

FORMULAÇÃO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO DE BARU

PEREIRA, Adriane Cristina¹; SIQUEIRA, Ana Paula Silva²; LOURENCO, Marcos Felipe de Castro³

¹Estudante de graduação em Tecnologia de Alimentos– Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Urutaí - GO. cristinadriane@gmail.com; ²Orientadora – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, Tecnologia em Alimentos – Câmpus Morrinhos - GO.ana.siqueira@ifgoiano.edu.br; ³Colaborador - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano– Câmpus Urutaí – GO. castrolourenco@hotmail.com

RESUMO: Frutos exóticos e nativos como o Baru têm sido utilizados em diversas formulações alimentícias. Sabendo de suas características nutricionais e da importância de melhorar a qualidade da alimentação da população, ainda que em produtos prontos e de rápido consumo, objetivou-se com este trabalho elaborar um biscoito salgado e amanteigado de baru e avaliar sua composição química segundo metodologias padronizadas. O biscoito é de alto teor de proteína (13%) e fonte de fibras (4%). Possui valor energético considerável, e a parte da gordura presente é proveniente do óleo de baru que tem boa composição de ácidos graxos. O biscoito amanteigado de baru é uma proposta para uma alimentação saudável e rápida e atende a importantes quesitos nutricionais que outros produtos de panificação somente com farinha de trigo não podem atender.

Palavras-chave: *Dipteryx alata*, Alimentação, Praticidade, Nutrição.

INTRODUÇÃO

O estudo da composição química dos alimentos nativos contribui para um melhor entendimento da relação entre nutrição e biodiversidade. A região Central do Brasil produz a amêndoia de baru (*Dipteryx alata* Vog.), uma semente comestível que pertence à espécie das leguminosas (Família *Fabaceae*) nativa do Cerrado brasileiro (Soares et al., 2008). Rica em proteína de boa qualidade, fonte de minerais, fibras e lipídeos de boa qualidade (Siqueira et al., 2014)

Produtos a base de Baru estão ganhando importância comercial no mercado. O óleo de baru é o principal deles. Assim como esses produtos, outros já prontos facilmente armazenados e transportados no dia-a-dia como bolachas e biscoitos, tem ganhado atenção, aliado ao menor tempo das pessoas para se alimentarem. No entanto, ao mesmo tempo há também um movimento por alimentos mais saudáveis.

Diante do exposto, este trabalho teve por objetivo elaborar e estudar a composição química de um biscoito salgado amanteigado de baru visando o mercado de alimentação prática e mais saudável e incentivando o uso desse fruto do cerrado comercialmente.

MATERIAL E MÉTODOS

Os biscoitos foram elaborados com farinha de trigo, manteiga sem sal, baru triturado

com película, queijo parmesão, água e sal, amassados e forneados. Foram misturados todos os ingredientes secos, seguidos da adição de água e finalmente do ovo. A massa foi amassada manualmente até dar o ponto de enrolar. Seguiu-se de forneamento a 180°C.

Os biscoitos foram analisados com relação a aspectos nutricionalmente importantes, proteína bruta (Kjeldhal), gorduras totais (Soxhlet) e carboidratos (por diferença) segundo a AOAC (2010). Fibra alimentar total, conforme técnica enzimática gravimétrica descrita por Proskey et al. (1985), e sódio por espectrometria de absorção atômica.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os biscoitos amanteigados de baru são diferentemente da maioria, de alto teor de proteínas e fonte de fibras. O que já o coloca como um alimento potencial na busca pelo consumo de alimentos mais saudáveis.

Tabela 1 – Composição Nutricional do biscoito de baru

Composição Nutricional	
Proteínas (g.100g ⁻¹)	13,00
Gorduras totais (g.100g ⁻¹)	34,00
Fibras (g.100g ⁻¹)	4,00
Carboidratos (g.100g ⁻¹)	49,00
Sódio (mg.100g ⁻¹)	258,00
VET (Kcal)*	570

*Valor energético total

Bick et al (2014) ao avaliar biscoitos com substituição de até 30% de farinha de trigo por farinha de quinoa também obtiveram um biscoito de alto teor proteíco, mas o teor de fibras do biscoito deste estudo foram expressivamente maiores. O estudo citado confirma a preocupação em melhorar nutricionalmente os produtos prontos para consumo.

A gordura torna o produto mais palatável e apesar do teor considerável de gordura deve-se considerar a boa qualidade lipídica do óleo de baru que é composição do biscoito. Não há gordura *trans* neste produto.

A castanha de baru segundo Siqueira et al. 2014) também pode agregar aos produtos à base da castanha compostos bioativos e capacidade antioxidante e o sabor de produtos a base de baru é indiscutivelmente apreciado pela população, assimilando-se ao amendoim.

CONCLUSÃO

O biscoito de baru é uma opção para uma alimentação saudável baseada em seu alto teor de proteína e por ser fonte de fibras. É um produto prático e tem potencial para ser comercializado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AOAC-Association of Official Analytical Chemists. **Official methods of analysis of the association of official analytical chemists.** Gaithersburg: AOAC, 2010.
- BICK, M.A.; FOGAÇA, A.O.; STORCK, C.R. Biscoitos com diferentes concentrações de farinha de quinoa em substituição parcial à farinha de trigo. **Braz. J. Food Technol.**, v. 17, n. 2, p. 121-129, 2014
- PROSKY L.; ASP, N- G.; FURDA, I.; DEVRIES, J.W.; SCHWEIZER, T.F.; HARLAND, B.F. Determination of total dietary fibers in foods, food products ollaborative study. **Journal of the Association of Official Analytical Chemists.** Arlington, v.68, n.4, p.667-669, 1985.
- SOARES, T. N.; CHAVES, L. J.; TELLES, M. P. C.; DINIZ-FILHO, J. A. F. Landscape conservation genetics of *Dipteryx alata* ("baru" tree: Fabaceae) from Cerrado region of central Brazil. **Genética**, The Hague, v. 132, n. 1, p. 9-19, 2008.
- SIQUEIRA, A.P.S.; PACHECO, M.T.B.; NAVES, M.M.V. **Nutritional quality and bioactive compounds of partially defatted baru** almond flour. **Food Sci. Technol (Campinas)** [online]. 2015, vol.35, n.1, pp. 127-132. ISSN 1678-457X.