

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

Saúde Pública e Saúde Coletiva: Dialogando sobre Interfaces Temáticas 5



Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

Saúde Pública e Saúde Coletiva:
Dialogando sobre Interfaces Temáticas 5

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 Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
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. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof.^a Dr.^a 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)	
S255	Saúde pública e saúde coletiva [recurso eletrônico] : dialogando sobre interfaces temáticas 5 / Organizador Benedito Rodrigues da Silva Neto. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Saúde Pública e Saúde Coletiva. Dialogando Sobre Interfaces Temáticas; v. 5) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-599-0 DOI 10.22533/at.ed.990190209 1. Política de saúde. 2. Saúde coletiva. 3. Saúde pública. I. Silva Neto, Benedito Rodrigues da. II. Série. CDD 362.1
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

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

APRESENTAÇÃO

A coleção “Saúde Pública e Saúde Coletiva: Dialogando sobre Interfaces Temáticas” é uma obra composta de cinco volumes que tem como foco principal a discussão científica por intermédio de trabalhos diversos que compõe seus capítulos. Cada volume abordará de forma categorizada e interdisciplinar trabalhos, pesquisas, relatos de casos e/ou revisões que transitam nos vários caminhos da saúde pública e saúde coletiva.

No último volume reunimos trabalhos com reflexo na residência multiprofissional em saúde, bem-estar, envelhecimento, humanização, SUS, desenvolvimento de produtos, psicologia da saúde; ação política, cultura corporal, educação física, esgotamento profissional, licença médica. saúde do trabalhador, prazer, sofrimento dentre outros diversos que acrescentarão ao leitor conhecimento aplicado às interfaces temáticas da saúde.

Vários fatores são necessários para se entender o indivíduo na sua integralidade, assim correlação de cada capítulo permitirá ao leitor ampliar seus conhecimentos e observar diferentes metodologias de pesquisa e revisões relevantes para atualização dos seus conhecimentos.

Deste modo finalizamos a obra Saúde Pública e Saúde Coletiva com a certeza de que o objetivo principal direcionado ao nosso leitor foi alcançado. Sabemos o quão importante é a divulgação científica, por isso evidenciamos também a estrutura da Atena Editora capaz de oferecer uma plataforma consolidada e confiável para estes pesquisadores exporem e divulguem seus resultados.

Benedito Rodrigues da Silva Neto

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A INSERÇÃO DA FISIOTERAPIA NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA UFPI	
Ester Martins Carneiro	
Luana Gabrielle de França Ferreira	
José Ivo dos Santos Pedrosa	
DOI 10.22533/at.ed.9901902091	
CAPÍTULO 2	7
A SAÚDE PÚBLICA, A DROGADIÇÃO E A INTERNAÇÃO COMPULSÓRIA	
Rogério Pereira de Sousa	
José Henrique Rodrigues Stacciarini	
DOI 10.22533/at.ed.9901902092	
CAPÍTULO 3	27
ABORDAGEM INTERATIVA E INTEGRATIVA SOBRE QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA: WHOQOL-BREF, WHOQOL-OLD E A PERCEPÇÃO PESSOAL DO INTERNO	
Lourenço Faria Costa	
Naralaine Marques Gonçalves	
DOI 10.22533/at.ed.9901902093	
CAPÍTULO 4	43
AUTISMO E O CONSUMO DE ÁCIDO FÓLICO POR GESTANTES	
Carina Scanoni Maia	
Karina Maria Campello	
Fernanda das Chagas Angelo Mendes Tenorio	
Juliana Pinto de Medeiros	
Ana Janaina Jeanine Martins de Lemos	
José Reginaldo Alves de Queiroz Júnior	
Gyl Everson de Souza Maciel	
DOI 10.22533/at.ed.9901902094	
CAPÍTULO 5	55
AVALIAÇÃO DA RESISTÊNCIA MECÂNICA DO MEDICAMENTO DE REFERÊNCIA E GENÉRICO: LOSARTANA POTÁSSICA + HIDROCLOROTIAZIDA	
Thaiane Vasconcelos Carvalho	
Jeniffer Vasconcelos de Lira	
Andressa Ponte Sabino	
Ana Edmir Vasconcelos de Barros	
Ana Cláudia da Silva Mendonça	
Iara Laís Lima de Sousa	
Débora Patrícia Feitosa Medeiros	
DOI 10.22533/at.ed.9901902095	

CAPÍTULO 6 63

CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO NORDESTE BRASILEIRO: ANÁLISE DO CONTEÚDO ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES

Lucélia da Cunha Castro
Joyce Sousa Aquino Brito
Conceição de Maria dos Santos Sene
Jaudimar Vieira Moura Menezes
Sueli Maria Teixeira Lima
Camila Maria Simplício Revoredo
Maria do Socorro Silva Alencar
Martha Teresa Siqueira Marques Melo
Suely Carvalho Santiago Barreto

DOI 10.22533/at.ed.9901902096

CAPÍTULO 7 75

CIRCUNSTÂNCIAS ASSOCIADAS AO SUICÍDIO: DEPOIMENTOS DE PROFISSIONAIS EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL TIPO II

Mayara Macedo Melo
Rosane da Silva Santana
Francisco Lucas de Lima Fontes
Cidianna Emanuely Melo do Nascimento
Alan Danilo Teixeira Carvalho
Maria da Cruz Silva Pessoa Santos
Josélia Costa Soares
João Marcio Serejo dos Santos
Keila Fernandes Pontes Queiroz
Ilana Isla Oliveira
Nayra Iolanda de Oliveira Silva
Samaira Ferreira de Lira

DOI 10.22533/at.ed.9901902097

CAPÍTULO 8 84

COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO INGÁ-AÇU (*Inga cinnamoma*)

Jucianne Martins Lobato
Stella Regina Arcanjo Medeiros
Carmy Celina Feitosa Castelo Branco
Joilane Alves Pereira-Freire
Rita de Cássia Moura da Cruz
Francisco das Chagas Leal Bezerra
Clécia Maria da Silva
Regina de Fátima Moraes Reis
Marco Aurélio Araújo Soares
Beatriz Borges Pereira

DOI 10.22533/at.ed.9901902098

CAPÍTULO 9 92

CUIDANDO DE QUEM CUIDA: TRABALHO EM EQUIPE MULTIPROFISSIONAL PARA PROMOÇÃO DE SAÚDE NO HOSPITAL

Nívia Madja dos Santos Silva
Alessandra Cansanção de Siqueira

DOI 10.22533/at.ed.9901902099

CAPÍTULO 10 104

DESENVOLVIMENTO DE MASSA DE PIZZA ENRIQUECIDA COM FARINHA DO MARACUJÁ AMARELO (*Passiflora edulis f. flavicarpa*)

