

# **APROVEITAMENTO DO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DA SOJA PARA ENRIQUECIMENTO NUTRITIVO DE BISCOITO “TIPO COOKIES” DESTINADO AO PÚBLICO INFANTIL**

**ORIENTADOR: LEISLI MAIRA DELARMELINO FERRARESI**

## **RESUMO DO PROJETO**

O consumo de sojanão é muito popular no Brasil, apesar do nosso país ser um dos maiores produtores de soja do mundo. O biscoito tipo cookie enriquecido com okara tem o objetivo de incentivar e ampliar o consumo de soja, principalmente na nossa região, que é uma das maiores produtoras de soja do Brasil.

A maior parte dos grãos de soja são exportados e a outra parte utilizada na produção de óleos. O uso da okara em um produto que tem muita aceitabilidade entre crianças, pode inserir desde a infância um hábito alimentar mais nutritivo.

O projeto tem foco em crianças de 7 a 12 anos, mas, também poderia ser inserido em outras faixas etárias, pois em todas as fases da vida o consumo de biscoitos é frequente principalmente na correria do dia a dia que muitas vezes não permite uma pausa suficiente para uma refeição mais elaborada.

O processo de início do projeto se deu por realizar o levantamento bibliográfico. Foram feitas pesquisas sobre legislação de cookies, propriedades da soja e consumo infantil de biscoitos. Desenvolveu-se a técnica de fabricação de okara (resíduo sólido da soja), matéria prima do produto (biscoito).

Após o desenvolvimento da farinha de okara realizaram-se pesquisas de possíveis receitas. Em seguida, foram testadas, reformuladas e adaptadas.

Iniciaram-se os procedimentos de escolha das escolas para realização do teste de aceitabilidade do produto desenvolvido. Entrou-se em contato com a coordenação da escola para que fosse possível a realização do teste. Com o feito, puderam ser realizados os testes necessários para o levantamento de dados da aceitação do biscoito tipo cookies para crianças de 7 a 12 anos. Por fim os dados foram tabulados e concluiu-se que a aceitabilidade do produto foi satisfatória.

**Palavras chave:** cookies, soja, crianças, okara.