



## **SUBSTITUIÇÃO DO COCO RALADO POR INHAME EM BISCOITOS TIPO SEQUILHO DE CONCEIÇÃO DOS OUROS**

Paula P. CARNEIRO<sup>1</sup>; Cristiane A. COSTA<sup>2</sup>; Aloísia R. HIRATA<sup>3</sup>; Luiz C.D. ROCHA<sup>4</sup>; Aline O.G. KIELBLOCK<sup>5</sup>; Verônica de S.P. MORAIS<sup>6</sup>; Pedro P. OLIVEIRA<sup>7</sup>; Flora A.T. CASTRO<sup>8</sup>.

### **RESUMO**

A busca por produtos mais saudáveis tem motivado a constante procura por opções de alimentos mais naturais e nutritivos. O coco ralado é comumente utilizado em receitas de biscoitos do tipo sequilho, inclusive nas tradicionais receitas feitas por mulheres da zona rural da cidade de Conceição dos Ouros, localizada no estado de Minas Gerais. O objetivo deste trabalho é o teste das receitas disponibilizadas por essa população de mulheres a fim de escolher uma receita base para modificações nutricionais e futura inserção no mercado formal e na alimentação das escolas públicas do município e região. A receita base e o produto modificado apresentaram resultados satisfatórios para fatores como aparência e textura, gerando um sequilho de promissora aceitação no âmbito em estudo.

### **PALAVRAS-CHAVE**

biscoitos tipo sequilho; inserção no mercado formal; modificação nutricional

---

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes Inconfidentes/MG – Graduação Engenharia de Alimentos - E-mail: pugginapaula@gmail.com

<sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes Inconfidentes/MG – Técnico em Alimentos - E-mail: criss811@hotmail.com

<sup>3</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Pró-Reitoria de Extensão. Pouso Alegre/MG - E-mail: aloisia.hirata@ifsuldeminas.edu.br

<sup>4</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes Inconfidentes/MG - E-mail: luiz.rocha@ifsuldeminas.edu.br

<sup>5</sup> Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – Escritório Local de Conceição dos Ouros/ MG - E-mail: Aline.guidis@emater.mg.gov.br

<sup>6</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes Inconfidentes/MG - E-mail: veronica.morais@ifsuldeminas.edu.br

<sup>7</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes Inconfidentes/MG - E-mail: pedro.oliveira@ifsuldeminas.edu.br

<sup>8</sup> Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - Unidade Regional de Lavras / MG - Email: flora.teixeira@emater.mg.gov.br

### **INTRODUÇÃO**

Conceição dos Ouros está localizada no estado de Minas Gerais e possui tradição de mais de 100 anos na produção de mandioca e polvilho, já tendo recebido o título de maior produtora de polvilho do Brasil. Sua zona rural conta com uma expressiva população de mulheres que, informalmente, trabalham com tradicionais receitas a base de polvilho. Há a necessidade de inseri-las no mercado de trabalho formal para que seus produtos ganhem mais visibilidade e aceitação, tanto no município como fora dele.

Inicialmente, os produtos serão utilizados na alimentação das escolas municipais e, para tanto, precisam atender às necessidades infante-juvenis quanto aos aspectos nutricionais, já que essa fase é caracterizada pelo crescimento físico e desenvolvimento

mental.

Os biscoitos do tipo sequilho, que são feitos com polvilho doce, apresentam grande consumo, longa vida de prateleira e boa aceitação, sobretudo entre as crianças (PEREIRA, 2011). Em sua composição costuma-se acrescentar o coco ralado. Uma possível alternativa para substituição desse ingrediente é a utilização do inhame (*Colocasia esculenta (L) Schott*), que contém cálcio, ferro, fósforo e vitaminas do complexo B. Além disso, do ponto de vista medicinal, possui ação depurativa, sendo preventivo contra malária, dengue e febre amarela, ajudando também a fortalecer o sistema imunológico (FERNANDES, 2014). Outro fator que justifica a substituição do coco pelo inhame, consiste na facilidade de produção deste alimento no município pelas mulheres rurais, além de ter um custo mais barato, que tornará mais comercial o produto.

