



## **SABOR COM PROPÓSITO: DESENVOLVIMENTO DE COOKIES ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE MAMÃO**

ISADORA MEDEIROS DE CAMPOS<sup>1</sup>; LUIZA SIEDE KUCK<sup>2</sup>; MARIANA BASSO PINTON<sup>3</sup>

### **RESUMO**

O aproveitamento de subprodutos vegetais na elaboração de alimentos tem ganhado destaque devido ao seu potencial nutricional, sustentável e à contribuição para a redução do desperdício alimentar. Nesse contexto, o desenvolvimento de cookies com farinha de mamão apresenta-se como uma alternativa inovadora para agregar valor aos alimentos e incentivar o uso integral de matérias-primas. Além disso, a curricularização da extensão possibilita a integração entre ensino e comunidade, favorecendo a aplicação prática dos conhecimentos desenvolvidos em sala de aula, contribuindo para a formação acadêmica e profissional dos estudantes e fortalecendo a interação entre a instituição de ensino e a comunidade. Dessa forma, este trabalho relata uma atividade didático-extensionista realizada como parte de uma Prática Profissional Integrada (PPI), envolvendo disciplinas do curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Farroupilha - Campus Alegrete (RS), com o objetivo de desenvolver cookies com adição de farinha de mamão e avaliar sua aceitação sensorial. Foram elaboradas formulações contendo 0, 5, 10, 15 e 30% de farinha de mamão, ingrediente obtido a partir da casca e da polpa do fruto, previamente desidratadas e trituradas. As formulações continham ainda gotas de chocolate, açúcar mascavo, farinha de trigo, leite em pó, óleo de soja e fermento químico. Os cookies foram assados em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 10 minutos e posteriormente armazenados em recipientes herméticos para preservação da qualidade. Após avaliação preliminar realizada pela equipe de desenvolvimento, considerando as características percebidas do produto, a formulação contendo 30% de farinha de mamão foi selecionada para a etapa de avaliação sensorial com consumidores. A análise sensorial foi realizada durante a Exposição Agropecuária de Alegrete, em outubro de 2025, com a participação de 50 julgadores não treinados. Por se tratar de uma atividade didático-pedagógica, sem finalidade inicial de pesquisa, não houve submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa. Foram aplicados testes de aceitação utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, sendo os resultados expressos pela distribuição percentual das respostas em cada categoria da escala hedônica. A formulação apresentou Índice de Aceitabilidade de 84,7%. Na avaliação da aceitação global, 88,4% dos participantes atribuíram nota 8 ("gostei muito") à formulação. Para os atributos cor, sabor e textura, observou-se predominância de avaliações positivas, com 76,7%, 62,8% e 67,4% dos julgadores atribuindo notas 8 ("gostei muito") ou 9 ("gostei muitíssimo"), respectivamente. Durante a avaliação sensorial, diversos participantes acreditaram que os cookies haviam sido elaborados com cenoura ou laranja, demonstrando surpresa ao descobrirem a utilização da farinha de mamão na formulação. Conclui-se que a utilização de farinha de mamão na elaboração de cookies resultou em boa aceitação sensorial pelos consumidores, demonstrando o potencial da farinha para o desenvolvimento de produtos sustentáveis, com aproveitamento de subprodutos vegetais. Além disso, a atividade demonstrou o potencial da extensão universitária para promover a inovação e contribuir para a formação prática dos estudantes.

**Palavras-Chave:** Farinha de mamão; aproveitamento de subprodutos; cookies funcionais.

1 Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete, isadora.75080@aluno.iffar.edu.br

2 Dr<sup>a</sup>, Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete, luiza.kuck@iffarroupilha.edu.br

3 Dr<sup>a</sup>, Instituto Federal Farroupilha – Campus Alegrete, mariana.pinton@iffarroupilha.edu.br