



Vanessa Bordin Viera
Natiéli Piovesan
(Organizadoras)

Avanços e Desafios da Nutrição 3

Vanessa Bordin Viera
Natiéli Piovesan
(Organizadoras)

Avanços e Desafios da Nutrição 3

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Executiva: Prof^a Dr^a Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Natália Sandrini
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^a Dr^a Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof^a Dr^a Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof^a Dr^a Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof^a Dr^a Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^a Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^a Dr^a Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^a Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof^a Dr^a Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof^a Dr^a Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof.^a Dr.^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof.^a Dr.^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof.^a Dr.^a Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof.^a Dr.^a Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof.^a Dr.^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof.^a Dr.^a Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof.^a Dr.^a Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof.^a Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof.^a Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
A946	Avanços e desafios da nutrição 3 [recurso eletrônico] / Organizadoras Vanessa Bordin Viera, Natiéli Piovesan. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil; v. 3) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-340-8 DOI 10.22533/at.ed.408192405 1. Nutrição – Pesquisa – Brasil. I. Viera, Vanessa Bordin. II. Piovesan, Natiéli. III. Série. CDD 613.2
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

O *e-book* *Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 3*, traz um olhar multidisciplinar e integrado da nutrição com a Ciência e Tecnologia de Alimentos. A presente obra é composta de 66 artigos científicos que abordam assuntos de extrema importância relacionados à nutrição e a tecnologia de alimentos. O leitor irá encontrar assuntos que abordam temas como as boas práticas de manipulação e condições higiênico-sanitária e qualidade de alimentos; avaliações físico-químicas e sensoriais de alimentos; rotulagem de alimentos, determinação e caracterização de compostos bioativos; atividade antioxidante, antimicrobiana e antifúngica; desenvolvimento de novos produtos alimentícios; insetos comestíveis; corantes naturais; tratamento de resíduos, entre outros.

O *e-book* também apresenta artigos que abrangem análises de documentos como patentes, avaliação e orientação de boas práticas de manipulação de alimentos, hábitos de consumo de frutos, consumo de alimentos do tipo lanches rápidos, programa de aquisição de alimentos e programa de capacitação em boas práticas no âmbito escolar.

Levando-se em consideração a importância de discutir a nutrição aliada à Ciência e Tecnologia de Alimentos, os artigos deste *e-book*, visam promover reflexões e aprofundar conhecimentos acerca dos temas apresentados. Por fim, *desejamos a todos uma excelente leitura!*

Natiéli Piovesan e Vanessa Bordin Viera

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AÇÚCARES E MINERAIS EM FRUTOS DE ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.): MUDANÇAS DURANTE A MATURAÇÃO	
Siluana Katia Tischer Seraglio Mayara Schulz Fabiana Della Betta Priscila Nehring Luciano Valdemiro Gonzaga Roseane Fett Ana Carolina Oliveira Costa	
DOI 10.22533/at.ed.4081924051	
CAPÍTULO 2	12
ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS INTEGRAIS COM AS RDC Nº 54/2012 E RDC Nº 359/2003	
Daniella Pilatti Riccio Patrícia Thomazi Weber Jucieli Vania Zanella Pinto	
DOI 10.22533/at.ed.4081924052	
CAPÍTULO 3	19
AGARICUS BRASILIENSIS: UMA BREVE REVISÃO SOBRE SEUS COMPOSTOS BIOATIVOS	
Katielle Rosalva Voncik Córdova Herta Stutz David Chacón Alvarez Vanderlei Aparecido de Lima Nina Waszczyński	
DOI 10.22533/at.ed.4081924053	
CAPÍTULO 4	27
ANÁLISE DE DOCUMENTOS DE PATENTES E PUBLICAÇÕES ENVOLVENDO BATATA-DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> L. LAM)	
Cláudio Eduardo Cartabiano Leite José Francisco dos Santos Silveira Júnior Alicia de Francisco Itaciara Larroza Nunes	
DOI 10.22533/at.ed.4081924054	
CAPÍTULO 5	39
ANÁLISE E TREINAMENTO AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES DO TIPO SELF SERVICE NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS	
Laís Lúcio Velloso Silvia Benedetti	
DOI 10.22533/at.ed.4081924055	

