

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO COM CAMOMILA, MALVARISCO E MUCILAGEM DE QUIABO NA DISCIPLINA DE DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS

Francisco Ryan Mateus Laurindo (Discente Sem Bolsa)¹
Carlos Renato De Sousa Vasconcelos (Discente Sem Bolsa)²
Guilherme Oliveira Nogueira (Discente Sem Bolsa)³
Lana Larissa Dos Santos Oliveira (Discente Sem Bolsa)⁴
Luciana Gama De Mendonça (Orientadora)⁵

RESUMO

Introdução: O desenvolvimento de novos produtos é um importante campo de estudo para a formação do engenheiro de alimentos, por possibilitar a aplicação prática de conhecimentos relacionados à seleção de matérias-primas, formulação, processamento e obtenção de produtos com características diferenciadas. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver um biscoito contendo chá de camomila (*Matricaria recutita* L.) e malvarisco (*Plectranthus amboinicus*), utilizando mucilagem de quiabo (*Abelmoschus esculentus*) na formulação, como projeto prático da disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos, do curso de Engenharia de Alimentos da UNILAB. **Objetivo:** Desenvolver um biscoito contendo chá de camomila (*Matricaria recutita* L.) e malvarisco (*Plectranthus amboinicus*), utilizando mucilagem de quiabo (*Abelmoschus esculentus*) na formulação, como projeto prático da disciplina de Desenvolvimento de Novos Produtos, do curso de Engenharia de Alimentos da UNILAB. **Metodologia:** A elaboração passou pelas etapas de ideação, definição da formulação e prototipagem do produto. As matérias-primas foram selecionadas considerando suas características tecnológicas e potenciais propriedades bioativas. Os biscoitos foram elaborados utilizando, em relação à quantidade de farinha de trigo, 100% de farinha de trigo, 40% de açúcar, 20% de gordura, 25% de mucilagem de quiabo, 3% de malvarisco, 1% de camomila e 2,5% de fermento químico. Após a elaboração, os biscoitos foram forneados em fogão doméstico por 20 minutos, a 210 °C. Em seguida, foram resfriados e servidos à turma da disciplina. **Resultados:** A atividade demonstrou, de forma prática, a aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo da formação acadêmica, especialmente quanto à função dos ingredientes, à formulação e ao processamento de produtos alimentícios. A experiência também estimulou a criatividade, a capacidade de solucionar problemas e a compreensão das etapas envolvidas na criação de novos produtos, além de ampliar a percepção sobre as possibilidades de atuação do engenheiro de alimentos no setor de alimentos. **Conclusões:** A atividade desenvolvida na disciplina mostrou-se relevante para a formação acadêmica e profissional, demonstrando a possibilidade de desenvolver um biscoito utilizando camomila, malvarisco e mucilagem de quiabo. Além disso, evidenciou o potencial de utilização de matérias-primas e insumos produzidos no Maciço de Baturité no desenvolvimento de produtos alimentícios, aproximando o conhecimento acadêmico das possibilidades de atuação profissional. **Diversidade, Inclusão e Transformação Social:** A participação na Semana Universitária possibilita compartilhar essa experiência e demonstrar como atividades práticas de disciplinas contribuem para a formação profissional e para a aproximação entre o conhecimento acadêmico e a comunidade. A atividade também possibilita que estudantes do Ensino Médio que visitam a UNILAB durante o evento conheçam o curso de Engenharia de Alimentos, suas possibilidades de atuação e sua contribuição para o desenvolvimento de novos produtos e para a valorização de recursos regionais. **Agradecimentos institucionais:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) e ao curso de Engenharia de Alimentos pelo apoio institucional para a realização da atividade e participação na Semana Universitária. Grande Área do CNPq: Ciências Agrárias.

Palavras-chave: plantas medicinais; inovação alimentícia; formação acadêmica.

UNILAB, AURORAS, Discente, ryanmateus77@aluno.unilab.edu.br¹

UNILAB, AURORAS, Discente, renatosvasconcelos00@gmail.com²

UNILAB, AURORAS, Discente, guilherme.oliveira.nogueira@aluno.unilab.edu.br³

UNILAB, AURORAS, Discente, lanalarissa@aluno.unilab.edu.br⁴

UNILAB, AURORAS, Docente, lucianagama@unilab.edu.br⁵