

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

**Caracterização física, química e sensorial de biscoitos tipo cookies
elaborados com farinha de níger (*Guizotia abyssintica* (L. f.) Cass.) e
cártamo (*Carthamus tinctorius* L.).**

MONIZE EVELYN GONÇALVES DE ANDRADE

Bacharela em Nutrição

**DOURADOS-MS
2017**



MONIZE EVELYN GONÇALVES DE ANDRADE

Trabalho de Conclusão de Curso no formato de artigo, como exigência para a conclusão da graduação em Nutrição na Universidade Federal da Grande Dourados, sob orientação da Profa. Dra. Silvia Maria Martelli.

**DOURADOS-MS
2017**

SUMÁRIO

RELEVÂNCIA DO TRABALHO	2
AUTORES	3
RESUMO	4
ABSTRACT	4
1. INTRODUÇÃO	6
3. MATERIAIS E MÉTODOS	8
3.1 MATERIAIS	8
3.2 MÉTODOS.....	8
3.2.1 ELABORAÇÕES DAS FARINHAS DE CÁRTAMO E NÍGER	8
3.2.2 DESENVOLVIMENTO DOS COOKIES ELABORADOS COM FARINHA DE CÁRTAMO E NÍGER	10
3.2.3 ANÁLISE SENSORIAL DOS COOKIES ELABORADOS COM FARINHA DE CÁRTAMO E NÍGER	13
3.2.4 ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DOS COOKIES ELABORADOS COM FARINHA DE CÁRTAMO E NÍGER	14
3.2.5 ANÁLISE ESTATÍSTICA.....	15
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	16
4.1 ELABORAÇÕES DAS FARINHAS DE CÁRTAMO E NÍGER	16
4.2 ELABORAÇÕES DAS FORMULAÇÕES DOS COOKIES COM FARINHA DE CÁRTAMO E NÍGER	16
4.3 ANÁLISE SENSORIAL DOS COOKIES ELABORADOS COM FARINHA DE CÁRTAMO E NÍGER	16
4.4 CARACTERIZAÇÃO DOS COOKIES	22
5. CONCLUSÃO	29
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	30
7. APÊNDICES	33