CAPÍTULO 6	53
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE GOJI BERRY (<i>Lycium barbarum</i>)	
Thais Stoski	
José Raniere Mazile Vidal Bezerra	
Isabela Maria Palhano Zanela	
Sabrina Ferreira Bereza	
Maria Paula Kuiavski	
DOI 10.22533/at.ed.4081924056	
CAPÍTULO 7	63
ANÁLISE SENSORIAL DE PAÇOCA DE PILÃO CUIABANA COMERCIALIZADA NA CIDADE DE CUIABÁ/MT	
Franq Cleiton Batista Araujo	
Alessandra de Oliveira Moraes Dias	
Krishna Rodrigues de Rosa	
Márcia Helena Scabora	
Patrícia Aparecida Testa	
DOI 10.22533/at.ed.4081924057	
CAPÍTULO 8	69
ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE ÓLEOS ESSENCIAIS NO CONTROLE DE <i>Aspergillus flavus</i>	
Giseli Cristina Pante	
Juliana Cristina Castro	
Tatiane Viana Dutra	
Jéssica Lima de Menezes	
Bruno Martins Centenaro	
Miguel Machinski Junior	
DOI 10.22533/at.ed.4081924058	
CAPÍTULO 9	77
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DO EXTRATO DE <i>Lentinula edodes</i>	
Fabiane Bach	
Cristiane Vieira Helm	
Alessandra Cristina Pedro	
Ana Paula Stafussa	
Giselle Maria Maciel	
Charles Windson Isidoro Haminiuk	
DOI 10.22533/at.ed.4081924059	
CAPÍTULO 10	88
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE <i>IN NATURA</i> PRODUZIDO POR PEQUENOS PRODUTORES DO MUNICÍPIO DE BAGÉ-RS, BRASIL	
Stela Maris Meister Meira	
Bruna Madeira Noguez	
Roger Junges da Costa	
Mônica Daiana de Paula Peters	
DOI 10.22533/at.ed.40819240510	

CAPÍTULO 11 93

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NA ELABORAÇÃO DA FARINHA DO CAROÇO DE ABACATE (*Persea americana mill*)

Cesar Vinicius Toniciolli Riguetto
Carolina Costa Soares
Maiara Vieira Brandão
Ítalo Cesar Ribeiro Alonso
Claudineia Aparecida Queli Geraldi
Fabiano Pereira Machado
Raquel Aparecida Loss

DOI 10.22533/at.ed.40819240511

CAPÍTULO 12 102

AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE SUMO DE LIMÃO PARA A DESCONTAMINAÇÃO DE OSTRAS (*Crassostrea gigas*) ARTIFICIALMENTE CONTAMINADAS

Beatriz Oliveira Cardoso
Deise Helena Baggio Ribeiro

DOI 10.22533/at.ed.40819240512

CAPÍTULO 13 114

AVALIAÇÃO DAS COORDENADAS COLORIMÉTRICAS DE LEITES UHT COM BAIXO TEOR DE LACTOSE

Neila Silvia Pereira dos Santos Richards

DOI 10.22533/at.ed.40819240513

CAPÍTULO 14 123

AVALIAÇÃO DO FRESCOR E DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PESCADO COMERCIALIZADO EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE CUIABÁ/MT

Alessandra De Oliveira Moraes
Franq Cleiton Batista Araujo
Krishna Rodrigues De Rosa
Márcia Helena Scabora
Patrícia Aparecida Testa

DOI 10.22533/at.ed.40819240514

CAPÍTULO 15 128

AVALIAÇÃO E ORIENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO COMÉRCIO INFORMAL DO MUNICÍPIO DE NAVIRAI-MS

Gabrielli Barros Silva
Lucas de Andrade de Araújo
Pedro Paullo Alves dos Santos
Silvia Benedetti

DOI 10.22533/at.ed.40819240515

CAPÍTULO 16 135

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GUAVIROVAS COLHIDAS NO MUNICÍPIO DE INÁCIO MARTINS – PR

Amanda Moro Sestile
Karina Czaikoski
Aline Czaikoski
Katielle Rosalva Voncik Cordova

DOI 10.22533/at.ed.40819240516

CAPÍTULO 17 145

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BALAS MASTIGÁVEIS DE POLPA DE PÊSSEGOS (*Prunus Pérsica* L.)

