

## ESTUDO DE MERCADO DE BISCOITO TIPO COOKIE INTEGRAL ADICIONADO DE GOMA DE LINHAÇA DOURADA

Isabella Varanda Oliveira<sup>1</sup>

Andressa Ladeira Bernardes<sup>2</sup>

Wallaf Costa Vimercati<sup>3</sup>

Suzana Maria Della Lucia<sup>4</sup>

André Gustavo Vasconcelos Costa<sup>5</sup>

**Resumo:** *O interesse por produtos mais saudáveis está se tornando cada vez maior entre os consumidores. Este fato tem levado pesquisadores e a indústria de alimentos a procurarem maneiras de desenvolverem alimentos que atendam às exigências dos consumidores, como por exemplo, produtos com acrescidos de nutrientes que proporcionem benefícios à saúde e ao estado nutricional. Realizou-se uma pesquisa de mercado com 68 alunos e funcionários do Centro de Ciências Agrárias e Engenharias da Universidade Federal do Espírito Santo, para verificar a aceitabilidade de um cookie integral com goma de linhaça. Este, por sua vez, seria um produto rico em fibras, ômega 3 e reduzido em gordura, visto que a goma de linhaça seria usada em substituição ao ovo. Observou-se que o consumo de linhaça e produtos integrais é feito por grande parte dos entrevistados, 56% e 78% respectivamente. Em relação à aquisição, 69% dos entrevistados talvez compraria, e 31% definitivamente compraria este produto.*

**Palavras-chave:** Desenvolvimento de novos produtos; Cookie; Gel de linhaça; Produto integral.

---

<sup>1</sup> Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: isabella.varanda@gmail.com.

<sup>2</sup> Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: andressa.bernardes@hotmail.com.

<sup>3</sup> Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: wallafcosta@hotmail.com.

<sup>4</sup> Professor no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: smdlucia@yahoo.com.br.

<sup>5</sup> Professor no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: agvcosta@yahoo.com.br.