**ELABORAÇÃO DE CHIPS DESIDRATADOS DE BRÓCOLIS**

O brócolis (*Brassica oleracea var. itálica*) conhecido por todos os brasileiros pela sua coloração verde forte e propriedades organolépticas é amplamente consumido e tem como características o baixo teor calórico e vitaminas como A, C, K, e fibras. Também os chips são alimentos muito consumidos por todos pela praticidade que oferece àqueles que procuram uma refeição rápida e completa. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi a elaboração de chips desidratados de brócolis a partir do aproveitamento integral deste vegetal. A matéria-prima utilizada foi adquirida na feira de pequenos produtores do município de Cruz Alta/RS, a qual foi higienizada e levada ao liquidificador com os demais ingredientes, sal e óleo, para trituração e obtenção de uma massa homogênea. Após, esta massa foi moldada no formato de chips esféricos e assada em forno elétrico por 15 minutos a 150ºC. Pode-se observar que nesta formulação o produto obtido foi insatisfatório, pois, apresentou sabor desagradável de queimado, isto ocorre pois o brócolis é uma hortaliça termo sensível. Então, optou-se por uma nova elaboração em que o vegetal *in natura* foi substituído pela farinha do mesmo, a qual foi obtida pelo processo de desidratação. Para esta formulação foram utilizados os seguintes ingredientes: 35,34g de farinha de brócolis, 437,58g de farinha de trigo integral, 01 colher de sal, 01 pitada de páprica picante, ½ colher de fermento químico, 02 colheres de cachaça, 150mL de leite integral e 4 ovos, os ingredientes foram misturados para obter uma massa consistente e homogênea, em seguida a massa foi aberta com rolo e, posteriormente, filetada em tiras pequenas e finas para serem fritas em imersão em óleo. Como resultado, esta formulação foi mais adequada, no entanto, ainda precisa ser aprimorada para melhorar o sabor e aparência, os chips de brócolis em formato palito são viáveis e sensorialmente bons.

**Palavras – Chave:** Brócolis. Chips. Aproveitamento integral.