Lisiane Pintanela Vergara
Josiane Freitas Chim
Rosane da Silva Rodrigues
Gerônimo Goulart Reyes Barbosa
Rui Carlos Zambiasi

DOI 10.22533/at.ed.40819240517

CAPÍTULO 18 152

BACTERIOCINAS: PEPTÍDEOS ANTIMICROBIANOS E SUAS APLICAÇÕES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Larissa Cristina Costa
Marcia Regina Terra
Katia Real Rocha
Marcia Cristina Furlaneto
Luciana Furlaneto-Maia

DOI 10.22533/at.ed.40819240518

CAPÍTULO 19 165

BEBIDA À BASE DE KEFIR DE ÁGUA

Mariane Lobo Ugalde
Valmor Ziegler
Diéli Marina Gemélli da Silva
Schaiane Inácio da Silva dos Reis
Thiane Helena Bastos

DOI 10.22533/at.ed.40819240519

CAPÍTULO 20 172

BEBIDA FERMENTADA DE KEFIR DE ÁGUA E YACON

Iasmin Caroline de Almeida Veeck
Mariane Lobo Ugalde
Valmor Ziegler
Alice Pires Freitas
Erica Varnes Pereira

DOI 10.22533/at.ed.40819240520

CAPÍTULO 21 178

CÁLICE DE *Physalis peruviana* UM RESÍDUO BIOATIVO E MÉTODOS DE PREPARAÇÃO DE SISTEMAS NANOEMULSIONADOS - REVISÃO

Maiara Taís Bazana
Cristiano Ragagnin de Menezes
Fabrizio da Fonseca Barbosa

DOI 10.22533/at.ed.40819240521

CAPÍTULO 22 194

CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATOS DE MAÇÃ (*Malus* spp.) E DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA PELO MÉTODO DO ÁCIDO DINITRO 3,5-SALICÍLICO (ADNS)

Bianca D'arck Melo Cavalcante

DOI 10.22533/at.ed.40819240522

CAPÍTULO 23 203

CENSO SOCIOECONÔMICO DE ESTUDANTES DO ENSINO TÉCNICO E TECNÓLOGO NA ÁREA DE ALIMENTOS E AFINS DE UMA INSTITUIÇÃO DE CUIABÁ/MT

Krishna Rodrigues de Rosa
Bruno Pereira da Silva
Doval Nascimento da Conceição
Larissa Kely Dantas
Márcia Helena Scabora

DOI 10.22533/at.ed.40819240523

CAPÍTULO 24 209

COMPOSIÇÃO PROXIMAL E INCORPORAÇÃO DOS TEORES DE CAROTENOIDES TOTAIS EM RESÍDUOS DE BATATA DOCE (*Ipoemoea batatas*) FERMENTADO VIA BIOPROCESSO EM ESTADO SÓLIDO UTILIZANDO O FUNGO *Pleurotus ostreatus*

Pedro Garcia Pereira da Silva
Priscila de Souza Araújo
Sarah de Souza Araújo
Cinthia Aparecida de Andrade Silva
Gustavo Graciano Fonseca

DOI 10.22533/at.ed.40819240524

CAPÍTULO 25 218

COMPOSIÇÃO PROXIMAL E TEORES DE CAROTENOIDES TOTAIS EM RESÍDUOS DE GOIABA (*Psidium guajava* L.) E ABACAXI (*Ananas comosus*)

Pedro Garcia Pereira da Silva
Aline Rodrigues Pontes
Luan Gustavo dos Santos
Thamires Aparecida dos Santos Zago
Gisele Fernanda Alves da Silva

DOI 10.22533/at.ed.40819240525

CAPÍTULO 26 226

COMPOSTO DE MEL COM EXTRATO DE PRÓPOLIS SABORIZADO: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM QUANTO À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Krishna Rodrigues de Rosa
Franq Cleiton Batista Araujo
Alessandra de Oliveira Moraes Dias
Carla Luciane Kreutz Braun