Débora Mayra Dantas De Sousa
Jéssica Silva Gomes
Nara Vanessa dos Anjos Barros
Ennya Cristina Pereira dos Santos Duarte
Bruna Barbosa de Abreu
Paulo Víctor de Lima Sousa
Gleyson Moura dos Santos
Joyce Maria de Sousa Oliveira
Marilene Magalhães de Brito
Maiara Jaianne Bezerra Leal Rios
Adolfo Pinheiro de Oliveira
Regina Márcia Soares Cavalcante

DOI 10.22533/at.ed.99019020910

CAPÍTULO 11 116

DIÁLOGOS EM SALA DE ESPERA: O FORTALECIMENTO POLÍTICO DO ESPAÇO PÚBLICO

Barbara Maria Turci
Eliane Regina Pereira

DOI 10.22533/at.ed.99019020911

CAPÍTULO 12 127

DISBIOSE INTESTINAL E O USO DE PROBIÓTICOS PARA O TRATAMENTO NUTRICIONAL

Aryelle Lorrane da Silva Gois
Daniele Rodrigues Carvalho Caldas
Maysa Milena e Silva Almeida
Ana Paula De Melo Simplício
Iana Brenda Silva Conceição
Vanessa Machado Lustosa
Fátima Karina Costa de Araújo
Liejy Agnes Dos Santos Raposo Landim
Amanda Marreiro Barbosa

DOI 10.22533/at.ed.99019020912

CAPÍTULO 13 139

EDUCAÇÃO FÍSICA E O PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: CONSOLIDANDO APROXIMAÇÕES

Elisângela de Araujo Rotelli
Hellen Cristina Sthal
Cátia Regina Assis Almeida Leal
Amauri Oliveira Silva
Sarah Felipe Santos e Freitas

DOI 10.22533/at.ed.99019020913

CAPÍTULO 14 151

EXERCÍCIO FÍSICO: EFEITOS NO TRATAMENTO DA FIBROMIALGIA

Givanildo de Oliveira Santos
Rhalfy Wellington dos Santos
Renan de Oliveira Silva
José Igor de Oliveira Silva

DOI 10.22533/at.ed.99019020914

CAPÍTULO 15 159

FATORES ASSOCIADOS À QUALIDADE DE VIDA DE MULHERES COM NEOPLASIA MAMÁRIA

Raquel Vilanova Araujo
Viriato Campelo
Inez Sampaio Nery
Ana Fátima Carvalho Fernandes
Márcia Teles de Oliveira Gouveia
Grace Kelly Lima da Fonseca
Regina Célia Vilanova Campelo

DOI 10.22533/at.ed.99019020915

CAPÍTULO 16 172

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS DOS MUNICÍPIOS DE SALVADOR-BA E CURITIBA-PR E SEUS IMPACTOS NA SAÚDE PÚBLICA

Adriano Braga dos Santos
Anderson Souza Viana
Fernando Braga dos Santos
Evellym Vieira
Luciano Garcia Lourenção

DOI 10.22533/at.ed.99019020916

CAPÍTULO 17 185

IMPACTOS DO TRABALHO LABORAL NA SAÚDE MENTAL DE AGENTES PENITENCIÁRIOS DE ACARAÚ, CEARÁ: UM ESTUDO DE CASO

Antonio Rômulo Gabriel Simplicio
Maria Suely Alves Costa

DOI 10.22533/at.ed.99019020917

CAPÍTULO 18 197

INTERMUTABILIDADE ENTRE FORÇA DE MEMBROS INFERIORES E SUPERIORES EM IDOSAS

Samia Maria Ribeiro
Angélica Castilho Alonso

DOI 10.22533/at.ed.99019020918

CAPÍTULO 19 211

O ESTRESSE OXIDATIVO NA OTOSCLEROSE: NOVOS PARÂMETROS E PERSPECTIVAS

Klinger Vagner Teixeira da Costa
Kelly Cristina Lira de Andrade
Aline Tenório Lins Carnaúba
Fernanda Calheiros Peixoto Tenório
Ranilde Cristiane Cavalcante Costa
Luciana Castelo Branco Camurça Fernandes
Thaís Nobre Uchôa Souza
Katianna Wanderley Rocha
Dalmo de Santana Simões
Pedro de Lemos Menezes

DOI 10.22533/at.ed.99019020919

CAPÍTULO 20	217
PANORAMA DE ATUAÇÃO DO CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	
Elizabeth Maciel de Sousa Cardoso	
Cecília Maria Resende Gonçalves de Carvalho	
Ennya Cristina Pereira dos Santos Duarte	
Marize Melo dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.99019020920	
CAPÍTULO 21	223
PERCEPÇÕES DOS ACADÊMICOS DE ENFERMAGEM SOBRE GÊNERO	
Ilza Iris dos Santos	
Francisco Hélio Adriano	
Kalyane Kelly Duarte de Oliveira	
Maria Alcione Oliveira da Silva Chaves	
Erison Moreira Pinto	
Renata de Oliveira da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.99019020921	
CAPÍTULO 22	236
PRESBIACUSIA E ANTIOXIDANDES: UM ESTUDO SOBRE POSSIBILIDADES PREVENTIVAS	
Klinger Vagner Teixeira da Costa	
Kelly Cristina Lira de Andrade	
Aline Tenório Lins Carnaúba	
Fernanda Calheiros Peixoto Tenório	
Ranilde Cristiane Cavalcante Costa	
Luciana Castelo Branco Camurça Fernandes	
Thaís Nobre Uchôa Souza	
Katieanne Wanderley Rocha	
Dalmo de Santana Simões	
Pedro de Lemos Menezes	
DOI 10.22533/at.ed.99019020922	
CAPÍTULO 23	244
PROGRAMA ACADEMIA DA SAÚDE NO CONTEXTO DO SUDOESTE DE GOIÁS	
Amauri Oliveira Silva	
Sarah Felipe Santos e Freitas	
Cátia Regina Assis Almeida Leal	
Elisângela de Araujo Rotelli	
Hellen Cristina Sthal	
DOI 10.22533/at.ed.99019020923	
CAPÍTULO 24	254
QUALIDADE DE VIDA DO TRABALHADOR: ESTRESSE E MOTIVAÇÃO NO COTIDIANO	
Camila Mabel Sganzerla	
DOI 10.22533/at.ed.99019020924	

CAPÍTULO 25 266

RAZÃO CÁLCIO/ MAGNÉSIO DIETÉTICO E SUA RELAÇÃO COM MARCADORES DO DANO MUSCULAR EM PRATICANTES DE MUAY THAI

Lourrane Costa de Santana
Yasmin de Oliveira Cantuário
Bruna Emanuele Pereira Cardoso
Alana Rafaela da Silva Moura
Ana Raquel Soares de Oliveira
Jennifer Beatriz Silva Morais
Loanne Rocha dos Santos
Larissa Cristina Fontenelle
Stéfany Rodrigues de Sousa Melo
Tamires da Cunha Soares
Dilina do Nascimento Marreiro
Kyria Jayanne Clímaco Cruz

