

CONIC SEMESP

16º Congresso Nacional de Iniciação Científica

TÍTULO: BISCOITO AMANTEIGADO COM PEDACINHOS DE BACON

CATEGORIA: EM ANDAMENTO

ÁREA: CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA

SUBÁREA: CIÊNCIAS AGRÁRIAS

INSTITUIÇÃO: UNIÃO DAS FACULDADES DOS GRANDES LAGOS

AUTOR(ES): AMANDA MATOS FERNANDES, ANA PAULA DA SILVA MESSIAS, JÉSSICA MENICHELLI DE JESUS, PAULA RÉGIO MARQUES

ORIENTADOR(ES): PATRICIA DE CARVALHO DAMY BENEDETTI, RICARDO BENEDETTI

Realização:



Apoio:



1. RESUMO

Segundo a Associação Nacional das Indústrias de Biscoitos (ANIB), o Brasil é o segundo maior produtor mundial de biscoitos em termos de volume, com 1.112 toneladas fabricadas em 2006, o que representou um faturamento em torno de R\$ 6,88 bilhões para o setor. Para as empresas da indústria de biscoitos, investir no processo de desenvolvimento de produtos, ganhou importância para a sobrevivência no mercado, além disso, os consumidores estão mais acostumados com produtos sendo lançados constantemente e não aceitam consumir tanto tempo o mesmo produto, encurtando muito o ciclo de vida dos produtos desta indústria. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um novo produto, um biscoito amanteigado com pedaços de bacon, cuja composição é basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, ovos, bacon desidratado e fermento químico em pó. Além de possuir fonte de carboidratos que proporcionam energia ao organismo, diante do consumo equilibrado, a combinação do sabor doce do biscoito com o bacon foi pensada para despertar a curiosidade dos consumidores.

2. INTRODUÇÃO

Atualmente o Brasil consome cerca de 6 kg/ano, enquanto países como Argentina e Reino Unido consomem mais de 10 kg por habitante ao ano. O setor da indústria produtora de biscoitos passou por um acentuado crescimento, levando ao início de um processo de compra das empresas menores pelas grandes marcas internacionais (BRANCO, 2016).

O desenvolvimento de novos produtos é uma atividade de vital importância para a sobrevivência da maioria das empresas. A renovação contínua de seus produtos é uma política generalizada no âmbito empresarial. Em virtude de fatores como o desenvolvimento tecnológico, crescimento da concorrência externa, competitividade do setor e da exigência do consumidor (que se torna cada vez mais seletivo), o mercado está sempre recebendo novos produtos (BRAGANTE, 2012).

Os biscoitos possuem baixa umidade, moldados em pequenas unidades. Apresenta longa vida de prateleira, permite produção em grande quantidade e ampla distribuição. Por ser um alimento pronto para consumo, saboroso e de fácil armazenamento e transporte, eles marcam presença em vários momentos do dia, seja na lancheira das crianças, fazendo companhia no carro ou na televisão, ou mesmo, acompanhado um aperitivo.

3. OBJETIVOS

O presente trabalho tem como objetivo produzir um biscoito, aliando dois alimentos com grande aceitação por parte dos consumidores, biscoitos e bacon, com a praticidade que o dia a dia das pessoas exige e que os biscoitos proporcionam.

4. METODOLOGIA

A pesquisa está sendo realizada na União das Faculdades dos Grandes Lagos – UNILAGO, no município de São José do Rio Preto. Para os testes iniciais, contou-se com a participação dos alunos do curso de Engenharia de Alimentos, onde fizeram a degustação do produto, onde foram utilizadas as seguintes matérias primas: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, ovos, bacon desidratado e fermento químico em pó. O processo de desenvolvimento do novo produto foi dividido em sete etapas: geração de ideias, elaboração do protótipo-piloto, embalagem, rotulagem, validade, análise sensorial e análise de aceitação geral onde contará com 100 participantes que avaliarão cinco atributos sensoriais (aroma, cor, sabor, textura e impressão global) e teste de atitude (intenção de compra).

5. DESENVOLVIMENTO

Criou-se uma massa simples para biscoitos composta por uma mistura de farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, ovos e fermento químico

em pó, tudo foi misturado até ficar bem homogêneo. Em seguida, adicionou-se pedaços de bacon após serem desidratados em micro-ondas em potência alta com tempo de 60 segundos.

Os biscoitos foram moldados, dispostos em assadeiras e assados por um período de 15 minutos em forno convencional, com temperatura de aproximadamente 210°C. Após assado e frio, os biscoitos foram degustados pelos alunos do curso de Engenharia de Alimentos e foi observada uma ótima aceitação.

Com o projeto finalizado, foi escolhida uma embalagem adequada para acondicionar e proteger o produto em questão. A embalagem do produto será plástica (PEBD-Polietileno de Baixa Densidade), devidamente rotulada, contendo as informações necessárias e obrigatórias para produtos alimentícios, e também informações relevantes ao consumidor.

6. RESULTADOS PRELIMINARES

Além de ser uma combinação nova e inusitada, o produto apresentou características sensoriais agradáveis ao paladar. Superando muito as expectativas, além de proporcionar praticidade para o consumo.

7. FONTES CONSULTADAS

BRAGANTE, A. G. Desenvolvendo produto alimentício. **Conceitos e Metodologias**. 1ª ed. São Paulo, 2012.

BRANCO, M. D. **Mercado de Biscoitos, Massas e Grãos: A indústria de biscoitos no Brasil**. Disponível em: <http://ri.mdiasbranco.com.br/conteudo_pt.asp?idioma=0&conta=28&tipo=3003>. Acesso em: 22 mai. 2016.