



Realização:



Apoio:



XVII CIC  
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras  
XVII Congresso de Iniciação Científica  
X Encontro de Pós-Graduação  
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

## DETERMINAÇÃO DE BOLORES E LEVEDURAS DURANTE O ARMAZENAMENTO DE BISCOITOS ELABORADOS COM OKARA

**Autor(es):** PALUDO, Michele Putti ; MOREIRA, Lidiane Muniz; SILVA, Amanda Pinto da; RODRIGUES, Rosane da Silva ; MACHADO, Mirian Ribeiro Galvão

**Apresentador:** Michele Putti Paludo

**Orientador:** Rosane da Silva Rodrigues

**Revisor 1:** Caroline Dellinghausen Borges

**Revisor 2:** Eliane Gouvea Barbosa

**Instituição:** UFPel

### Resumo:

Okara é um subproduto da soja obtido a partir do processo de filtração do extrato aquoso que mantém muitas das propriedades nutricionais e funcionais da leguminosa. Pesquisas demonstram sua elevada qualidade nutricional e possíveis aplicações visando melhorias em produtos alimentícios, como biscoitos, em substituição à farinha de trigo. O objetivo deste trabalho foi verificar a estabilidade microbiana no armazenamento de biscoitos do tipo “cream-cracker” elaborados com farinha de okara em substituição à farinha de trigo, embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD) à temperatura ambiente. Os biscoitos foram avaliados no tempo zero (logo após processamento) e aos 30, 60, 90 e 120 dias através da análise de bolores e leveduras conforme Silva (1997). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (Brasil, 2001) não dispõe sobre padrões microbiológicos para bolores e leveduras em biscoitos, no entanto esta análise foi realizada devido ao favorecimento do crescimento desse tipo de microrganismo em produtos com baixo conteúdo de água livre, como é o caso do produto em estudo, o qual apresentou 6,25% de umidade após sua elaboração (tempo zero). Os resultados obtidos, quando comparados com os valores expressos pela legislação anterior Portaria nº451/1997 (Brasil, 1997) que limitava em  $10^3$  UFC.g<sup>-1</sup> como valor máximo aceitável para bolores e leveduras, indicam que os biscoitos mantiveram-se dentro dos padrões exigidos até os 60 dias de armazenamento, apresentando  $7.10^4$  UFC.g<sup>-1</sup>. De acordo com Sarantópoulos et al. (2001) a principal característica desse tipo de produto é sua baixa atividade de água, a qual situa-se entre 0,1 e 0,3, apresentando geralmente umidade entre 2 e 8% o que lhes confere crocância. No entanto, o ganho de umidade é um fenômeno físico que ocorre facilmente nesse tipo de alimento favorecendo à perda de qualidade do produto devido ao crescimento microbiológico aliada a outros fatores. Os resultados permitem concluir que o biscoito apresenta-se adequado para bolores e leveduras por um período de 60 dias de armazenamento.