



T1016

### **AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDATIVA DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS DE FEIJÃO IN NATURA E GERMINADO E APLICAÇÃO EM BISCOITOS**

HELOÍSA BONFATTI RODRIGUES NOGUEIRA (Bolsista SAE/UNICAMP), Lucas Luis Leite, Thais de Souza Rocha e Prof. Dr. YOON KIL CHANG (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A adição de farinha de feijão (*Phaseolus vulgaris*) à biscoitos pode gerar produtos com benefícios à saúde. Objetivo deste trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante de peptídeos presentes em farinhas de feijão *in natura* e germinados na formulação de biscoitos. Os feijões foram germinados por 0, 24, 48 e 72h a 25 °C, descascados e moídos. A capacidade antioxidante das farinhas de feijão foi avaliada por ORAC (660  $\mu\text{mol ET/g}$  proteína solúvel para a farinha germinada por 72h). Biscoitos *cookies* foram elaborados (AACC 10-50.05) substituindo 0, 15 e 30% da farinha de trigo pelas farinhas de feijão *in natura* e germinado por 72h. As misturas de farinha tiveram suas propriedades tecnológicas avaliadas. À medida que se aumentou a porcentagem de farinha de feijão, a absorção de água da farinha aumentou (64,9% para a farinha com 30% de farinha de feijão *in natura*), o tempo de desenvolvimento, a estabilidade e a elasticidade da massa diminuiu. Os biscoitos substituídos com farinha de feijão *in natura* e germinado por 72h apresentaram menor firmeza do que os biscoitos elaborados apenas com farinha de trigo. Todos os biscoitos apresentaram umidade próxima 5%. Foi observado aumento no diâmetro (14%) e na espessura (29%) dos biscoitos com 30% de farinha de feijão *in natura*. A alta capacidade antioxidante da farinha de feijão germinado por 72h pode permanecer no produto final.

FEIJÃO - GERMINAÇÃO - BISCOITO