



ELABORAÇÃO E ANÁLISES COMPARATIVAS DA QUALIDADE DE COOKIES DE CUMBARU (*DIPTERYX ALATA VOG.*) E AMENDOIM

Rafaela Castrillon
Karem Manoela dos Santos
Daniella Moreira Pinto
Karlla Ribeiro
Juliana Maria Amabile-Duarte

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi elaborar e avaliar a qualidade de cookies desenvolvidos com farinha da amêndoa de cumbaru (*Dipteryx alata Vog.*) e farinha de amendoim. Os critérios de qualidade foram parâmetros microbiológicos, físico-químico e preferência sensorial. A partir da formulação de cookies padrão, substituiu-se parte da farinha de trigo por farinha de amêndoa de cumbaru (Tratamento 1) e amendoim (Tratamento 2). As análises microbiológicas obtidas para *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, Coliformes totais e Termotolerantes, não demonstraram que variações. A análise centesimal para o Tratamento 1, resultou em 5,27% de umidade, 6,96% de proteína, 22,68% de lipídios, 0,30% de fibras e 7,98% de cinzas. Para o Tratamento 2, 4,77% de umidade, 4,51% de proteína, 35,46% de lipídios, 0,063% de fibras e 5,73% de cinzas. Todos os parâmetros avaliados, exceto lipídeos, tiveram valores superiores no Tratamento 1. Através da análise sensorial, foi possível constatar que não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre os dois tratamentos para os atributos cor, sabor, aparência, textura e aroma. Os resultados demonstraram satisfatória aceitação dos cookies, em ambos os tratamentos.