DOI 10.22533/at.ed.40819240526

CAPÍTULO 27 230

COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS PEQUI (*Caryocar brasiliense* Camb.) E BARU (*Dipteryx alata* Vogel) E SEUS USOS POTENCIAIS: UMA REVISÃO

Francine Oliveira Batista
Romaildo Santos de Sousa

DOI 10.22533/at.ed.40819240527

CAPÍTULO 28	239
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS: ESTUDO DE CASO EM COZINHA INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR	
Amanda Gouveia Mizuta Yasmin Jaqueline Fachina Carolina Moser Paraíso Grasiele Scaramal Madrona	
DOI 10.22533/at.ed.40819240528	
CAPÍTULO 29	249
CONHECIMENTO E HÁBITOS DE CONSUMO DE FRUTOS NATIVOS DO CERRADO DO ALTO PARANAÍBA	
Júlia Nascimento Caldas Mariana Teixeira Pigozzi Fabrícia Queiroz Mendes	
DOI 10.22533/at.ed.40819240529	
CAPÍTULO 30	256
CONSUMO DE ALIMENTOS DO TIPO LANCHES RÁPIDOS (<i>Fast Food</i>) POR ESTUDANTES DE ENSINO MÉDIO	
Andréia Cirolini Taís Paranhos Bilião Vanessa Pires da Rosa Ana Paula Daniel	
DOI 10.22533/at.ed.40819240530	
CAPÍTULO 31	261
CORANTES NATURAIS EXTRAÍDOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS – UMA BREVE REVISÃO	
Jéssica Barrionuevo Ressutte Eduardo Makiyama Klosowski Jéssica Maria Ferreira de Almeida Grasiele Scaramal Madrona	
DOI 10.22533/at.ed.40819240531	
CAPÍTULO 32	268
DESENVOLVIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA, SEM GLÚTEN, A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS	
José Mario Angler Franco Danieli Ludwig Joseana Severo Raul Vicenzi Eilamaria Libardoni Vieira Gislaine Hermanns	
DOI 10.22533/at.ed.40819240532	
CAPÍTULO 33	275
DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DO KIWI E DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C	
Luzimary de Jesus Ferreira Godinho Rocha José Francisco Lopes Filho Javier Telis Romero Gisandro Reis de Carvalho Harvey Alexander Villa Vélez	
DOI 10.22533/at.ed.40819240533	

ANÁLISE SENSORIAL DE PAÇOCA DE PILÃO CUIABANA COMERCIALIZADA NA CIDADE DE CUIABÁ/MT

Franq Cleiton Batista Araujo

Tecnólogo em Agroindústria Autônomo
Cuiabá - MT

Alessandra de Oliveira Moraes Dias

Coordenadora de Qualidade e Produção da Ideal
Nutrição Animal
Cuiabá - MT

Krishna Rodrigues de Rosa

Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia de Mato Grosso – *campus* avançado
de Guarantã do Norte
Guarantã do Norte - MT

Márcia Helena Scabora

Faculdade de Tecnologia do SENAI Cuiabá –
Departamento de Alimentos
Cuiabá - MT

Patrícia Aparecida Testa

Programa de Pós-graduação – Doutorado em
Biotecnologia e Biodiversidade da UFMT
Cuiabá - MT

RESUMO: Objetivou-se com este trabalho a realização de análise sensorial do produto paçoca de pilão cuiabana comercializado no varejo da cidade de Cuiabá/MT. Foram utilizadas 3 amostras de paçoca de pilão cuiabana, fazendo-se um pool, as amostras foram adquiridas diretamente com o fabricante do produto artesanal que realiza a venda do mesmo no varejo da região da grande Cuiabá/

MT. Utilizou-se 127 julgadores não treinados para avaliação dos atributos de sabor, aroma, cor, textura, aparência global e intenção de compra relacionada ao sabor, sendo utilizada escala hedônica com escala variando de 1 até 9 e a intenção de compra foi avaliada em escala de 5 pontos. Constatou-se que o produto paçoca de pilão cuiabana não foi muito bem aceito sensorialmente visto que a maioria dos valores obtidos foram mais próximos da nota 6 (gostei pouco). Contudo, na análise de intenção de compra o mesmo foi bem aceito. Conclui-se que o produto não obteve o sucesso esperado sendo necessária a realização de mais estudos e a utilização de mais fontes e marcas nesse processo devendo ser reavaliado com nova formulação.

