



# Tópicos em Nutrição e Tecnologia de Alimentos 2

Vanessa Bordin Viera  
Natiéli Piovesan  
(Organizadoras)

Vanessa Bordin Viera  
Natiéli Piovesan  
(Organizadoras)

# Tópicos em Nutrição e Tecnologia de Alimentos 2

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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Antonella Carvalho de Oliveira  
Diagramação: Lorena Prestes  
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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> 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. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª 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  
Profª Drª 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. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba  
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão  
Prof.ª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico  
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará  
Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista  
Prof.ª Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof.ª Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal  
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

#### **Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

T673 Tópicos em nutrição e tecnologia de alimentos 2 [recurso eletrônico] /  
Organizadoras Vanessa Bordin Viera, Natiéli Piovesan. – Ponta  
Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Tópicos em Nutrição e  
Tecnologia de Alimentos; v. 2)

Formato: PDF  
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader  
Modo de acesso: World Wide Web  
Inclui bibliografia  
ISBN 978-85-7247-523-5  
DOI 10.22533/at.ed.235190908

1. Nutrição. 2. Tecnologia de alimentos. 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](http://www.atenaeditora.com.br)  
contato@atenaeditora.com.br

Atena  
Editora

Ano 2019

## APRESENTAÇÃO

O *e-book* Tópicos em Nutrição e Tecnologia de Alimentos vol. 2 traz 26 artigos científicos na área de Nutrição e Tecnologia de Alimentos, abordando assuntos como desenvolvimento e análise sensorial de alimentos, composição físico-química e avaliação microbiológica de produtos, avaliação nutricional de cardápios, desperdício alimentar em unidades de alimentação coletiva, estado nutricional e comportamento alimentar de pacientes, marketing na nutrição, gastronomia aliada ao turismo, entre outros diversos temas.

Diante da leitura dos artigos que compõem esse *e-book* o leitor conseguirá integrar a Nutrição e Tecnologia de Alimentos, além de atualizar-se com temas de suma importância e relevância.

Desejamos a todos uma excelente leitura!

Vanessa Bordin Viera  
Natiéli Piovesan

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
ANÁLISE DE COR DO DOCE DE PEQUI ( <i>Caryocar brasiliense Camb.</i> ) E DO FRUTO <i>IN NATURA</i>	
Irene Andressa	
Aquiles Vinicius Lima de Oliveira	
Nayara Alvarenga Almeida	
Layla Soares Barbosa	
Tatiana Nunes Amaral	
Thaís Inês Marques de Souza	
Lívia Alves Barroso	
Anne Caroline Mendes Oliveira	
<b>DOI 10.22533/at.ed.2351909081</b>	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>5</b>
ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA DE BARRAS PROTEICAS COMERCIALIZADAS EM MUNICÍPIO DO INTERIOR DA BAHIA	
Diego de Moraes Leite	
Everton Almeida Sousa	
Taylan Meira Cunha	
Fábio Marinho D'Antônio	
Erlania do Carmo Freitas	
Adriana da Silva Miranda	
Marcelo Silva Brito	
Renata Ferreira Santana	
<b>DOI 10.22533/at.ed.2351909082</b>	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>12</b>
ANÁLISE SENSORIAL DE UVAS RUBI CONTENDO COBERTURA COMESTÍVEL DE GEL E NANOPARTÍCULAS DE QUITOSANA	
Natália Ferrão Castelo Branco Melo	
Miguel Angel Pelágio Flores	
André Galembeck	
Fabiana A. Lucchessi	
Tânia Lúcia Montenegro Stamford	
Thatiana Montenegro Stamford-Arnaud	
Thayza Christina Montenegro Stamford	
<b>DOI 10.22533/at.ed.2351909083</b>	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>21</b>
ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJA ARTESANAL SABORIZADA COM MARACUJÁ	
Beatriz Bezerra Silva	
Antonio Anderson Araujo Gomes	
Edinaldo Elvis Martins Cardoso	
Isabele de Araujo Melo	
Rafael Alves Freire	
Erica Milô de Freitas Felipe Rocha	
<b>DOI 10.22533/at.ed.2351909084</b>	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>29</b>
AVALIAÇÃO DA MACIEZ DE CARNE BOVINA REVESTIDA COM BIOPOLÍMERO E EMBALADA A VÁCUO, APÓS 21 DIAS DE MATURAÇÃO	
Pedro Ulysses Campos Moraes	

Giselle Pereira Cardoso  
Monalisa Pereira Dutra Andrade  
DOI 10.22533/at.ed.2351909085

**CAPÍTULO 6 ..... 34**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE BOVINA MOÍDA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES – RJ**

Marcia Francisco Lima Nogueira  
Luciana Ribeiro Coutinho de Oliveira Mansur  
Gizela Pedroso Junqueira  
Marilúcia de Carvalho Ribeiro  
Luana Rocha Caldas Oliveira  
Roberta Assunção Costa  
Cristina Gomes de Souza Vale e Souza

DOI 10.22533/at.ed.2351909086

**CAPÍTULO 7 ..... 43**

**AVALIAÇÃO DE EXTRATOS VEGETAIS COMO POTENCIAIS INDICADORES DE VARIAÇÃO DE PH EM MEIOS ÁCIDOS, NEUTROS E ALCALINOS**

Mirela Ribeiro Embirassú Arruda  
Elaiane Karine da Silva Barbosa  
Carla Fabiana da Silva  
Glória Maria Vinhas

DOI 10.22533/at.ed.2351909087

**CAPÍTULO 8 ..... 55**

**AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PÚBLICA**

Juliano Máximo Costa Pereira  
Luciene Alves  
Sylvana de Araújo Barros Luz  
Mara Cleia Trevisan

DOI 10.22533/at.ed.2351909088

**CAPÍTULO 9 ..... 68**

**AVALIAÇÃO DO TEOR DE GLÚTEN ÚMIDO E GLÚTEN SECO DE FARINHAS DE TRIGO COMERCIALIZADAS EM VITÓRIA DA CONQUISTA – BA**

Diego de Moraes Leite  
Rafaela Santos Costa  
Marcelo Silva Brito  
Erlania do Carmo Freitas  
Adriana da Silva Miranda  
Renata Ferreira Santana

DOI 10.22533/at.ed.2351909089

**CAPÍTULO 10 ..... 74**

**AVALIAÇÃO QUANTITATIVA NUTRICIONAL DO CARDÁPIO OFERECIDO POR UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE LAGOA DA PRATA – MG**

Ana Cristina Mende Muchon  
Daniela Vasconcelos Cardoso de Assunção  
Juliana Aloy Pinheiro Antunes  
Wagner Cardoso Silva

