

APROVEITAMENTO DO FRUTO DA MACAÚBA NA FORMULAÇÃO DE BISCOITOS TIPO *COOKIES*

OLIVEIRA, Lorrane Cristina Cruz de¹; BARRETO, Bruna Pereira Salgado¹; PORTELO, Evellyn Costa¹; REIS, Renata Cunha dos¹; JÚNIOR, Manoel Soares²; GARCIA, Diva Mendonça^{1*}

¹Instituto Federal de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia.

²Universidade Federal de Goiás, Câmpus Goiânia.

*diva.garcia@ifg.edu.br

O Cerrado, segundo maior bioma do Brasil, possui uma rica diversidade de espécies vegetais e animais, o que destaca a necessidade de estudos voltados para sua conservação e exploração sustentável. Dentre as espécies vegetais, a palmeira macaúba (*Acrocomia aculeata*) se resalta por seu potencial econômico e ambiental, especialmente pelo uso do seu óleo na produção de biocombustíveis e de suas frações na indústria alimentícia. O fruto possui uma polpa e uma amêndoa branca comestíveis, ambos contendo elevado teor de carboidratos, lipídios e fibras, e a polpa se destaca pelas suas propriedades emulsificantes, o que a torna uma excelente escolha para o desenvolvimento de produtos alimentícios inovadores, agregando valor nutricional e tecnológico especialmente para o mercado que demanda por produtos mais saudáveis e inclusivos, como os alimentos veganos e sem glúten, uma tendência crescente. Com foco nesse potencial, este estudo objetivou o desenvolvimento de biscoitos tipo *cookies* veganos e sem glúten, utilizando a polpa e a amêndoa do fruto da macaúba. A pesquisa buscou avaliar a aceitação sensorial desses biscoitos como uma alternativa nutritiva e sustentável para o mercado. O projeto foi realizado em parceria entre o Instituto Federal de Goiás e a Universidade Federal de Goiás, adotando uma abordagem exploratória e descritiva. Os frutos da macaúba foram coletados e processados para a obtenção de farinhas de polpa e amêndoa, que foram utilizadas em três formulações: controle (100% farinha de aveia), com 10% de farinha de polpa e 5% de farinha de amêndoa (FP1), e com 20% de farinha de polpa e 5% de farinha de amêndoa (FP2). Os *cookies* foram avaliados em análises microbiológicas e sensoriais por 80 julgadores, utilizando uma escala hedônica de nove pontos para atributos como sabor, aroma, textura e aparência. Os dados foram analisados por meio de Análise de Variância (ANOVA) e teste de *Tukey* com o *software* R. As formulações produzidas atenderam aos critérios da ANVISA, segundo as análises microbiológicas. A avaliação sensorial mostrou que as formulações não diferiram significativamente ($p > 0,05$) em termos de aceitação geral, com média de 6,7 pontos, indicando que a maioria dos provadores gostou moderadamente. A amostra com 10% de farinha de macaúba obteve uma textura menos aceita, sugerindo que quantidades maiores desse ingrediente podem melhorar esse atributo, especialmente em formulações veganas e sem glúten. Já a amostra com 20% de farinha de macaúba apresentou melhor aparência e textura, mostrando ser uma alternativa promissora para o desenvolvimento de produtos alimentícios deste segmento. O estudo concluiu que é viável a produção de biscoitos sem glúten e veganos utilizando farinha de polpa e amêndoa de macaúba. A

Realização:

Apoio:

substituição do ovo pela farinha de macaúba mostrou-se benéfica para a textura dos biscoitos, demonstrando o potencial dessa palmeira para o desenvolvimento de produtos inovadores e saudáveis. Esses resultados incentivam o uso sustentável do fruto da macaúba, agregando valor econômico e ambiental ao Cerrado.

Palavras-chave: *Acrocomia aculeata*; polpa; amêndoa; vegano; sem glúten.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Goiás (nº18/2023) e da Universidade Federal de Goiás. De Oliveira, Lorrane Cristina Cruz agradece ao CNPq pela bolsa concedida.