Anais do Semana de Ciência e Tecnologia da PUC Goiás 2014
Disponível em: http://pucgoias.edu.br/ucg/prope/pesquisa/anais/2015/index.htm
ISSN: 2177-3327

# DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO COOKIE COM CASTANHA-DO-BRASIL E ÓLEO DE PEQUI

RENATA KLICIA MENDES CAETANO; ROSARIO DE MARIA AROUCHE COBUCCI; CRISTIANE SOUZA GOMES DA FONSECA
renataklicia@gmail.com

O objetivo deste trabalho foi Á elaboração de um biscoito tipo cookie de Castanha-do-Brasil e óleo de pequi. A partir de uma receita caseira foram elaboradas formulações teste para o biscoito com polpa e óleo de pequi e Castanha-do-Brasil. A partir de degustações e observações de acadêmicos e professores da PUC-GO foi definida a formulação que atendia ao propósito inicial do trabalho. Após a definição da formulação a amostra de biscoito tipo cookie foi avaliada quanto a sua aceitabilidade utilizando-se uma escala hedônica de nove pontos com extremos de 1(desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo). Os resultados obtidos mostraram que a amostra de cookie foi bem aceita pelos provadores, obtendo média global 8,0 na escala hedônica, sendo correspondente a descrição “gostei muito”. A partir desta análise e seu resultado sugere-se a continuação deste trabalho com estudos e pesquisas futuras para caracterização físico-química e selflife do produto, caracterizações estas que são de suma importância para uma possível comercialização do biscoito tipo cookie no mercado alimentício.

**Palavras-chave:** Pequi.  Castanha-Do-Brasil. Cookie.