PALAVRAS-CHAVE: Carne seca, Tradição, Aceitação, Intenção de compra

ABSTRACT: The objective of this work was the realization of sensorial analysis of the product paçoca de pilão cuiabana commercialized in the retail of the city of Cuiabá / MT. Three samples of paçoca de pilão cuiabana were used and a pool was obtained. The samples were obtained directly from the manufacturer of the artisanal product that sells the same in the retail area of the greater Cuiabá / MT region. We used 127 untrained judges to evaluate flavor, aroma, color, texture, overall appearance and taste-related

taste attributes, using a hedonic scale with a scale varying from 1 to 9 and the intention to purchase was evaluated at scale of 5 points. It was found that the product paçoca de pilão cuiabana was not very well accepted sensorially since most of the values obtained were closer to note 6 (I liked it a little). However, the intention of purchase analysis was well accepted. It is concluded that the product did not obtain the expected success and it is necessary to carry out further studies and the use of more sources and brands in this process and it should be re-evaluated with a new formulation.

KEYWORDS: Dried meat, Tradition, Acceptance, Purchase intent

1 | INTRODUÇÃO

Cuiabá, centro geodésico da América do Sul, equidistante do litoral brasileiro no Oceano Atlântico e do litoral hispânico no Oceano Pacífico: entre Bogotá e São Paulo, entre Lima e Rio de Janeiro. Oeste brasileiro, entre a Bolívia e o estado de Goiás, ao norte de Mato Grosso do Sul, abaixo de Amazonas e Pará, tendo a noroeste Rondônia e a nordeste o Tocantins (GUSHIKEN et al., 2010).

As práticas gastronômicas são elementos que compõem, nos hábitos cuiabanos, as demandas por uma vida social mais intensa no espaço público de feiras, praças e paróquias de igrejas, entre outros espaços de sociabilidade. Em certo sentido, o cotidiano das dezenas de festas de santo, que se realizam ao longo do ano, torna-se o mote na constituição do noticiário na cobertura do caderno de Cidades. Nessas festas, em geral ao som de músicas folclóricas e populares, tocadas por bandas ou em sistemas de som digital, as pessoas sentam-se nas mesas, servem-se da comida e investem o tempo em conversas com parentes, amigos e conhecidos (GUSHIKEN, 2012).

Entre os pratos descritos como tradicionais e, sendo assim, os mais consumidos nesses eventos e no dia a dia são, entre eles: paçoca de pilão, arroz branco e feijão empamonado (GUSHIKEN, 2012). Assim como, pacu assado com farofa de couve, galinha com arroz, arroz com pequi, maria-isabel, piraputanga (LOUREIRO, 2006) assada, lambari frito, paçoca de pilão, bolo de queijo, banana-da-terra frita, escaldado, pirão de peixe, escabeche de pintado, caldo de peixe, cozidão cuiabano (GUSHIKEN et al., 2010).

Paçoca de pilão é um tradicional prato popular ligado ao imaginário pantaneiro (GREEN, 1997). Na paçoca, se feita do modo tradicional, a carne-seca é socada no pilão de madeira com farinha de mandioca. No pilão, peça artesanal talhada em tronco de madeira (em geral cumbaru ou piúva), a carne, em pedaços grandes ou em cortes menores, se despedaça em pequenos filetes e se mistura com a farinha, resultando na paçoca (GUSHIKEN, 2012).

De acordo com o descrito por BRASIL (2001), “entende-se por produtos cárneos salgados os produtos cárneos industrializados, obtidos de carnes de animais de açougue desossados ou não, tratados com sal, adicionados ou não de sais de cura,

condimentados ou não, cozidos ou não”.

Até hoje, carne-seca é consumida na capital Cuiabá tendo como origem municípios localizados na região da Baixada Cuiabana, que tem como uma das áreas de influência os municípios já nas bordas do Pantanal Mato-grossense (GUSHIKEN, 2012).