DOI 10.22533/at.ed.23519090810

**CAPÍTULO 11 ..... 83**

CARACTERÍSTICAS DO ARMAZENAMENTO A FRIO DOS ALIMENTOS DE ALTO RISCO DISPONÍVEIS NA CIDADE DE CORONEL OVIEDO, CAAGUAZÚ (2015 - 2016)

Pasionaria Rosa Ramos Ruiz Diaz  
Analía Concepción Ortíz Rolón  
Gladys Mercedes Estigarribia Sanabria  
María Ninfa Fernandez Irala  
Patricia Celestina Rios Mujica  
Dora Rafaela Ramírez

**DOI 10.22533/at.ed.23519090811**

**CAPÍTULO 12 ..... 95**

DEVELOPMENT OF A REFRESHMENT THAT CAN PROVIDE A SOURCE OF IRON AND VITAMIN A: AN ALTERNATIVE FOR CHILDREN UNDER 6 YEARS OF AGE DEVELOPMENT OF A REFRESHMENT WITH IRON AND VITAMIN A

Larissa Rossett Corezzolla  
Gabriel Bonetto Bampi

**DOI 10.22533/at.ed.23519090812**

**CAPÍTULO 13 ..... 105**

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE PACIENTES COM TRANSTORNOS ALIMENTARES

Luíza Amaral Vilela  
Julia Silveira Oliveira  
Ana Carolina Ricordi Moreira  
Amanda Eliza Matos  
Rosane Pilot Pessa  
Marina Garcia Manochio-Pina

**DOI 10.22533/at.ed.23519090813**

**CAPÍTULO 14 ..... 116**

ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA COM REDUZIDO TEOR DE GORDURA E ADICIONADA DE CONCENTRADOS PROTÉICOS DE SORO DE LEITE

Jhennifer Siviero Cordeiro Alves  
Simone Canabarro Palezi  
Eliane Maria de Carli

**DOI 10.22533/at.ed.23519090814**

**CAPÍTULO 15 ..... 126**

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS PANIFICADOS LIVRES DE GLÚTEN

Eliane Maria de Carli  
Eduardo Ottobelli Chielle  
Elis Joana Pasini  
Laura Borges Seidel  
Maria Helena de Souza Maran  
Simone Canabarro Palezi

**DOI 10.22533/at.ed.23519090815**

**CAPÍTULO 16 ..... 137**

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS NO MUNICÍPIO DE NOVO HAMBURGO – RS

Geórgia Cristine Müller  
Denise Ruttke Dillenburg  
Cláudia Denicol Winter

**DOI 10.22533/at.ed.23519090816**

**CAPÍTULO 17 ..... 142**

ESTUDO COMPARATIVO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA MEDULA DO CAULE DE *Vasconcellea quercifolia* A. ST.-HIL., *IN NATURA* E EM PREPARAÇÃO CULINÁRIA, NO SUL DO BRASIL

Maíra Michel Führ Puig  
Guillermo Jorge Andreo  
Vanusa Regina Lando  
Márcia Vignoli-Silva

**DOI 10.22533/at.ed.23519090817**

**CAPÍTULO 18 ..... 155**

INFLUÊNCIA DO MARKETING TELEVISIVO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

Ana Caroline Pereira Isidoro  
Sylvana de Araújo Barros Luz  
Luciene Alves  
Mara Cléia Trevisan  
Camila Bitu Moreno Braga

**DOI 10.22533/at.ed.23519090818**

**CAPÍTULO 19 ..... 170**

OBTENÇÃO DE ENDOGLUCANASES POR *Aspergillus oryzae* ATCC 10124 EM CASCA DA AMÊNDOA DE CACAU ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO EM ESTADO SÓLIDO

Nadabe dos Santos Reis  
Polyany Cabral Oliveira  
Ozana Almeida Lessa  
Marta Maria Oliveira dos Santos  
Marise Silva de Carvalho  
Márcia Soares Gonçalves  
Marcelo Franco

**DOI 10.22533/at.ed.23519090819**

**CAPÍTULO 20 ..... 176**

O QUE O TURISTA COME QUANDO VISITA A REGIÃO DO LITORAL DO BAIXO SUL DA BAHIA: MAPEAMENTO DO USO DO PESCADO NA GASTRONOMIA

Joseni França Oliveira Lima  
Adriana Gonçalves Pereira de Souza  
Morena Senna Saito  
Maria Rosângela Santana de Britto

**DOI 10.22533/at.ed.23519090820**

**CAPÍTULO 21 ..... 189**

PERFIL NUTRICIONAL E PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA SERVIDORES PÚBLICOS

Helen Mara dos Santos Gomes  
Amely Degraf Terra  
Estelamar Maria Maria Borges Teixeira  
Marcela Rodrigues de Freitas

**DOI 10.22533/at.ed.23519090821**

**CAPÍTULO 22 ..... 198**

PLANTAS MEDICINAIS DO CERRADO: CAMINHOS PARA INCENTIVAR INSERÇÃO DA BIOPROSPECÇÃO NA REGIÃO OESTE DA BAHIA

Jamilly Ribeiro Lopes  
Alan Gomes Lima  
Jayara Sislliany Delgado de Oliveira

Felipe da Silva Figueira  
Raphael Contelli Klein  
DOI 10.22533/at.ed.23519090822

**CAPÍTULO 23 ..... 203**

PRÉ-TRATAMENTO EM MATRIZ DE QUITINA PROVENIENTE DO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DO CAMARÃO PARA OBTENÇÃO DE QUITOSANA

Suelem Paixão da Silva  
Nelson Rosa Ferreira  
Ricardo Felipe Alexandre de Mello  
Lucely Nogueira dos Santos  
Antonio Manoel da Cruz Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.23519090823

**CAPÍTULO 24 ..... 214**

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO MEL DE ABELHA (*Apis mellifera* L.) PRODUZIDO EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DO ACRE

Reginaldo da Silva Francisco  
Ângela Maria Fortes de Andrade  
Ricardo do Amaral Ribeiro  
Francisco Glauco de Araújo Santos

DOI 10.22533/at.ed.23519090824

**CAPÍTULO 25 ..... 225**

REPERCUSSIONS OF THE NUTRITIONAL STATUS OF PEOPLE LIVING WITH HIV/AIDS

Élcio Magdalena Giovani  
Alexandre Cândido da Silva  
Gilberto Araújo Noro Filho  
Kelly Cristine Tarquínio Marinho  
Camila Correia dos Santos  
Isabela Cândido Pollo

