parcialmente com farinha de casca de maracujá e outro com farinha de banana verde. Para a elaboração desses *cookies*, foram realizadas 5 formulações com 10%, 20%, 30% de substituição de farinha de trigo pela farinha de casca de maracujá e pela farinha de banana verde. Posteriormente, foram realizadas análises sensoriais com 80 provadores, os quais receberam 5 amostras codificadas de cada receita sendo que uma delas era composta pelo *cookie* tradicional e quatro com substituição parcial da farinha de trigo. Os provadores preencheram uma Ficha de Análise Sensorial - Escala Hedônica de 9 pontos. Os resultados da análise foram distintos, pois quanto maior a substituição da farinha de trigo pela farinha de banana verde houve predominância do sabor doce e textura macia, enquanto o *cookie* de farinha de casca de maracujá, quanto maior o percentual de substituição, o *cookie* teve o sabor amargo e a textura seca. Dentre as amostras analisadas, a que possuiu maior aceitabilidade foi a com 20% de substituição de farinha de trigo.