

Sessão 9

Nutrição e Tecnologia de Alimentos

070**AVALIAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS ARTESANAIS ELABORADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARELO DE ESCARGOT.***Alessandra Flores Sffair, José Maria Wiest, Heloisa Helena Chaves Carvalho (orient.)* (Curso de Nutrição, Rede Metodista de Educação - IPA).

Alimentação alternativa é o nome dado para designar a proposta de enriquecer alimentos da dieta habitual com a combinação de alimentos não convencionais. A busca constante por alternativas alimentares que realmente consolidem valor nutricional adequado, aceitabilidade e baixo custo unem os diversos profissionais na procura de soluções para os problemas nutricionais. Acredita-se que o escargot, como alimento alternativo, tem futuro promissor em nosso meio, se forem conjugados esforços de pesquisadores, criadores e investigadores. Este trabalho tem como objetivo introduzir fontes alternativas de alimentação/nutrição sustentáveis na ótica FAO/OMS e avaliar as características físico-químicas e sensoriais de biscoitos artesanais suplementados com farelo de escargot. As formulações caseiras utilizadas tiveram uma receita básica de biscoito artesanal, constituída de farinha de trigo, açúcar e margarina. A esta foram adicionadas diferentes teores de farelo de escargot (5% e 10%) processados a 70°C, temperatura que demonstrou ser a mais eficaz para manutenção da qualidade protéica, utilizou-se também uma preparação a base de ovo de galinha. Análises físico-químicas realizadas nas formulações demonstram que os biscoitos artesanais suplementados com farelo de escargot são fontes significativas de proteína, uma vez que mantêm ou superam o valor protéico do biscoito com ovo. As análises sensoriais mostraram que não houve diferença significativa no reconhecimento dos diferentes teores de farelo e que o biscoito com 5% de farelo de escargot apresentou maior índice de aceitabilidade. Combater a fome e a desnutrição é certamente um assunto de grande complexidade. É a partir desta perspectiva que os profissionais ligados à saúde e à alimentação estão cada vez mais preocupados, não só com a disponibilidade dos alimentos, mas também com sua qualidade intrínseca. É através desta ótica que surge a proposta por alternativas alimentares de baixo custo e alto valor nutritivo. Apoio financeiro: FAPERGS.