DOI 10.22533/at.ed.23519090825

**CAPÍTULO 26 ..... 244**

TIPOS DE CALOR NO PROCESSO DE COCÇÃO DE CEREAIS E LEGUMINOSAS E AS MODIFICAÇÕES DO AMIDO

Raphaela Silva Ferreira  
Maria Claudia Hauschild Gomes dos Santos

DOI 10.22533/at.ed.23519090826

**SOBRE AS ORGANIZADORAS ..... 256**

**ÍNDICE REMISSIVO ..... 257**

## O QUE O TURISTA COME QUANDO VISITA A REGIÃO DO LITORAL DO BAIXO SUL DA BAHIA: MAPEAMENTO DO USO DO PESCADO NA GASTRONOMIA

### **Joseni França Oliveira Lima**

Mestre em Alimentos, Saúde e Nutrição pela Universidade Federal da Bahia, Nutricionista  
Professora no Centro Universitário Estácio da Bahia

### **Adriana Gonçalves Pereira de Souza**

Administradora e gastrônoma

### **Morena Senna Saito**

Arquiteto e gastrônoma

### **Maria Rosângela Santana de Britto**

Historiadora e gastrônoma

**RESUMO:** Este estudo apresenta um mapeamento dos tipos de pescado em uso na gastronomia da região litoral Baixo Sul da Bahia. Foram visitados alguns restaurantes em algumas localidades do litoral Baixo Sul da Bahia. Para a escolha da amostra, foi utilizada a técnica da amostragem não probabilística, selecionada por conveniência. Identificou-se que os clientes têm preferência pelos peixes comerciais com nomenclatura conhecida. Quanto às formas e solicitações de preparo, verificou-se que não existem tipos específicos de peixe para preparações com técnica de cocção úmida e seca, como identifica a literatura. O peixe a ser preparado é aquele disponível no dia, ofertados nas diversas formas de preparo, como moqueca, ensopado, escabeche, grelhado e com molho de camarão. Quanto aos fornecedores, a maioria

dos restaurantes visitados recebe o pescado diretamente de frigoríficos. Os pescados mais utilizados de forma geral na região pesquisada foram Dourado, Badejo e Cavala, sendo que em algumas localidades o Vermelho Cioba e o Cação aparecem entre os três primeiros citados. Palavras chave: gastronomia baiana, peixe, turismo gastronômico

### WHAT THE TOURIST EATS WHEN HE VISITS THE COASTAL REGION OF THE SOUTHERN BAHIA LOWLANDS: MAPPING THE USE OF FISH IN GASTRONOMY

**ABSTRACT:** This study presents an update of the types of fish in use in the gastronomy of the Southern Bahia Lowlands region. Some restaurants were visited in some localities of the Southern Bahia Lowlands. For the sample selection, the non-probabilistic sampling technique, selected for convenience, was used. It has been identified that customers have preference for commercial fish with known nomenclature. Regarding the preparation forms and requests, it was verified that there are no specific types of fish for preparations with wet and dry cooking technique, as identified in the literature. The fish to be prepared is the one available on the day, offered in the various forms of preparation, as moqueca, stew, escabeche, grilled and with shrimp sauce. Only two restaurants visited specified in their menus

the fish of the preparations. As for suppliers, most of the restaurants visited receive the fish directly from fridges. The purchase in refrigerators was justified by the greater practicality, since the fish supplied is eviscerated and ported, in addition to keeping stock, making deliveries according to the request of each restaurant. The entrepreneur has preferred to negotiate with the refrigerator than with the artisanal fisherman, for the convenience of not having to stock or pre-prepare the product. The most commonly used fish in the studied region were Dourado, Badejo and Cavala, and in some localities Cioba Red and Cação seem among the first three cited.

**KEYWORDS:** Bahian gastronomy; seafood; fish

## INTRODUÇÃO

Na gastronomia baiana, preparações à base de pescado expressam forte identidade cultural. O litoral baiano é o maior em extensão do país e a maior parte da produção de pescado é destinada ao mercado consumidor de Salvador.

O litoral Baixo Sul da Bahia está localizado na costa do Estado da Bahia, distando cerca de 100 km ao Sul da capital, Salvador. Faz parte de uma das oito regiões turísticas do estado da Bahia, denominada Costa do Dendê, que fica situada entre a Baía de Camamu e o Rio Jaguaribe. A região ocupa uma área de 6.451 km<sup>2</sup>, o que corresponde cerca de 1,14% de toda extensão do estado. (FISHER et al., 2007). Possui 115 km de litoral e abrange os seguintes municípios: Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Maraú, Nilo Peçanha, Piraí do Norte, Presidente Tancredo Neves, Taperoá, Ibirapitanga e Valença. A costa abriga restingas, ilhas, rios, cachoeiras, manguezais, recifes de corais, costões rochosos, nascentes, estuários, além de paisagens históricas. (D'Alexandria et. al., 2015)

Apesar do trabalho de pesca local ser artesanal e de pequena escala, a pesca marítima é elemento importante para a economia, contribuindo para o desenvolvimento social das comunidades de pescadores. A costa do litoral Baixo Sul ou Costa do Dendê, localiza-se no complexo estuário do Rio Una e outros rios, onde peixes, crustáceos e moluscos são capturados. O pescado se constitui na base da alimentação dessas comunidades, assim como seu comércio, que se mostra como principal condutor da economia local. Existem mercados e feiras locais onde esses pescados são vendidos à população de forma geral e aos restaurantes para produção da gastronomia local.

O município de Valença tem grande movimentação comercial, por conta dos produtos agrícolas como dendê e as especiarias cravo, canela entre outros, procedentes das fazendas circunvizinhas, sendo armazenados e negociados por intermediários. A cidade está localizada às margens do Rio Una e possui estaleiros que fabricam embarcações atendendo região litorânea da Bahia e Recôncavo Baiano. A cidade é passagem de viajantes com destino ao litoral Sul, através da rodovia BA-001, também é conhecida por empreendimentos na área de maricultura, que inclui camarão e a Tilápia.

O município de Cairú, vizinho de Valença, é um dos mais antigos da região. Cairú está localizado às margens do Rio Una e abrange as ilhas de Morro de São Paulo e Boipeba, e abriga os distritos de Morro de São Paulo, Garapuí e Gamboa do Morro. Existe grande diversidade de restaurantes com tipologias e portes bem distintos.

Apesar de se situarem na mesma região, as comunidades pesquisadas apresentam algumas características próprias. Morro de São Paulo é uma localidade muito procurada por turistas brasileiros e estrangeiros e possui restaurantes de todas as especialidades, que oferecem em seus cardápios o pescado (peixes e mariscos) preparados em suas formas tradicionais e outras. Nas localidades de Garapuí e Gamboa do Morro, há comunidades tradicionais, fortemente vinculadas às suas práticas alimentares cotidianas. Camamu está situada às margens do Rio Acaraí e possui extensa área de manguezal. Maraú, outrora uma aldeia indígena descoberta por padres capuchinhos italianos em 1705, é constituída de uma extensa área de praias, ilhas e manguezal.