DOI 10.22533/at.ed.99019020925

CAPÍTULO 26 279

RELAÇÃO ENTRE MAGNÉSIO PLASMÁTICO E ÍNDICES DE OBESIDADE ABDOMINAL EM MULHERES OBESAS

Kyria Jayanne Clímaco Cruz
Ana Raquel Soares de Oliveira
Mickael de Paiva Sousa
Diana Stefany Cardoso de Araujo
Thayanne Gabryelle Visgueira de Sousa
Loanne Rocha dos Santos
Jennifer Beatriz Silva Morais
Stéfany Rodrigues de Sousa Melo
Larissa Cristina Fontenelle
Gilberto Simeone Henriques
Carlos Henrique Nery Costa
Dilina do Nascimento Marreiro

DOI 10.22533/at.ed.99019020926

CAPÍTULO 27 290

RELAÇÃO ENTRE ZINCO PLASMÁTICO E ÍNDICES DE ADIPOSIDADE ABDOMINAL EM MULHERES OBESAS

Ana Raquel Soares de Oliveira
Kyria Jayanne Clímaco Cruz
Mickael de Paiva Sousa
Diana Stefany Cardoso de Araujo
Thayanne Gabryelle Visgueira de Sousa
Loanne Rocha dos Santos
Jennifer Beatriz Silva Morais
Stéfany Rodrigues de Sousa Melo
Larissa Cristina Fontenelle
Gilberto Simeone Henriques
Carlos Henrique Nery Costa
Dilina do Nascimento Marreiro

DOI 10.22533/at.ed.99019020927

CAPÍTULO 28	301
REPERCUSSÕES DO TRABALHO NA SAÚDE MENTAL DE USUÁRIOS DE UM SERVIÇO ESPECIALIZADO	
Márcia Astrês Fernandes Iara Jéssica Barreto Silva Francisca Ires Veloso de Sousa Hellany Karolliny Pinho Ribeiro Márcia Teles de Oliveira Gouveia Aline Raquel de Sousa Ibiapina	
DOI 10.22533/at.ed.99019020928	
CAPÍTULO 29	313
SÍNDROME DO ESGOTAMENTO PROFISSIONAL: ANÁLISE DOS AFASTAMENTOS LABORAIS	
Márcia Astrês Fernandes Laís Silva Lima Nayana Santos Arêa Soares	
DOI 10.22533/at.ed.99019020929	
CAPÍTULO 30	324
TRABALHO E RISCO DE ADOECIMENTO: UMA ANÁLISE NO SETOR DE LICITAÇÃO DE UMA PREFEITURA DO SUDOESTE BAIANO	
Leila Natálya Santana Vilas-Boas da Silva Patrícia Fernandes Flores Gustavo Mamede Sant'Anna Xará Wilson Pereira dos Santos Ricardo Franklin de Freitas Mussi	
DOI 10.22533/at.ed.99019020930	
CAPÍTULO 31	336
VIOLÊNCIA DE GÊNERO: UMA REFLEXÃO A PARTIR DA PERSPECTIVA DA PSICOLOGIA SOCIAL CRÍTICA	
Francisca Maria de Souza Brito Carvalho Laena Barros Pereira Marlanne Cristina Silva Sousa Radames Coelho Nascimento Rosa Maria Rodrigues da Silva Thaynara Costa Silva Teresa Rachel Dias Pires	
DOI 10.22533/at.ed.99019020931	
CAPÍTULO 32	357
VIOLÊNCIA DOMÉSTICA CONTRA A MULHER: REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA ENFERMAGEM	
Cristiane Lopes Amarijo Aline Belletti Figueira Aline Marcelino Ramos Alex Sandra Ávila Minasi	
DOI 10.22533/at.ed.99019020932	

CAPÍTULO 33	368
VIOLÊNCIA E DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS MENTAIS COMUNS EM AGENTES DE SEGURANÇA PENITENCIÁRIA DO SEXO FEMININO NO BRASIL	
Thalyta Gleyane Silva de Carvalho	
Danilo Nogueira Maia	
Swelen Cristina Medeiros Lima	
Francisca Ascilânya Pereira Costa	
Ligia Regina Sansigolo Kerr	
Marcelo José Monteiro Ferreira	
DOI 10.22533/at.ed.99019020933	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	381
ÍNDICE REMISSIVO	382

DESENVOLVIMENTO DE MASSA DE PIZZA ENRIQUECIDA COM FARINHA DO MARACUJÁ AMARELO (*Passiflora edulis f. flavicarpa*)

Débora Mayra Dantas De Sousa

Graduado em Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal do Piauí (UFPI), Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (CSHNB), Picos-Piauí.

Jéssica Silva Gomes

Graduado em Bacharelado em Nutrição na UFPI - CSHNB, Picos-Piauí.

Nara Vanessa dos Anjos Barros

Mestre e Professora Assistente da Universidade Federal do Piauí (UFPI), Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (CSHNB), Picos-Piauí.

Ennya Cristina Pereira dos Santos Duarte

Mestre e Professora da UFPI - CSHNB, Picos-Piauí.

Bruna Barbosa de Abreu

Graduanda em Bacharelado em Nutrição na UFPI, Campus Ministro Petrônio Portela (CMPP), Teresina-Piauí.

Paulo Víctor de Lima Sousa

Mestre e Professor da UFPI - CSHNB, Picos-Piauí.

Gleyson Moura dos Santos

Mestre pela UFPI – CMPP, Teresina-Piauí.

Joyce Maria de Sousa Oliveira

Mestre pela UFPI – CMPP, Teresina-Piauí.

Marilene Magalhães de Brito

Mestre pela UFPI – CMPP, Teresina-Piauí.

Maiara Jaienne Bezerra Leal Rios

Mestre pela UFPI – CMPP, Teresina-Piauí.

Adolfo Pinheiro de Oliveira

Graduado em Bacharelado em Nutrição na UFPI

– CSHNB, Picos-Piauí.

Regina Márcia Soares Cavalcante

Mestre, Professora Assistente da UFPI - CSHNB, Picos-Piauí.

RESUMO: **Introdução:** A alimentação saudável melhora as condições de vida e saúde da população, tendo que ser variada, equilibrada, acessível, além de incluir valores sensoriais. No Brasil, a indústria de alimentos produz diariamente toneladas de resíduos, que apresentam grande potencial econômico e nutricional, sendo fonte de fibra alimentar. Diversos pesquisadores têm desenvolvido estudos que visam o aproveitamento da casca do maracujá amarelo em produtos para alimentação humana. **Objetivo:** Desenvolver uma massa de pizza enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*). **Métodos:** Foram desenvolvidas duas formulações de massas de pizza, uma padrão e outra com adição de 6% da farinha da casca do maracujá amarelo, as quais foram submetidas a análise sensorial, físico-química e a estimativa do teor nutritivo e valor calórico. **Resultados e discussão:** Não houve diferença estatística significativa entre a formulação padrão (massa sem adição da farinha) e a formulação F1 (massa enriquecida com 6% da farinha da casca do maracujá amarelo) em

relação à aceitação global. Para as análises físico-químicas, as formulações obtiveram valores de acidez e pH de acordo com o preconizado pela legislação vigente, com resultados que variaram de 1,7 a 2,8 para acidez total titulável e de 5,0 a 6,0 para o pH. **Conclusão:** Constatou-se que ambas amostras obtiveram boa aceitação por parte dos assessores, assim como uma intenção de compra satisfatória. E as análises físico-químicas estão de acordo com o estabelecido nas legislações para produtos de panificação, sendo um produto que agrega um maior valor nutricional, oferecendo benefícios à população.

