



INTENÇÃO DE COMPRA DE BISCOITOS TIPO “COOKIE” SABOR CHOCOLATE COM DIFERENTES TEORES DE FARINHA DE UVA

**Amanda Cristina Silva Rosa¹; Arthur Carlos de Barros da Costa NASCIMENTO ²;
Arthur Carlos de Barros da Costa Nascimento³; Mariana Borges de Lima DUTRA⁴**

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a intenção de compra de biscoitos tipo “cookie” adicionados de diferentes teores de farinha de uva. O teste contou com a participação de 50 consumidores que avaliaram a intenção de compra com escala de 5 pontos. De acordo com o teste, a formulação 0% apresentou maior frequência de respostas para intenção de compra positiva enquanto a formulação 12% apresentou maior frequência de respostas para intenção de compra negativa.

INTRODUÇÃO

De acordo com Ferreira (2010), os resíduos agroindustriais são fontes de compostos de considerável valor nutricional como fibras dietéticas, antioxidantes e ácidos graxos essenciais. Não por acaso, há um aumento na demanda pela conversão de resíduos de frutas e hortaliças em produtos de alto valor nutricional e

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: amandalindinha59@hotmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: engdanilomatos@hotmail.com

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais Câmpus Inconfidentes. Inconfidentes/MG. E-mail: sbccarlosarthur@live.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: mariana.dutra@ifsulde Minas.edu.br

funcional, como a utilização de casca de maracujá, cascas e sementes de citrus e bagaços de maçãs e tomates.

As uvas e seus produtos são ricos em compostos fenólicos e vários estudos têm demonstrado que essas substâncias possuem ação antioxidante (PONTES et al., 2011). A ingestão de compostos que tenham atividade antioxidante é muito importante para combater os radicais livres e assim, como os alimentos *in natura*, inúmeros estudos sinalizam que os subprodutos obtidos a partir de resíduos de indústrias alimentícias apresentam uma quantidade significativa de compostos com características antioxidantes (BALESTRO et al., 2011).

A substituição de farinha de trigo por farinhas de outros vegetais pode provocar mudanças no comportamento estrutural da massa. As alterações ocorrem na característica da massa, no tempo de fermentação e na qualidade final do produto. No entanto, o percentual de substituição está diretamente relacionado com as mudanças que podem ocorrer como a diluição da proteína formadora de glúten presente na farinha de trigo (PIERARSKI, 2009).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a intenção de compra de biscoitos tipo “cookie” com diferentes teores de farinha de uva.

MATERIAL E MÉTODOS

As formulações de biscoitos foram produzidas na planta de Processamento de frutas e hortaliças (PFH) no Instituto Federal do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Os ingredientes foram adquiridos no comércio local, observando-se a adequação de apresentação e o prazo de validade. Foram desenvolvidas uma formulação padrão para o biscoito tipo “cookie” (formulação A) e três formulações adicionadas de farinha de uva (formulações de B a D). As formulações que foram produzidas estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1. Formulações para elaboração de biscoitos tipo “cookie” sabor chocolate com substituição parcial de 0, 4, 8 e 12% de farinha de trigo por farinha de uva.

Ingredientes	Formulação	Formulação	Formulação	Formulação
	A	B	C	D
Farinha de trigo (g)	300	288	276	264
Açúcar (g)	200	200	200	200
Uvas passas	80	80	80	80
Margarina (g)	140	140	140	140
Chocolate em pó (g)	60	60	60	60
Ovos(g)	100	100	100	100
Fermento em pó (g)	16	16	16	16
Farinha de uva	0	12	24	36

Fonte: Próprio autor

Para o preparo dos biscoitos, a margarina, o açúcar e o ovo foram batidos em batedeira planetária por 2 minutos em velocidade alta e temperatura ambiente. A farinha de trigo, as uvas passas e o chocolate em pó foram acrescentados posteriormente à mistura e, por último, o fermento em pó. Para as formulações contendo farinha de uva, este ingrediente foi adicionado junto com a farinha de trigo. A massa foi moldada em biscoitos com cerca de 5 centímetros de diâmetro, que foram acondicionados em forma de alumínio previamente untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Os biscoitos foram levados ao forno pré-aquecido por 15 minutos a 180°C e assados por 8 minutos. Os biscoitos foram armazenados em embalagem plástica de polietileno e armazenados em local seco e ao abrigo da luz até o momento da análise.

As amostras de biscoito tipo “cookie” foram apresentadas a 50 consumidores, de forma monádica, em pratos plásticos codificados com números aleatórios de três dígitos e apresentadas em cabines individuais. Junto a cada amostra servida, o consumidor recebeu um copo de água em temperatura ambiente para enxaguar a boca entre as avaliações. Os consumidores avaliaram a intenção de compra do produto, utilizando-se escala de cinco pontos variando de “certamente não compraria” a “certamente compraria” (MEILGAARD *et al.*, 1999, p. 183).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 2 apresenta os resultados do teste de intenção de compra para as formulações de biscoito tipo “cookie”.

Tabela 2 – Intenção de compra das formulações de biscoito tipo “cookie” com diferentes teores de farinha de uva.

Formulação	Certamente compraria	Provavelmente compraria	Talvez compraria	Provavelmente não compraria	Certamente não compraria
A (0% F.U*)	36%	22%	38%	4%	0%
B (4% F.U*)	26%	44%	22%	8%	0%
C (8% F.U*)	10%	28%	46%	12%	4%
D (12% F.U*)	10%	26%	34%	16%	14%

Fonte: Próprio autor

*F.U = farinha de uva

De acordo com a Tabela 2, a amostra A teve uma alta porcentagem para a atitude de compra positiva relacionada à expressão “certamente compraria” (36%), enquanto a amostra B obteve 44% de respostas para o item “provavelmente compraria”. A amostra D apresentou maior atitude de compra negativa, com 16% e 14% para “provavelmente não compraria” e “certamente não compraria”, respectivamente.

FEDDERN et al. (2011) avaliaram a intenção de compra de biscoitos tipo “cookie” adicionados de farelo de trigo e farelo de arroz e foi observada uma maior frequência de respostas de intenção de compra positiva para as formulações adicionadas de 20% de farelo de arroz e 15% de farelo de trigo, corroborando com os resultados encontrados.

CONCLUSÕES

A formulação de biscoito tipo “cookie” sem adição de farinha de uva apresentou maior frequência de respostas para intenção de compra positiva, enquanto a formulação de biscoito onde houve a substituição e 12% de farinha de trigo por farinha de uva destacou-se com a maior frequência de intenção de compra negativa.

REFERÊNCIAS

BALESTRO, E. A. et al. Utilização de bagaço de uva com atividade antioxidante na formulação de barras de cereais. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v. 13, n. 2, p. 203-209, 2011.

FEDDERN, V.; Avaliação física e sensorial de biscoitos tipo cookie adicionados de farelo de trigo e arroz. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 14, n. 4, p. 267-274, 2011.

FERREIRA, L. F. D. **Obtenção e caracterização de farinha de bagaço de uva e sua utilização em cereais matinais expandidos**. 2010. 135 p. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 3ª ed. Boca Raton: CRC Press. 1999.

PIERARSKI, F. V. B. W. **Folha de abóbora: caracterização físico-química, mineral e efeito da adição na reologia da massa e na qualidade sensorial de pães contendo fibra alimentar**. 2009. 147 p. Mestrado (Tecnologia em Alimentos) Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

PONTES, P. R. B. et al. Atributos sensoriais e aceitação de sucos de uva comerciais. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 30, n. 2, p. 313-318, abr./jun. 2011.