A denominação genérica de pescado compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana (ARAUJO et al, 2008). Na Bahia, devido à sua extensa zona costeira, o pescado, em geral é extremamente apreciado pela população, através da elaboração de pratos típicos da culinária baiana e representando subsistência da população costeira. O que torna toda essa região, do ponto de vista gastronômico, um excelente local, para se descobrir os diferentes usos desses pescados, e as diversas maneiras como são preparados.

A UNESCO (2003) define como patrimônio cultural imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. A gastronomia é considerada como patrimônio imaterial de forma consolidada em diversos países do mundo.

O gastrônomo italiano Carlo Petrini identifica o alimento como elemento de identidade cultural. De fato, tanto a sociologia quanto a antropologia, ciências que “ajudam a compreender a complexidade das escolhas feitas pelo homem e, ao mesmo tempo, em uma perspectiva histórica, ajudam-nos a compreender sua situação atual por meio dos intercâmbios, remessas e conflitos sociais que definiram as identidades” (PETRINI, 2009), têm buscado nas questões do comer as respostas para muitos questionamentos humanos, encontrando na mesa a representação máxima do meio social em diferentes culturas.

Das influências das etnias portuguesas, indígena e africana, a culinária do litoral Sul baiano surge formando uma tradição culinária que vai além dos pratos. São importantes a maneira de preparar, de servir e a de comer, além das receitas que caracterizam a comida regional do Sul da Bahia (SANTANA, 2007).

Os pescados podem ser servidos após cocção úmida ou seca. No primeiro

grupo incluem-se aferventar, refogar e ensopar e no segundo grupo, assar e grelhar. Refogar é um procedimento que geralmente precede o ensopado e consiste no ato de colocar o alimento em gordura e temperos por pouco tempo. Ensopar é o ato de cozinhar o pescado no caldo de sua carne, após o refogado, com adição de pequenas quantidades de água. Assar é o procedimento pelo qual o peixe é cozido em forno e sem adição de água. Grelhar é preparar por cocção colocando o pescado diretamente em contato com fogo sobre uma grelha. (RADEL, 2005)

Diversos trabalhos têm destacado a grande utilidade do pescado como fonte alimentar, graças ao seu valor nutritivo, fácil digestibilidade, diversidade de sabores e composição equilibrada. A composição do pescado e conseqüentemente o seu valor nutritivo variam em função de numerosos fatores: espécie a que pertence, idade, meio em que vive, tipo de alimentação, época de captura, peso, entre outros. (ANDRADE et al., 2009) Contudo a literatura quase não apresenta informações quanto ao tipo de pescado utilizado e seus usos na gastronomia.

O objetivo do trabalho foi contribuir com um mapeamento no uso do pescado, suas formas de preparo e fornecedores na gastronomia na região Litoral Baixo Sul da Bahia. Nesta região a expressão mais forte da gastronomia está no pescado e a descrição detalhada do percurso da pesquisa será descrito a seguir.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo de campo com abordagem quantitativa e qualitativa. Foram realizadas pesquisa de campo como procedimento de coleta e análise de dados, por meio de entrevistas realizadas em restaurantes. Para a escolha da amostra foi utilizada a técnica da amostragem não probabilística, selecionada por conveniência. Foram visitados alguns locais e realizado contato com proprietários de restaurantes que fazem uso do pescado local, a saber, Cairú, Valença, Maraú e Camamu além de seus distritos.

O período do levantamento das informações foi entre janeiro e fevereiro de 2017, sendo visitados 16 estabelecimentos, situados nos quatro municípios citados, que aceitaram participar verbalmente e o registro encontra-se gravado. Foi investigado o tipo de pescado usado nas preparações e os fornecedores.

A investigação foi aprovada pelo comitê de ética do Centro Universitário Estácio da Bahia e os entrevistados assinaram o termo de livre consentimento, em conformidade com a Resolução nº 510/2016, que regulamenta os procedimentos éticos na pesquisa envolvendo seres humanos.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os peixes mais citados nos 16 restaurantes visitados, de forma geral, foram o Dourado (88%), Badejo (69%), Cavala (63%) e Vermelho Cioba (75%), seguidos

do Vermelho de Fundo (50%), Olho de Boi (50%), Agulhinha (50%) e Robalo (38%), conforme pode ser visto no Gráfico 1. Apesar do Vermelho Cioba ser mais citado que o Vermelho de fundo, ele é preparado apenas inteiro e frito, enquanto que o Vermelho de fundo ou de Rabo Aberto é servido em diferentes preparações. Apenas em um restaurante o Badejo é o peixe menos apreciado e a Cavala, o mais pedido.

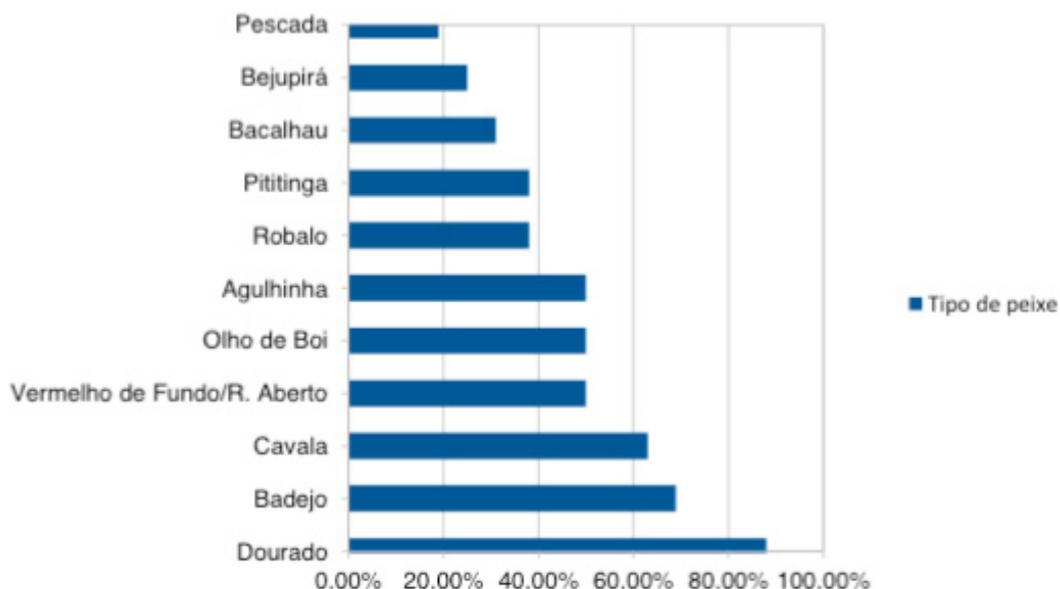


Gráfico 1 – Distribuição dos tipos de peixes servidos em todos os restaurantes visitados

Alguns pesquisadores realizaram trabalho investigativo em quatro localidades do município de Itacaré, região Sul da Bahia, e relataram que em relação às espécies mais capturadas pelos pescadores entrevistados nas quatro comunidades, no verão destaca-se: bicuda, bocatorta, carapeba, cavala, robalo, sororoca, tainha, xaréu e, no inverno, vale ressaltar: ariocó, carapeba, guaiúba, guaricema, robalo e tainha (BURDA & SCHIAVETTI, 2008). Dos peixes citados por estes pesquisadores, os entrevistados neste trabalho citaram a Cavala (63%) e o Robalo (38%).