PALAVRAS-CHAVE: Desenvolvimento de produtos. *Passiflora edulis f. flavicarpa*. Pizza.

DEVELOPMENT OF ENRICHED PIZZA PASTA WITH FLOUR YELLOW PASSION FRUIT (*Passiflora edulis f. flavicarpa*)

ABSTRACT: Introduction: Healthy food improves the living and health conditions of the population, having to be varied, balanced, accessible, and include sensory values. In Brazil, the food industry produces tons of waste daily, which present great economic and nutritional potential, being a source of dietary fiber. Several researchers have developed studies that aim at the use of yellow passion fruit peel in products for human consumption. **Objective:** Develop a pizza mass enriched with flour from the yellow passion fruit peel (*Passiflora edulis f. Flavicarpa*). **Methods:** Two formulations of pizza doughs, one standard and the other with 6% of the yellow passion fruit rind flour were developed, which were submitted to sensory, physicochemical and nutritional estimation and caloric value. **Results and discussion:** There was no statistically significant difference between the standard formulation (mass without flour addition) and formulation F1 (mass enriched with 6% of yellow passionfruit flour) in relation to the overall acceptance. For the physico-chemical analyzes, the formulations obtained values of acidity and pH according to the one recommended by the current legislation, with results ranging from 1.7 to 2.8 for titratable total acidity and 5.0 to 6.0 for the pH. **Conclusion:** It was found that both samples obtained good acceptance by the advisors, as well as a satisfactory purchase intention. And the physical-chemical analyzes are in accordance with the established in the legislation for bakery products, being a product that adds a greater nutritional value, offering benefits to the population.

KEYWORDS: Product development. *Passiflora edulis f. flavicarpa*. Pizza.

1 | INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é aquela que favorece as necessidades do organismo, tendo que ser variada, equilibrada, acessível, além de incluir os valores sensoriais, sociais, afetivos e culturais, sendo imprescindível para melhorar as condições de vida e saúde da população em todas as idades (COSTA, 2011).

A indústria de alimentos no Brasil, produz diariamente toneladas de resíduos

sólidos orgânicos, que afetam o ecossistema, uma vez que são materiais altamente poluentes. Parte desses resíduos são gerados pelas indústrias extratoras de sucos, que ao processarem as frutas, descartam cascas, albedos e sementes. Todavia, esse material possui grande potencial econômico e nutricional, sendo em sua maioria fonte de fibra alimentar (NASCIMENTO et al., 2013). Nesse sentido, uma alternativa para sua utilização é a transformação em farinha podendo assim, ser utilizada como ingrediente em produtos alimentícios (CATARINO, 2016).

Segundo Miranda et al. (2013), por ser rica em fibras, a farinha da casca de maracujá, apresenta um grande potencial para ser acrescentada em alimentos tais como os produtos de panificação, pois de modo geral, apresentam uma boa aceitação entre os consumidores. Diante disso, diversos pesquisadores têm se empenhado no desenvolvimento de pesquisas que visam o aproveitamento da casca do maracujá em produtos para alimentação humana.

A pizza é um dos produtos mais difundidos no mundo. A procura deste produto, que até então era tradicional em países da Europa, também está propagando-se entre os americanos. No Brasil, o produto foi introduzido pelos italianos no final do século XX, e por se um alimento de baixo custo, sabor agradável, preparo relativamente fácil, e que possui diversos sabores disponíveis no mercado capaz de atender até os padrões mais exigentes e sofisticados, sendo considerada pelos brasileiros como um dos alimentos mais clássicos do país (VINHAS, 2011).

Diante disso, é viável a utilização da farinha da casca do maracujá amarelo na preparação de alimentos, tanto pela variabilidade de formulações na qual pode ser utilizada, quanto pelo seu sabor agradável e efeitos benéficos já comprovados. Deste modo, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma massa de pizza enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*).

2 | MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Local de estudo

As formulações (padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo) foram desenvolvidas no Laboratório de Técnica e Dietética (LTD), as análises sensoriais no Laboratório de Análise Sensorial (LAS) da Universidade Federal do Piauí - Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (CSHNB), no município de Picos-PI e as análises físico-químicas foram realizadas no Laboratório de Bromatologia (LB) e no Laboratório de Bioquímica de Alimentos (LBA) da Universidade Federal do Piauí – Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina-PI.

2.2 Matérias-primas

A farinha da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) utilizada para elaboração da massa da pizza, assim como os demais ingredientes que foram utilizados na preparação da massa, tais como: farinha de trigo, ovo, leite, fermento biológico, sal, açúcar e margarina; e os do molho: peito de frango, milho verde, queijo, tomate, cebola, orégano, coentro, pimentão, sal, corante e pimenta do reino, foram adquiridos no mercado do município de Picos-PI e armazenados a temperatura ambiente (22° C) ou de refrigeração (8° C) até o momento das análises, respeitando-se as especificidades de cada matéria prima.

2.3 Elaboração das massas das pizzas

Foram desenvolvidas duas formulações de massas de pizza, uma padrão e outra com adição de 6% da farinha da casca do maracujá amarelo, onde calculou-se a quantidade da farinha da casca do maracujá utilizada na preparação a partir da quantidade total de farinha de trigo utilizada na massa.

Para elaboração das massas, adicionou-se em um recipiente grande, a farinha de trigo, a farinha da casca do maracujá amarelo, o açúcar, o fermento, o sal, o ovo, a margarina e misturou-se os ingredientes com o auxílio de uma colher de sopa. Em seguida, adicionou-se o leite morno aos poucos e sovou-se manualmente, durante aproximadamente 5 minutos, até a total homogeneização da massa. Logo após, deixou-se descansar a massa por 1 hora, para que a mesma fermentasse e crescesse. Em seguida, a mesma foi espalhada em uma forma untada com margarina, recheada com molho, queijo, frango, milho, tomate, cebola e orégano e dividida em pequenas porções individuais com o auxílio de um cortador. Posteriormente, as pizzas foram levadas ao forno à temperatura de 220 °C, por aproximadamente 30 minutos. A tabela 1 refere-se as matérias-primas utilizadas nas formulações das massas da pizza padrão e da enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

INGREDIENTES	QUANTIDADE (g ou mL)			
	Padrão	%	F1	%
Farinha de trigo	19,25	48,13	18,66	43,65
Farinha da casca do maracujá	-	-	1,23	6,07
Ovo	4,95	12,37	4,80	12
Margarina	4,13	10,32	3,99	9,98
Açúcar	0,97	2,42	0,95	2,38
Sal	0,29	0,73	0,28	0,7
Fermento	0,59	1,48	0,57	1,42
Leite	9,82	24,55	9,52	23,8

Tabela 1 – Matérias-primas utilizadas nas formulações das massas da pizza padrão e da enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

2.4 Análise sensorial dos produtos elaborados

Os testes sensoriais prévios foram conduzidos com 8 julgadores não treinados sendo avaliados os atributos de impressão global, cor, sabor e textura das duas formulações elaboradas. A análise sensorial foi realizada com um painel composto por 100 assessores não treinados, de ambos os sexos e com idade entre 18 e 50 anos, consumidores potenciais do produto, recrutados entre acadêmicos, funcionários e professores da UFPI, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), utilizando o teste da Escala Hedônica e o teste discriminativo de Comparação Pareada. E também foi avaliada a Intenção de Compra dos produtos por meio de uma escala de 5 pontos.

