

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DO BISCOITO DE GENGIBRE (*Zingiber officinale R.*) COM COCO (*Cocos nucifera L.*).

Cíntia Loren Conceição Tibúrcio¹; Deise Santiago Aranha¹; Iasmin Brandão da Silva¹; Iorrana Índira dos Anjos Ribeiro¹; Isadora Balsini Lúcio².

¹ Estudante de Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde / UFRB.

² Professora do curso de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde / UFRB.

O gengibre é uma raiz com atividades antiinflamatória, antináusea e antibacteriana. O coco é rico em potássio, sódio, possui também glicerofosfato, lecitinas e fibras que auxiliam no bom funcionamento intestinal. O objetivo do trabalho foi o desenvolvimento de biscoito de gengibre com coco e a realização da análise sensorial para verificar a aceitação do mesmo. O biscoito de gengibre com coco foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia dos Alimentos do CCS/UFRB, por meio da mistura da margarina com a farinha de trigo, o açúcar, o coco e o gengibre. Para a análise sensorial foi avaliado o sabor, aroma, textura e aparência através de escala hedônica com notas de 1 (desgostei muito) a 5 (gostei muito), sendo considerado aceito as notas 4 e 5. Seguindo as normas da ANVISA, foi realizado o cálculo do valor nutricional, o rótulo e embalagem. Trinta pessoas do CCS/UFRB realizaram a análise sensorial e, em relação ao sabor 50% dos provadores gostaram muito, quanto ao aroma/odor 53,33% gostaram muito, quanto a aparência 46,66% gostaram, já em relação a textura constatou-se rejeição, 36,66% desgostaram. A embalagem mais adequada é uma vasilha plástica composta de resinas de polipropileno e aditivos para conservação do mesmo. A receita rende 100 biscoitos, sendo que 2 biscoitos (30g) oferecem 88,95 Kcal, 11,3g de carboidrato, 4,51g de lipídio, 1,66g de gordura saturada, 1,04g de proteína, 0,35g de fibra, 45,38mg de sódio e não contém gorduras trans. Para obter melhores resultados, em relação a textura, faz-se necessário um controle maior no tempo e na temperatura e mudanças no formato do biscoito. O biscoito não possui gordura trans, o coco realçou o sabor e a aparência, o gengibre contribuiu tanto no sabor quanto no aroma, que foram bastante característicos para o biscoito. A aceitação do biscoito reflete a aprovação do mesmo pela comunidade do CCS/UFRB.

Palavras Chave: Gengibre, Coco, Análise sensorial.