Mesmo sendo constantemente consumido e muito apreciado pelos que aqui habitam, nunca anteriormente foi realizada uma análise científica do produto paçoca de pilão para se verificar quais atributos são considerados positivos. Por isso, o objetivo deste trabalho é a realização de análise sensorial do produto paçoca de pilão cuiabana comercializado no varejo da cidade de Cuiabá/MT.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizadas 3 amostras de paçoca de pilão cuiabana, fazendo-se um pool, as amostras foram adquiridas diretamente com o fabricante do produto artesanal que realiza a venda do mesmo no varejo da região da grande Cuiabá/MT.

Os ingredientes utilizados na fabricação do produto paçoca de pilão cuiabana, segundo dados informados pelo produtor, são: carne bovina (coxão duro); farinha de mandioca caseira; óleo de soja; sal refinado e condimentos específicos (não relatados por serem segredos de produção).

Para a análise sensorial foi utilizado o teste de preferência e aceitabilidade utilizando 127 julgadores não treinados, escolhidos em função de gostarem e serem consumidores de paçoca de pilão, em cabines individuais para avaliação dos atributos de sabor, aroma, cor, textura, aparência global e intenção de compra relacionada ao sabor, sendo utilizada escala hedônica com escala variando de 1 (desgostei extremamente) até 9 (gostei extremamente).

A intenção de compra foi avaliada em escala de 5 pontos com termos variando de “certamente eu compraria” a “certamente eu não compraria”.

Todos os julgadores leram e assinaram a declaração de ciência que estavam participando de uma análise sensorial do produto paçoca de pilão cuiabana por livre e espontânea vontade e firmando tal condição assinaram o documento em questão.

Os resultados foram tabulados e interpretados em escala de 1 – 9 e 1 – 5 (escala hedônica) no Google Docs e foram expressos através em planilhas Excel versão 2010 (Microsoft Windows 7) com margem de erro de 3% para mais ou para menos.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os 127 provadores que participaram da análise sensorial, 50,39% pertenciam ao sexo masculino e 49,61% ao sexo feminino, além disso, foi observado que 18,90% dos provadores tinham entre 21 a 25 anos de idade, seguidos de 18,10% com 15 a 20 anos, 17,30% com 26 a 30 anos, 11,80% com 31 a 35 anos, 11,00% com

36 a 40 anos, 10,20 com 46 a 50 anos, 9,40% com 41 a 45 anos, 0,80% com 51 a 55 anos, 56 a 60 anos e acima de 61 anos, assim como, 0,80% não informaram a idade.

A Tabela 1 demonstra os achados na análise sensorial por teste de preferência e aceitabilidade, além da intenção de compra da paçoca de pilão cuiabana.

Atributos	Escala hedônica
Sabor	7,07
Aroma	7,14
Cor	6,21
Textura	6,67
Aparência global	7,13
Intenção de compra	2,02

Tabela 1 - Valores médios dos atributos analisados nas amostras de paçoca de pilão cuiabana.

As notas entre 7 e 8 (gostei pouco a gostei muito), quando constatadas no teste de aceitação por atributos, sugerem que o produto poderá ser aceito no mercado consumidor sob o ponto de vista sensorial (ANZALDÚA-MORALEZ, 1994). Pelo verificado na Tabela 1, tem-se que o produto paçoca de pilão cuiabana não foi muito bem aceito sensorialmente visto que a maioria dos valores obtidos foram mais próximos da nota 6 (gostei pouco) e estão bem longe de atingirem a nota 8.

Toda a produção da culinária tradicional local divide espaço nos dias de hoje com a chamada comida globalizada, produzida tanto em sofisticadas lojas de redes de franquia quanto em modestos equipamentos montados nos populares lanches de rua (GUSHIKEN et al., 2010), além disso, a cada dia mais, tem-se a inserção de uma nova população local advindo de diversas regiões do país, assim como de outros países. Tais condições podem ter influenciado negativamente no resultado da análise sensorial e/ou o produto oferecido não é o mesmo que os provadores estão acostumados a consumir.