Foi calculado o Índice de Aceitabilidade (IA) do produto, através da expressão $IA (\%) = A \times 100/B$, em que A = nota média obtida para o produto e B = nota máxima dada ao produto, conforme Dutcosky (2011). Os resultados foram expressos como média e desvio-padrão das variáveis analisadas.

2.5 Caracterização físico-química

Para caracterização físico-química das massas das pizzas foram realizadas as análises de acidez total titulável e potencial hidrogeniônico (pH), conforme a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (2008).

Para análise de acidez total titulável seguiu-se normas do Instituto Adolf Lutz (2008), onde 10g das amostras foram adicionadas a 50mL de água e três gotas do indicador fenolftaleína em erlenmeyer e titulado com NaOH (0,1 N) em bureta de 25mL. Os resultados foram expressos g/100g de ácido cítrico. Para o cálculo da acidez total, utilizou-se a fórmula abaixo (IAL, 2008):

$$\text{Acidez total titulável (\%)} = V * f * 100 * \text{Fator do ácido} / P$$

V = nº de mL da solução de hidróxido de sódio gasto na titulação F= fator da solução de hidróxido de sódio.

Fator do ácido = fator do ácido em predominância na amostra P = nº de g ou mL da amostra usado na titulação.

Para análise do pH, foram utilizados 10g das amostras maceradas, em 100mL de água destilada, agitando-se durante 30 minutos em agitador magnético da marca BiomiXer. Em seguida, foi realizada a leitura do líquido sobrenadante em pHmetro da marca Quimis, previamente calibrado com solução tampão de pH 4,0 a 7,0 (IAL, 2008).

2.6 Teor de nutrientes e valor energético total (VET)

Das formulações desenvolvidas foram calculados os macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) e os micronutrientes (fibras alimentares),

utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), conforme as disposições de rotulagem nutricional para alimentos embalados, segundo Resolução RDC nº 360 (BRASIL, 2003; TACO, 2017). Os cálculos foram com base na porção de 40 g, seguindo a Resolução RDC nº 359 (BRASIL 2003). Além disso, também calculou-se o valor energético total em quilocalorias (Kcal).

2.7 Análise estatística

Os resultados foram expressos como a média das três repetições e respectivo desvio-padrão (DP) e submetidos à análise de variância (ANOVA) seguido pelo teste de Tukey com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Para tal, utilizou-se o programa estatístico Assisat versão 7.7. Além disso, alguns resultados foram expressos em porcentagens, tabelas e/ou gráficos.

2.8 Aspectos éticos

Para realização desta pesquisa foi levada em consideração a Resolução 466/12, que trata da pesquisa envolvendo seres humanos (BRASIL, 2012). A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Piauí - Campus Senador Helvídio Nunes de Barros.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise sensorial foi realizada com 100 assessores e observou-se que 68% eram do sexo feminino e 32% do sexo masculino, com uma média de idade de 25 anos. Assim, na tabela 2 demonstra-se os resultados obtidos no teste de comparação pareada entre as formulações padrão e de pizza enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

Formulações	Número de assessores	%
Padrão	42	42.0
F1	58	58.0

Tabela 2 – Teste de comparação pareada entre as formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo

Formulação Padrão – massa sem adição da farinha da casca do maracujá amarelo; Formulação F1 – massa enriquecida com 6% da farinha da casca do maracujá amarelo.

A partir dos resultados, observou-se que não houve diferença estatística significativa entre as amostras. Onde uma parcela dos assessores preferiu a formulação padrão por ter o sabor do produto tradicional, entretanto, outros preferiram a formulação F1 por ter adição da farinha da casca do maracujá, apresentando um

sabor mais acentuado e uma textura mais concentrada, tornando assim o produto diferenciado em relação ao produto padrão existente no mercado. O que está de acordo com o verificado no estudo de Fogagnoli e Seravalli (2014), que utilizaram uma massa padrão (MP) e a massa contendo 0,4% de Esterlac e 5% de farinha de casca de maracujá (MCE), e observaram que as amostras não apresentaram diferenças significativas ($p > 0,05$) entre a MP e a MCE, o que indica que também não houve preferência.

A Figura 1, demonstra a aceitação das formulações padrão e de pizza enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo, segundo o teste de escala hedônica de nove pontos, no qual constatou-se que tanto a pizza padrão como a enriquecida com farinha da casca do maracujá apresentaram 95% e 91% de aceitação, respectivamente, observando-se também o baixo percentual de rejeição e indiferença, comprovando que ambas formulações possuíram boa aceitação.

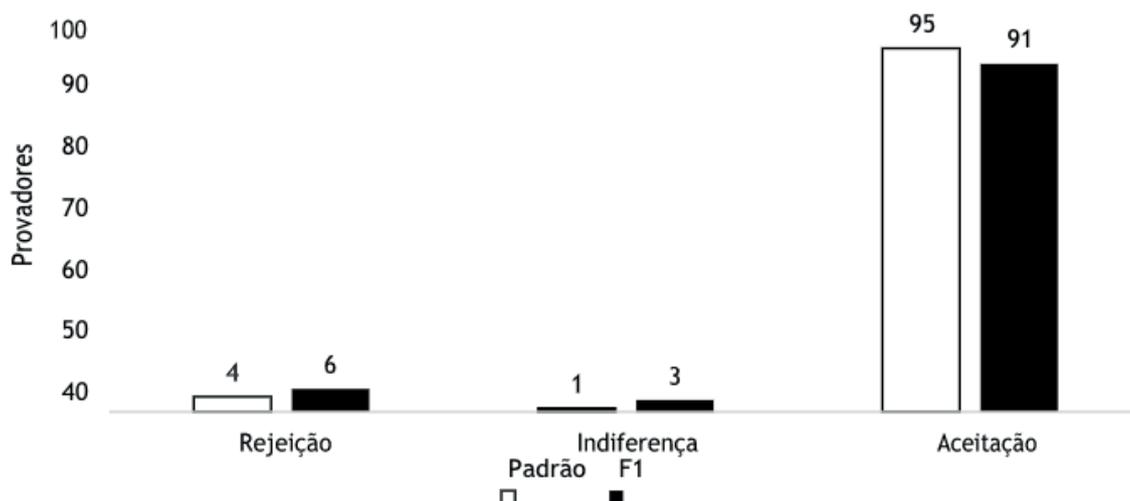


Figura 1 – Aceitação, indiferença e rejeição das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo, segundo o teste de escala hedônica de nove pontos.