Radel (2005) declara que os manguezais são berçário de várias espécies de peixes como o Robalo, citado nas entrevistas. Segundo o historiador, nas baías, manguezais e arrecifes são encontrados o Badejo, o Bodião, o Bejupirá, a Cioba, a Garoupa, o Rabo Aberto, a Tainha, a Sardinha e o Vermelho de Fundo. Ele destaca que além dos arrecifes de corais podem ser capturados a Cavala, o Dourado, a Pescada e outros em migração sazonal, a exemplo do Olho de boi, todos estes citados nas entrevistas.

Peixes cartilagosos, como cação e arraia (13%), com presença de mais gordura foram pouco citados. Em grande parte dos restaurantes os peixes de escama são preparados de todas as formas, mas o cação e a arraia por não serem adequados para fritura ou assamento, por conta de seu conteúdo de gordura, ficam limitados às preparações ensopadas (cocção úmida).

O Beijupirá quase não foi citado na maioria dos restaurantes visitados, embora esteja na lista de Radel (2005) como peixe regional. Um dos entrevistados, proprietário do restaurante localizado na BA-001 (Valença) comentou que os clientes tem preferência pelos peixes mais conhecidos tanto pela nomenclatura quanto pelo sabor da carne, evitando peixes estranhos ao seupaladar. Neste mesmo restaurante, localizado na saída de Valença para o Extremo Sul, bastante frequentado, foi o único que citou servir filé de Tilápia em seu cardápio, comprada de cativeiro mantido por empresa de grande porte estabelecida no município.

Peixes como Salmão e Bacalhau são ofertados nos restaurantes de forma geral por conta de serem solicitados pela clientela, tanto por questões de modismo, preferência de paladar ou eventos festivos. Mesmo assim o Salmão só foi citado em um restaurante em Cairú e um restaurante em Maraú. O Bacalhau foi citado em pelo menos um restaurante nos quatro municípios. O Beijupirá é ofertado no cardápio de apenas um restaurante em Maraú e três restaurantes no município de Cairú.

Alguns peixes citados por Radel (2005) não estão presentes nas preparações dos restaurantes visitados, a exemplo de Ariacó, Aracanguira, Chaveta, Curimã, Sororoca, Xaréu, Xumberga e Guarajuba. Os peixes que estão presentes nos cardápios são aqueles de denominação mais conhecida pelas pessoas que constituem a clientela habitual dos restaurantes.

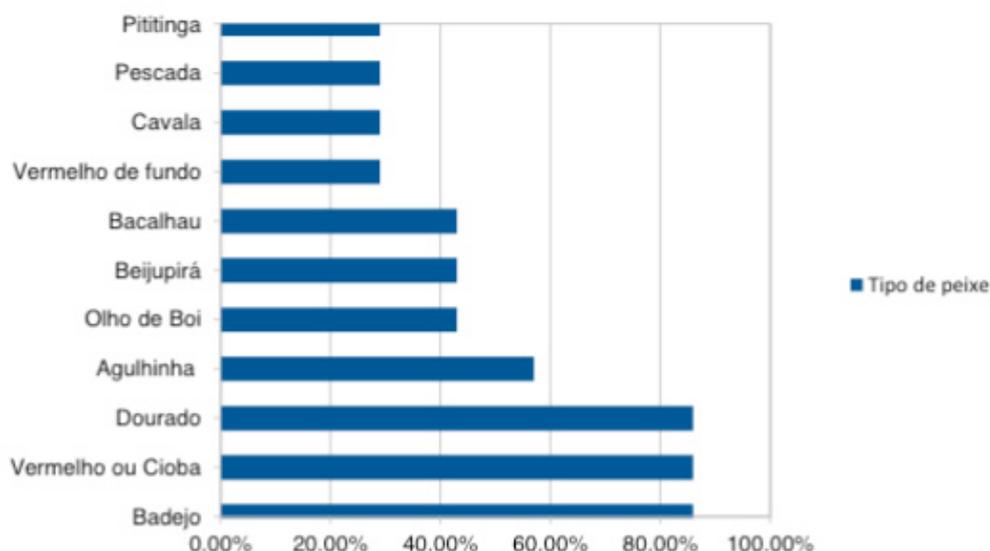


Gráfico 2 - Distribuição dos tipos de peixes servidos nos restaurantes visitados do município de Cairú

No gráfico 2 podem ser observados os resultados coletados no município de Cairú e suas especificidades. Um pequeno restaurante de propriedade de um pescador, localizado no Distrito de Gamboa do Morro, município de Cairú, fora da área turística convencional, especifica em seu cardápio apenas o Badejo. O entrevistado relatou que utiliza nas preparações o peixe capturado do dia, servindo Vermelho Cioba inteiro

frito, ou Vermelho de Fundo em postas ou filés, assim como a Tainha inteira frita, e também Cavala, Arraia e Sardinha em moquecas e ensopados.

Em Cairú, existem duas realidades diferentes, a praia de Morro de São Paulo com forte presença de turistas brasileiros e estrangeiros e a localidade de Gamboa do Morro onde residem pessoas nativas que trabalham no Morro de São Paulo ou turistas mais interessados em vivenciar a realidade cotidiana da região. Os 3 peixes mais solicitados são distribuídos igualmente na mesma proporção: Badejo, Vermelho (Cioba) e Dourado. Neste município foram citados o Beijupirá e a Pititinga, peixes de captura local preparados de várias formas.