O trabalho propõe o teste das receitas de biscoitos de polvilho do tipo sequilho tradicional, disponibilizadas pelas mulheres rurais de Conceição dos Ouros, a fim de escolher uma receita padrão para sofrer modificação nutricional e futura inserção no mercado formal e na alimentação das escolas públicas do município e região.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Foi realizado um diagnóstico rural participativo das receitas de biscoitos de polvilho do tipo sequilho utilizadas pelas mulheres da zona rural de Conceição dos Ouros, atingindo um total de nove receitas. Após esse levantamento, iniciaram-se os testes, em conjunto com a padronização das unidades de medida, adequando-as às unidades internacionais. Utilizou-se para os testes ingredientes adquiridos em quitandas e supermercados da cidade de Inconfidentes, Minas Gerais. As receitas foram escolhidas pelos colaboradores do projeto pela apreciação do sabor, cor e textura dos biscoitos, método semelhante a uma análise sensorial do tipo teste de preferência, que determina a preferência que o consumidor tem sobre um produto em relação a outro (FREITAS, 2001). A partir da apreciação chegou-se a uma receita padrão.

A receita padrão foi modificada através da substituição do coco ralado pelo inhame descascado e minimamente processado em um multiprocessador, em diferentes quantidades, para futuras análises sensoriais, bromatológica e físico-química. Todos os testes foram realizados na Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças, localizada na Fazenda - Escola do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na tabela a seguir está demonstrada a receita padrão escolhida a partir dos resultados obtidos através da apreciação feita pelos colaboradores do projeto.

**Tabela 1. Receita padrão de biscoito de polvilho tipo sequilho**

<p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1,440 kg de polvilho doce;</li><li>• 480 g de açúcar refinado;</li><li>• 200 g de manteiga;</li><li>• 200 g de coco ralado;</li><li>• 15 gotas de essência de baunilha;</li><li>• 10 g de sal;</li><li>• 4 a 5 ovos.</li></ul>
<p><b>Modo de preparo:</b> Coloque todos os ingredientes no polvilho menos o coco; amasse bem a mistura até a massa ficar lisa e acrescente o coco ralado. Misture bem. Unte uma assadeira com manteiga. Corte a massa em tamanho e formas desejados. Assar a 180 °C por aproximadamente 15 minutos.</p>

A receita padrão foi substituída com inhame em três quantidades diferentes: 100g, 200g e 300g. A opção que apresentou melhores resultados, incluindo melhor aparência e consistência, foi a adicionada de 200 g, ou seja, a mesma quantidade inicial de coco ralado. A receita passará por análise sensorial, bromatológica e físico-química.



Figura 1. Resultado final das receitas de biscoitos tipo sequilho com inhame.

## CONCLUSÃO

Através do diagnóstico e dos testes obteve-se com sucesso uma receita base de biscoitos do tipo sequilho que atendesse às propostas do trabalho. O produto final com a substituição do coco ralado por inhame demonstrou potencial para uma futura inserção

no mercado. O projeto ainda em andamento prevê a realização de análise sensorial com estudantes da rede pública de ensino, assim como análise bromatológica e físico-química para determinar o teor de nutrientes e as características específicas do produto.

## **AGRADECIMENTOS**

Em especial a todas as mulheres rurais do município de Conceição dos Ouros, que confiaram sua tradição e seu trabalho ao projeto. Agradecimentos a todos os colaboradores e ao Instituto Federal do Sul de Minas Gerais - Campus Inconfidentes e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio e disponibilidade.

## **REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

FERNANDES, Poliana Alves et al. **Fatores que apontam a relevância do iogurte saboreado com inhame e poupa de umbu**. Montes Belos, Goiás: Faculdade Montes Belos, 2014. Disponível em:

<<http://www.fmb.edu.br/revistaFmb/index.php/fmb/article/view/144/138>>. Acesso em: 19 jul. 2016.

PEREIRA, Marineuza dos Anjos et al. **Biscoito tipo sequilhos elaborado com farinha de yacon**. Barbacena, Minas Gerais: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Barbacena, 2011. Disponível em:

<[http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/ii\\_spi\\_-\\_i\\_sic\\_anais\\_ifsemg\\_campus\\_barbacena.pdf#page=18](http://www.barbacena.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/ii_spi_-_i_sic_anais_ifsemg_campus_barbacena.pdf#page=18)>. Acesso em: 19 jul. 2016.

FREITAS, Prof. Dr. Mônica Queiroz de. **Análise Sensorial de Alimentos**. Niterói-rj: Departamento de Tecnologia dos Alimentos, 2001. 109 slides, color. Disponível em: <[ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope\\_mini-curso5.pdf](ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf)>. Acesso em: 06 set. 2016.