Na tabela 3 observa-se de forma mais detalhada as notas obtidas no teste de escala hedônica das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

Notas	Escala hedônica	
	Padrão	F1
1-Desgostei muitíssimo	0	0
2-Desgostei muito	1	1
3-Desgostei moderadamente	2	3
4-Desgostei ligeiramente	1	2
5-Nem gostei, nem desgostei	1	3

6-Gostei ligeiramente	9	2
7-Gostei moderadamente	17	12
8-Gostei muito	30	39
9-Gostei muitíssimo	39	38

Tabela 3 – Notas obtidas no teste da escala hedônica das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo

Formulação Padrão – massa sem adição da farinha da casca do maracujá amarelo; Formulação F1 – massa enriquecida com 6% da farinha da casca do maracujá amarelo.

Analisando-se a tabela 3, verificou-se que a média das notas para o teste da escala hedônica ficou entre “gostei muito” e “gostei muitíssimo”, o que demonstra que ambas formulações tiveram uma boa aceitação por parte dos consumidores, não havendo diferença estatística significativa entre as mesmas.

Resultados similares foram relatos por Martin et al. (2012), que também encontraram respostas dos provadores para os atributos superiores a 7, sugerindo boa aceitação do bolo acrescido do suco das cascas de abacaxi. Assim como, no estudo realizado por Frota et al. (2009) utilizando farinha de feijão Caupi na elaboração de produtos de panificação, que tiveram níveis de aceitação satisfatória, com média superior a 7, o que ratifica que novas formulações com matérias-primas não convencionais podem ter uma boa aceitabilidade pelo público.

A tabela 4 abaixo demonstra os resultados obtidos nos testes de aceitação global, intenção de compra e índice de aceitação.

Testes	Form Padrão	ulações F1
Aceitação global	7,8 ^a	7,8 ^a
Intenção de compra	4,4 ^a	4,5 ^a
Índice de aceitabilidade (%)	86,7	86,7

Tabela 4 - Médias de notas de aceitação global, intenção de compra e índice de aceitabilidade das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

As médias seguidas pela mesma letra nas colunas não diferem estatisticamente entre si. Foi aplicado o teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade; Formulação Padrão – massa sem adição da farinha da casca do maracujá amarelo; Formulação F1 – massa enriquecida com 6% da farinha da casca do maracujá amarelo.

Os resultados expressos na tabela 4 acima, demonstraram que as formulações possuem potencial para serem inseridas no mercado, uma vez que a aceitação global, a intenção de compra e o índice de aceitação tiveram resultados positivos e não diferiram estatisticamente entre si.

Em relação a aceitação global, os resultados do estudo de Mauro, Silva e Freitas (2010), sobre cookies confeccionados com farinha de talo de couve e de espinafre, obtiveram nota equivalente a “gostei moderadamente” em teste de escala hedônica. E no estudo de Russo et al. (2012), ao verificarem massas de pizzas enriquecidas

com diferentes concentrações de farinha de trigo integral e linhaça em relação a aparência, aroma e sabor, também não observaram diferença estatística relevante para tais parâmetros. Nesse sentido, o presente trabalho também obteve resultados positivos em relação ao atributo aceitação global.

Observando-se na tabela o IA, obteve-se como resultado 86,7% para ambas formulações, indicando que foram bem aceitas pelos assessores e, portanto, se inseridas no mercado podem ser bem aceitas comercialmente. Segundo Dutcosky (2011), para que um produto seja considerado como bem aceito pelos assessores, em termos de suas propriedades sensoriais é necessário que obtenha um índice de aceitabilidade >80%, e nesse caso, ambas formulações obtiveram boa aceitabilidade.

Em relação aos resultados obtidos para intenção de compra, pode-se notar que os maiores percentuais são expressos nos indicadores “provavelmente compraria” e “certamente compraria”, tanto para a nova formulação da pizza quanto para a pizza já existente no mercado. Portanto, os resultados mostraram que se inserida no mercado a pizza com nova formulação (com adição da farinha da casca do maracujá amarelo) poderia apresentar uma boa aceitação, e, provavelmente, seria adquirida pelos consumidores, conforme mostra a Figura 2.

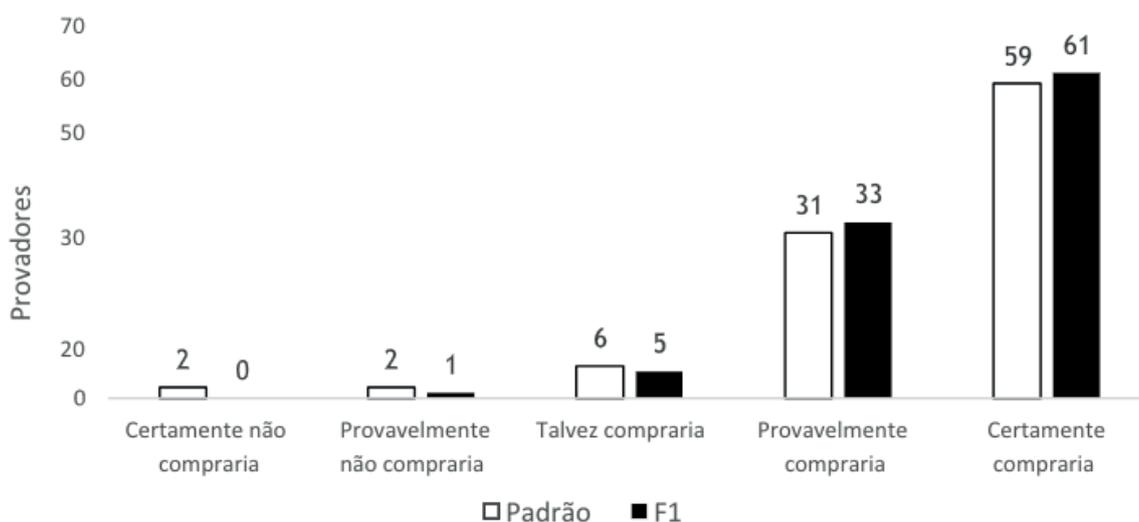


Figura 2 - Intenção de compra das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

Todavia, resultados diferentes foram constatados por Souza (2013), para as formulações de biscoitos light elaborado com farinha da casca do maracujá amarelo, onde os mesmos receberam menor intenção de compra, apresentando opiniões entre “tenho dúvida se compraria” e “provavelmente não compraria”.

