



CONTRIBUIÇÕES NA QUALIDADE DE BISCOITOS ELABORADOS POR EMPREENHIMENTOS ECONÔMICOS SOLIDÁRIOS DURANTE O ARMAZENAMENTO

Thales Henrique Barreto Ferreira, Eliana Janet Sanjinez Argandoña

Na Universidade Federal da Grande Dourados há um grupo de mulheres da economia solidária que produzem diversos produtos farináceos, como biscoitos e comercializam no próprio campus da Universidade. No entanto não se conhece a estabilidade desses produtos nem as alterações físicas e químicas que ocorrem com o tempo, uma vez que a qualidade nem sempre é preservada após o processamento. Diante disso, o presente estudo objetivou avaliar as características físicas, químicas e microbiológicas de três tipos de biscoitos artesanais durante o armazenamento. Biscoitos de coco, nata e maracujá elaborados por mulheres de empreendimentos solidários foram adquiridos no Campus II da UFGD. Determinações analíticas e microbiológicas foram realizadas em amostras de biscoitos armazenadas em ambiente controlado de 35°C e umidade relativa de equilíbrio (84%) durante 75 dias. As análises de textura, atividade de água, acidez, pH, cor, coliformes, salmonela, staphilococcus, bolores e leveduras foram realizadas no tempo 0 dias (um dia de armazenamento após a fabricação, informada pela vendedora), 15, 35, 55 e 75 dias de armazenamento. A força aplicada na quebra das amostras de todos os biscoitos diminuiu de forma linear com armazenamento, comprometendo a crocância, que é o atributo característico. Esse comportamento foi correlacionado à absorção de água, verificada pelo aumento da atividade de água do produto. A acidez dos biscoitos se manteve estável. Depois de 35 dias de armazenamento as amostras apresentaram perda de cor significativa ($p < 0,05$), verificados por maiores valores de claridade (L^*). As análises microbiológicas mostraram que não houve crescimento microbiano durante o período de armazenamento, mantendo-se estáveis, independentemente do tipo de biscoito. Concluiu-se que embora não tenham sido observadas alterações químicas e microbiológicas significativas, o atributo característico do biscoito (textura) foi comprometido nas condições aceleradas durante o armazenamento de 75 dias. Posteriormente, os resultados finais serão apresentados aos vendedores dos produtos e orientados quanto ao tipo de embalagem mais adequada, desta forma poderá contribuir com a qualidade destes alimentos comercializados.

Palavras-Chave: Incubadora Social, Estabilidade