Segundo dados de intenção de compra, as amostras analisadas podem ser consideradas aceitáveis, pois, segundo Paschoal (2002), uma amostra é considerada aceitável quando se obtiver resultados com, no mínimo, 70% de aprovação, sendo que tal condição foi verificada neste trabalho visto que a nota 2 (na escala de 1 a 5) indica que possivelmente compraria o produto.

A Tabela 2 apresenta os resultados obtidos com relação à frequência de consumo do produto paçoca de pilão cuiabana referida pelos provadores.

Variáveis	n	%
Frequência de Consumo		
Três vezes por semana	21	16,70
Duas vezes por semana	29	23,00
Uma vez por semana	34	27,00

Quinzenalmente	10	7,90
Mensalmente	23	18,30
Não respondeu	9	7,10

Tabela 2 - Resultado da variável frequência de consumo da paçoca de pilão cuiabana.

Mesmo com a correria do dia a dia e o hábito de se consumir as refeições fora de casa, os dados da tabela 2 demonstram que o produto analisado ainda faz parte da base alimentar da população local.

Quando questionados que ao consumir o produto paçoca de pilão cuiabana com qual acompanhamento o fazia, os provadores descreveram diversos alimentos, sendo estes: maria-isabel, feijão, arroz, banana maçã, café, salada, tutu de feijão, farofa de banana, feijoada, peixe, mojica, pirão, abóbora cozida e churrasco. Isso atende o citado por Gushiken *et al.* (2010) quando em sua pesquisa abordaram o seguinte tem: “Que comida tem a cara de Cuiabá?”, que entre as respostas obteve mojica de pintado (28%), maria-isabel (23,7%), farofa de banana (19,8%) e ventrecha de pacu (18,9%).

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

O produto paçoca de pilão cuiabana não obteve um bom resultado na análise sensorial sendo necessária a realização de mais estudos e a utilização de mais fontes e marcas nesse processo. Entretanto, foi possível verificar que os pratos tradicionais tais como a paçoca de pilão ainda são bastante consumidos e apreciados pela população local.

REFERÊNCIAS

ANZALDÚA-MORALEZ, A. **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.** Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1994. 220p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. SDA/DIPOA. Instrução Normativa nº 06, de 15 de fevereiro de 2001. **Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Carneos Salgados, de Empanados, de Presunto tipo Serrano e de Prato Elaborado Pronto ou Semi-pronto Contendo Produtos de Origem Animal.** Diário Oficial da União, Brasília, 19 de fevereiro de 2001, Seção I.

GREEN, T. A. **Folklore: An encyclopedia of beliefs, customs, tales, music and art.** Vol. II. Santa Barbara: ABC-Clio, 1997. 892p.

GUSHIKEN, Y. **Culinária tradicional e festa de santo: Argumentos para uma notícia no Diário de Cuiabá.** RIF, Ponta Grossa/PR, v 10, n. 20, p. 57-77, 2012.

GUSHIKEN, Y.; SILVA, L. A.; MAGALHÃES, A. J. A. **Tradição e cosmopolitismo na culinária popular em Cuiabá: uma abordagem folkcomunicação.** In: XIII conferência brasileira dos estudos da folkcomunicação “Esteja à gosto: sabores e saberes populares” - a folkcomunicação gastronômica. **Anais...** Ilhéus/BA: UESC, 2010.

LOUREIRO, R. **Cultura mato-grossense: Festas de santo e outras tradições**. Cuiabá: Entrelinhas, 2006. 239p.

PASCHOAL, V. **Alimentos para a saúde**. São Paulo: Sadia, 2002. 123p.

SOBRE AS ORGANIZADORAS

VANESSA BORDIN VIERA bacharel e licenciada em Nutrição pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Docente no Instituto Federal do Amapá (IFAP). Editora da subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Journal of bioenergy and food science. Líder do Grupo de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFAP. Possui experiência com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial e utilização de tecnologia limpas.

NATIÉLI PIOVESAN Docente no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), graduada em Química Industrial e Tecnologia em Alimentos, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Possui graduação no Programa Especial de Formação de Professores para a Educação Profissional. Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atua principalmente com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes naturais, desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-340-8