Em relação a composição físico-química, a tabela 5 a seguir, apresenta os valores da acidez total titulável e do pH das formulações padrão e de pizza enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

Composição físico-química	Padrão	F1
Acidez (mg/100g)	2,32 ± 0,01	2,01 ± 0,07
pH	5,20 ± 0,60	5,50 ± 0,01

Tabela 5 - Composição físico-química das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo.

*média ± desvio padrão; Formulação Padrão – massa sem adição da farinha da casca do maracujá amarelo; Formulação F1 – massa enriquecida com 6% da farinha da casca do maracujá amarelo.

Em relação a acidez as formulações padrão e F1 diferiram entre si, apresentando valores iguais a 2,32 e 2,01, respectivamente. Esses valores encontram-se adequados de acordo com o estabelecido pela Anvisa (2000), que determina 5% no máximo. Quanto ao pH, a preparação estudada obteve valores para as formulações padrão de 5,20 e para F1 igual 5,50. Estando em conformidade com o estabelecido por Quaglia (1991), no qual os níveis de pH para produtos de panificação estão entre 5,2 e 5,6. Os valores de pH e acidez titulável estão associados a vida de prateleira do produto, sendo que um pH muito alto pode favorecer o desenvolvimento de microrganismos, acarretando risco de vida para os consumidores. Além de tudo, quando esses valores estão elevados ou diminuídos nos produtos de panificação, podem indicar que a fermentação foi realizada a uma temperatura elevada e durante um maior tempo.

A tabela 6 abaixo, demonstra os valores nutricionais e calóricos das formulações das massas de pizza padrão e enriquecida com a farinha da casca do maracujá amarelo.

	VC (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	FIBR (g)	COL (mg)	SÓD (mg)	VD (%)		
									P	F1
Padrão	85,63	12,75	2,09	2,83	0,34	12,37	110	CHO	51	52
								PTN	8,4	8,6
F1	86,93	13	2,15	2,83	0,85	12,37	111	LIP	25,47	25,47

Tabela 6 - Estimativa do valor nutritivo e calórico das formulações das massas da pizza padrão e enriquecida com farinha da casca do maracujá amarelo: porção de 40 g.

% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Uma pizza inteira equivale a 14 unidades da porção analisada. Formulação Padrão – massa sem adição da farinha da casca do maracujá amarelo. Formulação F1 – massa enriquecida com 6% da farinha da casca do maracujá amarelo. VC: valor calórico. CHO: carboidratos. PTN: proteínas. LIP: lipídeos. FIBR: fibras alimentares. COL: colesterol. SÓD: sódio. VD: valor diário (referentes a carboidratos, proteínas e lipídeos).

As formulações padrão e F1 quanto ao valor calórico, quantidade de carboidratos, proteínas, fibras e sódio diferiram entre si, essa diferença se dá por causa da adição de 6% da farinha da casca do maracujá amarelo na formulação F1. Já nas quantidades de lipídeos e colesterol as formulações padrão e F1

assemelharam-se devido à ausência dos mesmos na farinha da casca do maracujá amarelo. Em relação as fibras alimentares, a formulação F1 apresentou quantidades mais elevadas que a formulação padrão.

Segundo Souza et al. (2008), a farinha da casca do maracujá amarelo retarda o esvaziamento gástrico promovido pela pectina, diminui o pico glicêmico devido a ingestão elevada de carboidratos, diminuindo a absorção de glicídios. Além disso, favorece a formação de uma camada gelatinosa na mucosa intestinal, diminuindo a absorção de lipídeos (MEDEIROS et al., 2009).

4 | CONCLUSÃO

Diante do exposto, pode-se afirmar que as formulações elaboradas das massas de pizza não diferiram significativamente entre si em termos de aceitação e preferência dos assessores, apresentando um alto índice de intenção de compra de ambas. Além disso, verificou-se que as características físico-químicas estão de acordo com o estabelecido nas legislações para produtos de panificação. Ressalta-se ainda que a farinha da casca do maracujá amarelo é uma alternativa para o aproveitamento de resíduos e agrega um maior valor nutricional a pizza, se comparada com a pizza tradicional, sendo considerada fonte de fibras, oferecendo benefícios decorrentes da ingestão desse nutriente.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000. Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de massa alimentícia. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 de novembro de 2000.

____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

____. Conselho Nacional de Saúde. Resolução RDC nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprova Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 de dezembro de 2012.

CATARINO, R. P. F. **Elaboração e caracterização de farinha de casca de maracujá para aplicação em biscoitos**. 2016. 49f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Alimentos) – Departamento Acadêmico de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2016.

COSTA, B.F. **Alimentação saudável se aprende na escola: a formação de uma horta**. 2011. 42f. Monografia (Especialização em Saúde e Educação para Professores) – Departamento de Enfermagem, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

- DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426p.
- FOGAGNOLI, G.; SERAVALLI, E. A. G. Aplicação de farinha de casca de maracujá em massa alimentícia fresca. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 17, n. 3, p. 204-2012, jul./set. 2014.
- FROTA, K. M. G.; MORGANO, M. A.; SILVA, M. G.; ARAÚJO, M. A. M.; MOREIRA-ARAÚJO, R. S. R. Utilização da farinha de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp) na elaboração de produtos de panificação. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 30, p. 16-22, jan./jan. 2009.
- IAL. Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 1ª ed. digital. São Paulo: ANVISA, 2008. 1020p.
- MARTIN, J. G. P.; MATTA JÚNIOR, M. D.; ALMEIDA, M. A.; SANTOS, T.; SPOTO, M. H. F. Avaliação sensorial de bolo com resíduo de casca de abacaxi para suplementação do teor de fibras. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v. 14, n. 3, p. 281-287, jan./out. 2012.
- MAURO, A. K.; SILVA, V. L. M.; FREITAS, M. C. J. Caracterização física, química e sensorial de cookies confeccionados com farinha de talo de couve (FTC) e farinha de talo de espinafre (FTE) ricas em fibra alimentar. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 30, n. 3, p. 719-728, jul./set. 2010.
- MEDEIROS, J. S.; DINIZ, M. F. F. M.; SRUR, A. U. O. S.; PESSOA, M. B.; CARDOSO, M. A. A.; CARVALHO, D. F. Ensaio toxicológicos clínicos da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis*, f. *flavicarpa*), como alimento com propriedade de saúde. **Revista Brasileira de Farmacognosia**, Curitiba, v. 19, n. 2, p. 394-399, abr./jun. 2009.
- MIRANDA, A. A.; CAIXETA, A. C. A.; FLÁVIO, E. F.; PINHO, L. Desenvolvimento e análise de bolos enriquecidos com farinha da casca do maracujá (*Passiflora edulis*) como fonte de fibras. **Revista Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 225- 232, abr./jun. 2013.
- NASCIMENTO, E. M. G. C.; ASCHERI, J. L. R.; CARVALHO, C. W. P.; GALDEANO, M. C. Benefícios e perigos do aproveitamento da casca de maracujá (*Passiflora edulis*) como ingrediente na produção de alimentos. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 72, n.1, p. 1-9, dez./mar. 2013.
- QUAGLIA, G. **Ciencia y tecnologia de la panificación**. 2.ed Zaragoza, Editorial Acribia, 1991. 485p.
- RUSSO, C. B.; SOSTISSO, C. F.; PASQUAL, I. N.; NOVELLO, D.; DALLA, H. S.; BATISTA, M. G. Aceitabilidade sensorial de massa de pizza acrescida de farinhas de trigo integral e de linhaça (*Linum usitatissimum* L.) entre adolescentes. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, [S.L], v. 71, n. 3, p. 488-94, jan./out. 2012.
- SOUZA, M. M.; PEREIRA, T. N. S.; VIEIRA, M. L. C. Cytogenetic studies in some species of passiflora I. (*Passifloraceae*): A review emphasizing brazilian species. **Brazilian Archives of Biology and Technology**, Curitiba, v. 51, n. 2, p. 247-258, mar./abr. 2008.
- SOUZA, R. P. Biscoito light elaborado com farinha da casca do maracujá amarelo (*passiflora edulis* f. *Flavicarpa*): Análise microbiológica e sensorial. **Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, v. 38, p. 1-475, ago. 2013.
- TACO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. Versão 6.0. 2017. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 10 abril. 2018.
- VINHAS, A. E. M. **Elaboração e avaliação sensorial de massa de pizza com adição de fibra de soja**. 2011. 87f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Instituto de Tecnologia e Ciências de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

