

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO SALGADO ADICIONADO DE CÚRCUMA E ERVA-MATE

Autores: Natália Tavares¹; Manoela Alano Vieira ¹; Fernanda Macagnan¹; Graciele de Oliveira Kuhn¹; Eliane Maria Zandonai Michielin ¹; Milene Marquezi ¹; Nathália Carolina Chiamolera¹ e Valentina Farina Gallas¹

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Xanxerê, R. Euclides Hack, 1603 - Veneza, Xanxerê - SC, 89820-000. E-mail: natalia.t16@aluno.ifsc.edu.br

É notável o aumento do consumo de alimentos industrializados nos últimos anos. Este cenário tem impactado a saúde da população, impulsionando a busca por opções alimentares práticas, porém mais saudáveis, levando o mercado a desenvolver produtos de melhor qualidade nutricional. Os biscoitos são produtos alimentícios muito populares, existindo uma vasta gama de tipos, sabores e ingredientes utilizados. Nesse contexto, a incorporação de ingredientes funcionais como a erva-mate e a cúrcuma — ambos ricos em compostos fenólicos com reconhecida ação antioxidante — mostra-se uma alternativa interessante para enriquecer nutricionalmente os biscoitos, aliando sabor e funcionalidade. A partir disso, este projeto teve como principais objetivos a elaboração de biscoitos salgados, tipo rosquinha de polvilho, acrescidos de erva-mate e cúrcuma, e a avaliação de sua aceitabilidade e intenção de compra. Os biscoitos foram desenvolvidos no laboratório de tecnologia de produtos de origem vegetal do IFSC câmpus Xanxerê, iniciando com testes preliminares para definir uma formulação base adequada. Em seguida, foram produzidas cinco formulações de biscoitos adicionados de diferentes concentrações de cúrcuma e erva-mate, variando de 1,4% a 4% de cúrcuma e erva-mate em substituição ao polvilho. As formulações foram avaliadas por 60 julgadores, não treinados, quanto à aceitabilidade utilizando uma escala de 7 pontos para diferentes atributos (aparência, aroma, sabor, textura e aceitação global) e intenção de compra utilizando uma escala de 5 pontos. Em relação aos atributos avaliados, com exceção da aparência na amostra F5 (formulação 5, adicionada de 4% de cúrcuma e 4% de erva-mate em substituição ao polvilho), todas as outras amostras apresentaram valores acima do resultado mínimo aceitável que é 4 (indiferente), variando de 4,1 a 6,17, sendo que o atributo que atingiu maiores valores de aceitabilidade em todas as amostras foi a textura. Observou-se que formulações com maiores quantidades de cúrcuma e erva-mate obtiveram menores índices de aceitabilidade, devido provavelmente ao “amargor” característico destes ingredientes. As diferentes formulações de biscoito mostraram escores de aceitabilidade para os diferentes atributos avaliados classificados entre “indiferente” e “gostei muito”, confirmando os resultados em relação à intenção de compra que ficou entre “não sei se compraria” e “provavelmente compraria”. Conclui-se que a incorporação de cúrcuma e erva-mate em concentrações moderadas na F3 e F4 (Formulação 3 com: 2% de cúrcuma e 4% de erva-mate e a formulação F4 com 4% de cúrcuma e 2% de erva-mate em substituição ao polvilho) são viáveis para o desenvolvimento de biscoitos com potencial funcional.

Palavras-chave: Saudabilidade; análise sensorial; cúrcuma; erva-mate.

Agradecimentos: Ao IFSC (Edital nº 02/2024) pelo apoio financeiro concedido para realização deste estudo e a empresa Matebras de Catanduvas - SC que doou a erva-mate.