



Não Queira
Ser Oco,
Seja Oco
DE
XII SEMANA
UNIVERSITÁRIA

**Diversidade,
Inclusão e
Transformação Social**

ELABORAÇÃO DE COOKIE SEM GLÚTEN COM FARINHA DE CASTANHA DE CAJU: INOVAÇÃO E INCLUSÃO ALIMENTAR

1-Lassana Dansó (Discente Da Unilab Sem Bolsa)¹

2-Maria Do Socorro Moura Rufino (Docente Da Unilab)²

3-Alcione Umo Aua Bari (Discente Da Unilab Sem Bolsa)³

4-Thayane Rabelo Braga Farias (Docente Da Unilab)⁴

RESUMO

O aproveitamento da castanha de caju no Brasil costuma se limitar ao consumo in natura, deixando em segundo plano, o potencial dessa matéria-prima para outros produtos, a exemplo da indústria de panificação, sobretudo diante da crescente demanda por produtos sem glúten. O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um cookie utilizando a farinha de castanha de caju como ingrediente principal, avaliando a viabilidade de substituir totalmente a farinha de trigo, sem comprometer a qualidade do produto final. A metodologia mista consistiu inicialmente por meio de uma revisão bibliográfica acerca da formulação de cookies convencionais, seguida da execução de três experimentos práticos, realizados entre maio e junho de 2026, no Laboratório do IDR. No primeiro experimento, combinou-se 70% de farinha de castanha de caju com 30% de farinha de trigo. No segundo, repetiu-se a mesma formulação com o acréscimo de gotas de chocolate meio amargo em cima da massa modelada. No terceiro, realizou-se com mesma formulação, com o auxílio de inteligência artificial para o cálculo proporcional das quantidades dos ingredientes. Foi realizada a substituição da farinha de trigo por amido de milho 81g, farinha de castanha de caju 378g, manteiga 130g, açúcar 135g, dois ovos, fermento químico 8g, bicarbonato de sódio 1,6g, sal 2,7g, extrato de baunilha 6 mL e 8g de chocolate meio amargo em formato de gotas. O material foi processado, modelado em porção de 42g e assado na estufa pré-aquecida a 180 °C, por 15 a 20 minutos. Os resultados mostraram que, mesmo sem a presença de glúten, foi possível obter cookies com boa textura, crocantes por fora e macios por dentro, além de sabor e aparência satisfatórios, totalizando 20 unidades na formulação final. Conclui-se que a farinha de castanha de caju constitui uma alternativa viável para a substituição total da farinha de trigo na produção de cookies, agregando valor à cadeia produtiva do caju e ampliando as opções alimentares disponíveis para consumidores celíacos e intolerantes ao glúten.

Agradecimentos: Agradeço à Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (Unilab) pelo financiamento da pesquisa, por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic).

Grande área do CNPq: Ciências Agrárias

Em que medida o meu trabalho contribui para "Diversidade, Inclusão e Transformação Social"?

Contribui ao apresentar uma alternativa de cookie totalmente livre de glúten, ingrediente que frequentemente restringe o acesso de pessoas celíacas e intolerantes a produtos de panificação convencionais, ampliando as opções alimentares disponíveis para esse público. Ao comprovar que a farinha de castanha de caju pode substituir por completo a farinha de trigo sem prejudicar a qualidade sensorial do produto, o estudo valoriza uma matéria-prima regional, fortalece a cadeia produtiva da castanha de caju e promove transformação social por meio da inovação alimentar.

Palavras-chave: castanha de caju; cookie; glúten; inovação.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, lassanad203@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Docente, marisrufino@unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Discente, tchitchibariserra@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, IDR, Docente, thayanerabelo@unilab.edu.br⁴