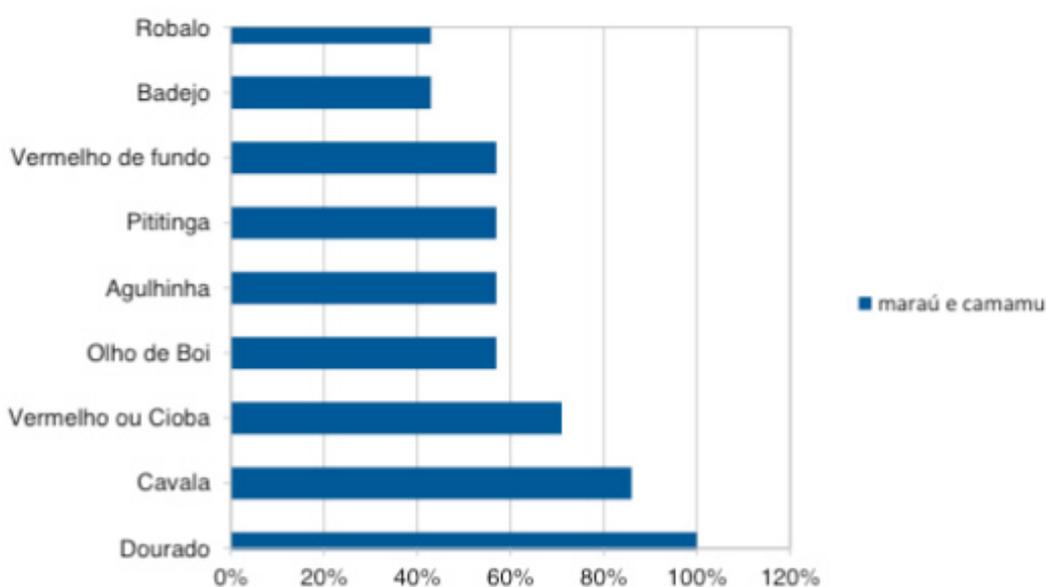


Gráfico 3 – Distribuição dos tipos de peixe servidos nos restaurantes visitados nos municípios de Maraú e Camamu

Apesar de Maraú também ser município turístico, observou-se a presença de veranistas, diferente de Cairú que possui áreas com populações distintas: uma turística (Morro de São Paulo) e outras de moradores nativos (Gamboa do Morro e Garapuí). Estas diferenças nos tipos de população também influenciam nas preferências dos peixes e formas de preparo. Nos municípios de Maraú e Camamu (gráfico 3), o peixe mais solicitado é o Dourado, seguido da Cavala e do Vermelho Cioba, que segundo os entrevistados não é adquirido de pescadores locais, embora sejam capturados em todo litoral Sul da Bahia. Entrevistados relataram a existência da venda direta ao veranista nestes municípios.

Burda e Schiavetti (2008) registraram em trabalho de pesquisa sobre atividade pesqueira em quatro comunidades pesqueiras na região de Itacaré, que os pescadores declararam que no geral, Bicuda, Bocatorta, Carapeba, Sororoca, Cavala, Robalo, Tainha e Xaréu são as espécies mais capturadas no verão. Nesta mesma época Atum

e Dourado foram citadas como espécies alvo de captura em uma das comunidades. No inverno, os pesquisadores identificaram a captura de Ariocó, Guaiúba, Guaricema, Robalo e Tainha em todas as comunidades.

Estas informações confirmam a existência de peixes locais sendo sazonalmente capturados, contudo não se fazem presentes nos cardápios nem são comercializados nos restaurantes. Carapeba, Ariocó e Guaricema são peixes citados por Radel (2005) que não estão sendo utilizados em preparações de nenhum dos restaurantes visitados. Os dados de Burda e Schiavetti (2008) sobre a captura de Atum durante o verão colaboraram para sua inclusão nos cardápios. Por ser obtido através de pesca sazonal, para ser ofertado durante todo o ano, necessita de armazenamento para atender períodos de escassez.

Walter e Wilkinson (2011) realizaram trabalho com objetivo de promover o fortalecimento da pesca artesanal do Sul da Bahia e recomendaram o estabelecimento de estratégias para valorização produtos pouco requisitados pelos restaurantes, a exemplo de catados, mariscos vivos e peixes secos, que também constituem a base da culinária local.

A criação de eventos e festejos locais que promovam a utilização de alimentos locais, a exemplo de peixes tradicionais da cultura Sul-Baiana, favoreceria a presença da culinária local em seus aspectos variados em certas épocas do ano (CRUZ & EDMÉE, 2008).

Estudos revelam que os consumidores podem ser influenciados, aceitando a orientação de cozinheiros experientes em restaurantes na escolha dos peixes. Verbenk e Wiemeir (2007) comentam que os consumidores apresentam forte interesse em conhecer a qualidade do peixe e quando procuram informações, confiam na credibilidade de pessoas, como um chefe de cozinha.

## **MODOS DE PREPARO DO PESCADO**

Quanto ao modo de preparo para os peixes, observou-se que a preparação mais solicitada é a moqueca, considerando todos os tipos de peixes ofertados, seguida de fritura, grelhado e ensopado. Importante informar que a preparação denominada isca, identificada na pesquisa com peixes de maior custo, são preparadas com aparas do peixe que sobraram das moquecas e ensopados feitos com posta ou filé.

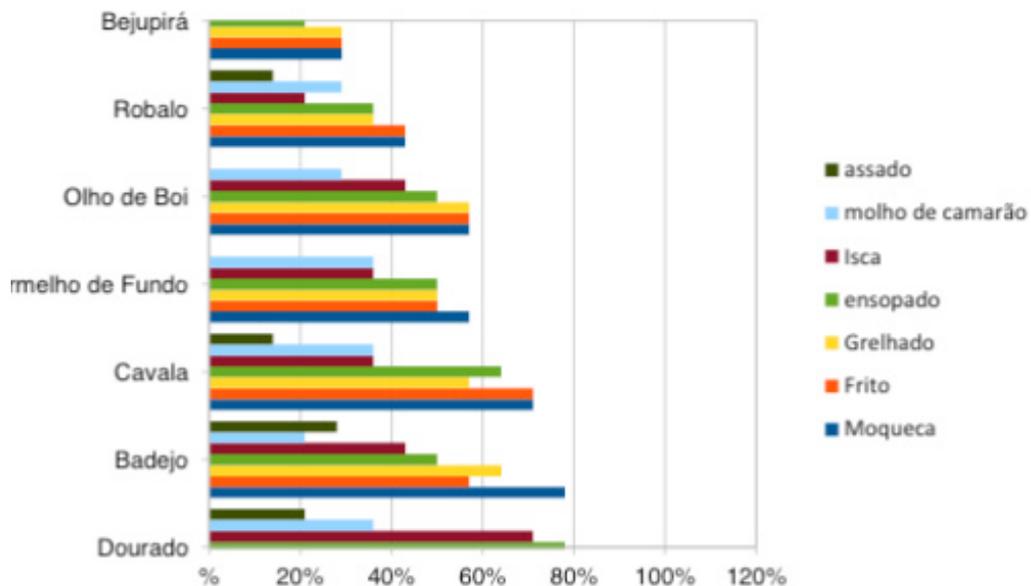


Gráfico 4 – Tipos de preparações ofertados nos cardápios dos restaurantes visitados

Radel (2005) descreve que os peixes mais indicados para moquecas, ensopados e assados seriam Badejo, Pescada, Robalo, Tainha, Vermelho e Vermelho de Fundo, entre outros. Para frituras e grelhados, os mais indicados seriam a Cavala, Dourado, e Olho de boi. O autor também comenta que os peixes mais indicados para fritura e grelhado, seriam aqueles com textura mais firme.

