



DESENVOLVIMENTO DE COOKIES DE CAFÉ

Maria Rita Szafka de Oliveira¹, Sophia Miranda Teixeira Cardoso¹, Felipe Silva de Souza¹, Alaine Andrade de Moraes²

Resumo: O café é uma bebida mundialmente conhecida, principalmente por suas características facilmente percebidas. As produções agrícolas incorporaram o café, devido à sua grande relevância na economia mundial e facilidade de comercializar. Nesse cenário, o Brasil é o maior produtor e consumidor de café. Durante muito tempo, o café sofreu rejeição por parte das pessoas, devido seu forte odor e sabor. Diante disso, uma série de estudos foram realizados para regular o amargor do café. Nesse cenário, esse trabalho foi realizado com o objetivo de incorporar o café na alimentação dos estudantes através dos cookies, para assim mascarar amargor que o café apresenta. Na produção de biscoitos, utilizou-se farinha de trigo, açúcar cristal, açúcar mascavo, bicarbonato de sódio, manteiga, ovos, café solúvel, café torrado e moído; utensílios empregados no preparo de alimentos, como vasilhas plásticas, colheres e espátulas, entre outros. Nos testes de análise sensorial, foram usados materiais descartáveis como colheres, copos, pratos e guardanapos. Foram preparadas diferentes formulações, variando-se as proporções entre os ingredientes e a forma de introdução do café na receita, bem como o tempo e a temperatura de cozimento, a fim de obterem-se opções viáveis para a amostra. As quantidades foram acertadas pela consistência da massa. O critério de seleção das amostras-teste foi baseada na opinião dos próprios alunos desenvolvedores do projeto. Os resultados para três formulações desenvolvidas, sendo utilizado diferentes formas de café, são: Formulação 1 preparada com café expresso; formulação 2 preparada com café solúvel em pó; formulação 3 preparada com café torrado e moído em pó. Nas análises sensoriais das três formulações de cookies de café, foram avaliados os seus atributos durante a etapa de seu desenvolvimento, atribuindo-se notas de 1 a 5, conforme a sua intensidade. Os resultados esperados vêm a partir da análise sensorial dos estudantes. Em relação às características sensoriais avaliadas, notou-se que a forma de inserção do café influenciou nas características sensoriais do biscoito. No geral, a formulação com inserção de café expresso apresentou as melhores notas nos atributos sensoriais.

Palavras-chave: Café, Biscoitos, Formulação.

¹Aluna do IFRR/Campus Novo Paraíso.

¹Aluna do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: sophiamirandac@gmail.com

¹Aluno do IFRR/Campus Novo Paraíso.

²Professora do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: alaine.morais@ifrr.eu.br