

**eP2062****Elaboração de cookies com baixo potencial cariogênico**

Stael Tonial Tomiello, Estela Beatriz Behling - UFRGS

**INTRODUÇÃO:** A cárie dentária é uma doença infecciosa de origem multifatorial transmissível e induzida pela dieta. **OBJETIVO:** Buscou-se desenvolver receitas de cookies utilizando alguns ingredientes com características cariostáticas. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram desenvolvidas três formulações utilizando: açúcar mascavo; banana 'prata'; cacau em pó 100% puro; canela da Índia em pó; essência de baunilha; farinha e farelo de aveia; fermento químico; maçã 'Fuji'; manteiga sem sal; ovos brancos do tipo grandes; passas de uva e sementes de linhaça dourada. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Foram elaborados cookies nos sabores baunilha com passas, banana com cacau e maçã com canela. O percentual médio de açúcar dos cookies produzidos foi de 9,44%. Eles apresentaram, em média, 59,75% mais proteína quando comparados aos cookies comerciais. Os cookies produzidos possuem alto teor de fibras, 6,93g/100g no sabor baunilha com passas; 6,4g/100g no sabor banana com cacau; e 5,55g/100g no sabor maçã com canela. Todos os cookies produzidos apresentaram alto teor de ferro representando, para crianças na faixa de 4-8 anos (23,2%, 21,9%, 20%) e para faixa de 9-13 anos (29%, 27,35, 25%) das recomendações de consumo diárias para os sabores baunilha com passas, banana com cacau e maçã com canela, respectivamente. Para a faixa etária de 9-13 anos os sabores baunilha com passas e maçã com canela resultaram em fontes de zinco, enquanto que o sabor banana com cacau apresentou alto teor deste mineral. Os cookies de baunilha com passas foram os que apresentaram as maiores quantidades de vitamina A (16%). Os cookies de banana com cacau (7,96%) e maçã com canela (6,84%) podem ser considerados fonte de vitamina A para crianças na faixa de 4-8 anos. Todos os cookies produzidos apresentaram valores de pH em torno de 7, isto é, pH neutro. **CONCLUSÃO:** O presente trabalho mostrou ser possível a elaboração de cookies com baixo potencial cariogênico, ou seja, com quantidade inferior a 10% de sacarose e pH neutro. **Palavras-chaves:** cookies, saúde oral, dieta cariogênica