Pode se observar o que o Olho de Boi não é preparado por assamento como sugere o historiador, assim como o Beijupirá e Vermelho de fundo, em nenhum dos restaurantes. No entanto, o Dourado é o mais utilizado nas moquecas contrariando a declaração de Radel. Dourado, Badejo, Cavala e Robalo, embora muito utilizados em moquecas, também são ofertados nos restaurantes sob diferentes métodos de cocção e formas de preparo.

Todos os peixes, exceto Cação e Arraia, são preparados de todas as formas. O assamento de forma geral, é o preparo menos solicitado pela clientela para qualquer tipo de peixe.

## ORIGEM DO PESCADO

Quanto à origem do pescado, um dos restaurantes localizado em Cairú (Morro de São Paulo), além dos peixes mais citados, oferecia em seu cardápio o Pintado (6%) e o Atum (6%), fornecidos por pescadores locais. O proprietário declarou que na alta estação, quando a clientela aumenta, ele compra pescado de frigoríficos em Valença e Camamu. No município de Valença, os dois restaurantes informaram comprar de frigoríficos, sendo que um deles compra localmente, o outro adquire pescado também em outros municípios.

No município de Cairú, os pescadores são responsáveis por 25% dos peixes

fornecidos aos restaurantes. Contudo parte dos restaurantes adquire em frigoríficos locais (33%) ou de outros municípios (43%), tanto por facilitar as condições de armazenamento em freezers quanto pela praticidade de receber os peixes em condições de agilizar as preparações. De forma geral, Cairú é o único dos municípios visitados onde observou-se a relação direta de compra com o pescador preservada.

Em Garapuá e Gamboa do Morro, os fornecedores são pescadores locais, que entregam diretamente à maioria dos restaurantes. Na Gamboa, de forma geral, os proprietários de restaurantes compram o ano todo, armazenando em freezers. O pescador entrega na porta do restaurante, que realiza o beneficiamento do pescado.

Nos municípios de Camamu e Maraú, apenas 10% dos restaurantes adquirem o pescado a partir dos pescadores locais. Os frigoríficos locais abastecem 40% dos restaurantes e 50% dos entrevistados adquirem de frigoríficos de outros municípios, incluindo Valença, Itacaré e Ilhéus. Considerando separadamente cada um dos municípios, observa-se que em Taipú de Fora, o restaurante visitado não compra seu pescado de fornecedores locais, mas de frigoríficos de Valença, Camamu e Ilhéus. Em Barra Grande, apenas um restaurante compra parte de seu pescado de pescadores locais. O maior abastecimento vem de frigoríficos de Ilhéus, Valença e até de Salvador, pela comodidade dos peixes já serem previamente porcionados e pela praticidade de manter os estoques no fornecedor, recebendo as entregas conforme a necessidade.

Os tipos de pescado capturados e suas formas de preparo são de grande importância para manutenção das tradições gastronômicas de cada região. Há necessidade de que os profissionais da área de gastronomia desenvolvam receitas utilizando o pescado, introduzindo espécies locais, explorando suas características e respeitando a sazonalidade.

O fornecimento é distinto nas localidades Barra Grande e Taipú de Fora, onde todos os donos de restaurantes compram no frigorífico, e não se relacionam com pescadores. Em Barra Grande, apenas um bar e restaurante faz estoque, eventualmente comprando direto do pescador, e quando não consegue comprar diretamente, adquire do frigorífico.

Foi observado também que a comunidade pesqueira está diminuindo e os barcos de pesca estão sendo adaptados para barcos de turismo. Vários fatores contribuíram para essa migração de atividade, segundo Borges et al. (2015) a pesca artesanal expõe os pescadores aos mais variados riscos, exposição a radiação, a grande jornada de trabalho, as variações climáticas, a instabilidade da função, apenas para citar alguns dos fatores.

Além do risco ambiental questões econômicas tem interferido na prática da pesca artesanal. Clauzet et. al (2007) evidenciam que a pesca artesanal é uma importante atividade econômica para os pescadores na região de Guaibim (município de Valença), porém, outras atividades complementares de renda foram iniciadas nas últimas duas décadas, especialmente relacionadas com o turismo e que podem, com o passar dos anos, interferir nas práticas de pesca artesanal.

A pesca artesanal é uma atividade econômica importante para comunidades litorâneas, contudo não se evidenciaram nas últimas décadas mudanças significativas que reduzissem a marginalização de comunidades de pescadores, ou impedissem o seu desaparecimento, apesar de ser unânime a potencialidade da pesca artesanal (SANTOS et al., 2012).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Existe uma grande diversidade de pescado na região. Alguns citados na literatura não foram encontrados nos cardápios dos restaurantes, como Sororoca, Chaveta e Xaréu. O inverso também ocorreu, peixes que estão sendo utilizados na gastronomia, não são contemplados na literatura, a exemplo da Tilápia, cultivada em cativeiro na região. Foram também citados nas entrevistas Pititinga e Pintado, como sendo capturados localmente.

Observou-se que estas alterações ocorrem por questões preferenciais do consumidor ou de custo, oferta de fornecedor ou ainda, dificuldade de comercializar algumas espécies locais. Contudo a questão que parece ser determinante é o valor agregado do pescado denominado comercial em detrimento dos peixes desconhecidos pela população que compõe a clientela dos restaurantes.

Foi observado que a escolha dos peixes para preparo das diferentes preparações culinárias, acontece através da oferta de pescado encontrada naquele dia, seja através da aquisição dos mesmos, direto das mãos dos pescadores locais, ou adquiridos em frigoríficos. As características particulares de cada espécie e a escolha de determinado peixe, não exerce tanta influência, na definição do modo de preparo ou cocção, sejam moquecas, ensopados, grelhados ou outras. Pratos, formas das preparações e os pescados são os mesmos em todas as localidades.

