



APROVEITAMENTO DE FARELO DE ARROZ NA ELABORAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN

MAXSONI BUTZKE BASSOTTO¹; LUIZA SIEDE KUCK²; MARIANA BASSO PINTON³

RESUMO

O aproveitamento de subprodutos agroindustriais tem ganhado destaque como uma alternativa sustentável para a mitigação de resíduos e a valorização das cadeias produtivas. O farelo de arroz, subproduto da indústria arrozeira com elevado valor nutricional e ainda pouco utilizado na alimentação humana, apresenta potencial para o desenvolvimento de alimentos mais nutritivos. Nesse contexto, as ações de extensão universitária desempenham papel fundamental ao promover a aplicação prática do conhecimento científico, o que fortalece a formação acadêmica e a interação entre a instituição de ensino e a comunidade. Assim, este trabalho teve como objetivo desenvolver biscoitos sem glúten utilizando subprodutos da indústria arrozeira, buscando aliar sustentabilidade, valorização de resíduos agroindustriais e melhoria nutricional dos alimentos. Foram realizados testes de bancada para definição da formulação final, considerando critérios de aceitabilidade tecnológica e sensorial, como sabor, crocância, textura e aparência. A formulação selecionada foi composta por 7,8% de farelo de arroz, 15% de farinha de arroz e aveia em flocos, além de ingredientes complementares, como cenoura ralada *in natura*, açúcar mascavo e uvas-passas. Após a pesagem dos ingredientes, a massa foi homogeneizada, porcionada em unidades de aproximadamente 10 g, moldada e submetida à cocção em forno elétrico a 180 °C por cerca de 10 minutos. Os biscoitos foram resfriados à temperatura ambiente e armazenados em recipiente hermeticamente fechado. A aceitação do produto foi avaliada por meio de análise sensorial utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos. O teste foi realizado durante a Expofeira de Alegrete, com a participação de 50 provadores, entre feirantes e visitantes do evento, de ambos os sexos, com faixa etária aproximada entre 18 e 60 anos, que avaliaram os atributos aparência, aroma, sabor, textura e aceitação global. Os resultados demonstraram elevada aceitação do produto, com médias correspondentes às categorias "gostei moderadamente" e "gostei muito" da escala hedônica para todos os atributos avaliados. A porção de 10 g também foi considerada adequada quanto ao tamanho e praticidade de consumo, reforçando o potencial de aceitação do produto pelo público consumidor. Conclui-se que o desenvolvimento de biscoitos sem glúten à base de farelo de arroz constitui uma alternativa viável para o aproveitamento de subprodutos da cadeia arrozeira, contribuindo para a redução de resíduos, agregação de valor econômico e oferta de alimentos com potencial nutricional diferenciado, além de evidenciar o papel da extensão universitária na difusão de tecnologias e na promoção da inovação junto à comunidade.

Palavras-Chave: Biscoitos sem glúten; Farelo de arroz; Subprodutos agroindustriais.

1 Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete, maxsonibutzke@gmail.com

2 Dr^a, Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete, luiza.kuck@iffarroupilha.edu.br

3 Dr^a, Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete, mariana.pinton@iffarroupilha.edu.br