A presença de turistas é constante em toda a região ao longo do ano, tanto brasileiros quanto estrangeiros. Destaca-se o fato de que a comunidade local trabalha de forma integrada buscando preservar os alimentos e a cultura alimentar do lugar, fortalecendo assim toda a cadeia produtiva, assim como a cultura, a história dos seus antecedentes.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, G. Q., BISPO, E. da S., DRUZIAN, J. I. Avaliação da qualidade nutricional em espécies de pescado mais produzidas no Estado da Bahia **Revista Ciência e Tecnologia dos Alimentos**, Campinas, 29(4): 721-726, out.-dez. 2009.

BAHIA PESCA. Órgão de fomento da pesca na Bahia. Disponível em: <http://www.bahiapesca.ba.gov.br>. Acessado em 17 de dezembro de 2016.

BARRETTO, M. **Turismo e Legado Cultural: as possibilidades do planejamento**. Campinas, SP: Papirus, 2000.

- BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8ª edição. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- BARROCO, LIZE M. S. / BARROCO, HÉLIO E., **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano**, www.eumed.net/rev/curydes/ Vol 1, Nº 2 (marzo / março 2008)
- BORGES, L. R.; SILVA, T. A.; BATISTA, L. X.; Fatores de riscos ambientais presentes na pesca artesanal de Valença – Bahia. **Rev. Bras. Eng. Pesca** 9(1): 37-44, 2016
- BURDA, C. L. & SCHIAVETTI, A. Análise ecológica da pesca artesanal em quatro comunidades pesqueiras da Costa de Itacaré, Bahia, Brasil: Subsídios para a Gestão Territorial. **Revista de Gestão Costeira Integrada** 8(2):149-168, 2008.
- CANCLINI, N. G. **Culturas híbridas**. São Paulo: Edusp, 2006.
- CLAUZET, M.; RAMIRES, M.; BEGOSSI, A. Etnoictologia dos pescadores artesanais da praia de Guaibim, Valença (BA), Brasil **Neotropical Biology and Conservation** 2(3):136-154, september-december 2007
- CRUZ, M. S. R. & EDMÉE, L. **Gastronomia como atrativo turístico e cultural: Uma análise de potencialidade do sula da Bahia**, 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, UESC, Ilhéus, BA, 2008.
- D´ALEXANDRIA, M.; DA SILVA, A.; SOUZA, W. Dendê De Valença e Guaraná De Taperoá: Potenciais de Indicação Geográfica no Território do Baixo Sul da Bahia. *Cad. Prospec.*, Salvador:UFBA, v. 8, n. 2, p. 375-382, abr./jun. 2015
- ESPEITX, Elena. **Los sentidos del Patrimonio alimentario en el Sur da Europa in MARCEL**, Alvaréz & MEDINA, F. XAVIER. Identidades en el Plato, El Patrimonio Alimentario entre Europa e America. Barcelona: Icaria Editorial, 2008
- FAO. The state of world fisheries and aquaculture. Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 2010.
- FISCHER, F.; NASCIMENTO, A.; PIERINE, C.; FISCHER, C.M.; FISCHER, F.; ROCHA, L.; MATOS, L.B.; SANTANA, L.; VINHARES, L.; SANTOS, M.E.P.; BRITO, M.R.; SANTOS FILHO, N.G. **Baixo Sul da Bahia: uma proposta de desenvolvimento territorial**. Projeto Série Editorial CIAGS. Salvador: CIAGS/UFBA, 224 p, 2007
- PETRINI, C. **Slow Food**. Salvador: editora SENAC, 2009.
- RADEL, G. **A cozinha praiana da Bahia** – Salvador: Editora SENAC, 2005.
- RADEL, G. **A cozinha africana da Bahia** – Salvador: Editora SENAC, 2005.
- RAMSAY, G. **Paixão por Frutos do Mar**/ Gordon Ramsay com Roys Denny; São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.
- SANTANA, S. T. A. M., **Culinária sul baiana: mulher e diversidade cultural**, Revista eletrônica: <http://www.urutagua.uem.br/013/13santana.htm> acessado em 12 de abril 2016.
- SANTOS, M.P.N. dos; SEIXAS, S.; AGGIO R.B.M.; HANAZAKI, N.; COSTA, N.; SCHIAVETTI, A.; DIAS, J.A.; AZEITEIRO, U.M.. A Pesca enquanto Atividade Humana: Pesca Artesanal e Sustentabilidade. **Revista de Gestão Costeira Integrada**. vol.12 no.4 Lisboa dez. 2012
- UNESCO. Convenção Para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris. 2003.

VERBENKE, W. e WEIMEIR, I. Consumer evaluation of fish quality as basis for fish market. **Food and Quality Preference** jun. 2007

WALTER, T. e WILKINSON, J. Fortalecimento da cadeia produtiva da pesca artesanal no Baixo Sul baiano. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**, v.8, n.3 p. 27-33, 2011.

## **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 da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) no Curso de Bacharelado em Nutrição e na Pós-Graduação em Ciências Naturais e Biotecnologia. Editora da subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Journal of bioenergy and food science. 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.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Alimentos 3, 4, 4, 11, 19, 33, 35, 41, 55, 66, 67, 77, 83, 92, 93, 108, 116, 120, 124, 126, 129, 136, 142, 153, 167, 170, 176, 186, 191, 196, 214, 217, 222, 224, 246, 254, 255, 256

Anorexia 105, 106, 110, 114

Antocianinas 46, 49, 50

Avaliação Microbiológica 35

### B

Biopolímero 13

Bulimia 105, 106, 110

### C

Cardápio 57, 66, 67, 74

Carne Moída 35, 41

Carne Suína 116

Cereais 68, 244, 249

Cerrado 1, 4, 144, 198, 199, 200, 201, 202

Comportamento alimentar 7, 105, 156

Consumo de alimentos 169

### D

Desperdício 55, 66, 67

Doença celíaca 126, 136

DTA 34, 35, 36, 40, 83, 84, 85

### F

Força de cisalhamento 32

Frutas 13

### G

Glúten 70, 71, 72, 126, 131, 132, 133, 134, 135, 136

Glutenina 68

### I

Índice de Aceitabilidade 116

### L

Legislação 5, 40, 133, 134, 215

## **M**

Muffin 126, 127, 134, 135

## **N**

Nanotecnologia 13

## **O**

Obesidade 137, 195

## **P**

Pão 126, 131, 132, 133, 134, 136

Passiflora edulis 21, 22, 201

Publicidade de alimentos 156, 167

## **R**

Rotulagem 5

## **S**

Satisfação 55, 67

Soro de Leite 116

Suplemento proteico 5

## **T**

Textura 249

Transtornos da alimentação 105

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-7247-523-5



9 788572 475235