SOBRE O ORGANIZADOR

BENEDITO RODRIGUES DA SILVA NETO- Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade do Estado de Mato Grosso (2005), com especialização na modalidade médica em Análises Clínicas e Microbiologia (Universidade Candido Mendes - RJ). Em 2006 se especializou em Educação no Instituto Araguaia de Pós graduação Pesquisa e Extensão. Obteve seu Mestrado em Biologia Celular e Molecular pelo Instituto de Ciências Biológicas (2009) e o Doutorado em Medicina Tropical e Saúde Pública pelo Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública (2013) da Universidade Federal de Goiás. Pós-Doutorado em Genética Molecular com concentração em Proteômica e Bioinformática (2014). O segundo Pós doutoramento foi realizado pelo Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciências Aplicadas a Produtos para a Saúde da Universidade Estadual de Goiás (2015), trabalhando com o projeto Análise Global da Genômica Funcional do Fungo *Trichoderma Harzianum* e período de aperfeiçoamento no Institute of Transfusion Medicine at the Hospital Universitätsklinikum Essen, Germany. Seu terceiro Pós-Doutorado foi concluído em 2018 na linha de bioinformática aplicada à descoberta de novos agentes antifúngicos para fungos patogênicos de interesse médico. Palestrante internacional com experiência nas áreas de Genética e Biologia Molecular aplicada à Microbiologia, atuando principalmente com os seguintes temas: Micologia Médica, Biotecnologia, Bioinformática Estrutural e Funcional, Proteômica, Bioquímica, interação Patógeno-Hospedeiro. Sócio fundador da Sociedade Brasileira de Ciências aplicadas à Saúde (SBCSaúde) onde exerce o cargo de Diretor Executivo, e idealizador do projeto “Congresso Nacional Multidisciplinar da Saúde” (CoNMSaúde) realizado anualmente, desde 2016, no centro-oeste do país. Atua como Pesquisador consultor da Fundação de Amparo e Pesquisa do Estado de Goiás - FAPEG. Atuou como Professor Doutor de Tutoria e Habilidades Profissionais da Faculdade de Medicina Alfredo Nasser (FAMED-UNIFAN); Microbiologia, Biotecnologia, Fisiologia Humana, Biologia Celular, Biologia Molecular, Micologia e Bacteriologia nos cursos de Biomedicina, Fisioterapia e Enfermagem na Sociedade Goiana de Educação e Cultura (Faculdade Padrão). Professor substituto de Microbiologia/Micologia junto ao Departamento de Microbiologia, Parasitologia, Imunologia e Patologia do Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública (IPTSP) da Universidade Federal de Goiás. Coordenador do curso de Especialização em Medicina Genômica e Coordenador do curso de Biotecnologia e Inovações em Saúde no Instituto Nacional de Cursos. Atualmente o autor tem se dedicado à medicina tropical desenvolvendo estudos na área da micologia médica com publicações relevantes em periódicos nacionais e internacionais. Contato: dr.neto@ufg.br ou neto@doctor.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Abrigo de idosos 27

Ação Política 116

Ácido fólico 43

Adiposidade Abdominal 291

Adoecimento 311, 324, 330

Agente penitenciário 185

Alimentação escolar 217

Assessoria 217, 264

Atenção Básica 141, 149, 244, 246, 252, 253

Avaliação 42, 62, 71, 72, 73, 83, 91, 115, 158, 184, 202, 203, 208, 269, 270, 276, 282, 293, 322, 330, 332, 379

B

Bem-estar 27

C

Cálcio 68, 267, 276

Câncer de mama 160, 170

Capacitação em serviço 217

Comissão de Licitação 324

Comprimidos 56, 58, 62

Crack 7, 17

Creatina quinase 273

Cultura Corporal 139, 148, 150

D

Dano muscular 267

Dependência Química 7, 26

Desenvolvimento de produtos 105

Disbiose Intestinal 128, 131, 137

Doenças ocupacionais 301

E

Educação Física 40, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 148, 149, 150, 151, 246, 277, 324

Embriogênese 43

Enfermagem 3, 4, 6, 82, 95, 114, 159, 160, 169, 172, 223, 224, 225, 233, 234, 235, 265, 301, 311, 312, 322, 335, 357, 360, 361, 362, 366, 381

Envelhecimento 27, 41, 209
Equipe multiprofissional 92
Esgotamento Profissional 313, 315, 316, 317, 318, 321, 332
Espaço Público 116
Estratégia Saúde da Família 311, 357
Estresse 10, 238, 254, 259, 265, 311, 335
Estresse oxidativo 238
Exercício 267

F

Feminino 32, 68, 234, 317, 332, 369
Fibromialgia 151, 152, 158
Fisioterapia 1, 3, 4, 381
Força da mão 197

G

Genéricos 56
Gestão 71, 72, 172, 178, 179, 183, 195, 223, 253, 265, 324, 335
Grupos 92, 102, 331, 332

H

Hospital 1, 3, 4, 16, 29, 92, 159, 160, 213, 381
Humanização 92, 93, 101, 265

I

Identidade de Gênero 224
Idoso 95
Internação Compulsória 7

L

Lactato desidrogenase 273
Lei nº. 11.340/2006 (Lei Maria da Penha) 337
Licença médica 313

M

Macronutrientes 64
Magnésio 267, 280, 285, 289
Masculino 32, 68, 224, 317, 332
Microbiota 128, 130, 136

Micronutrientes 64, 68

Motivação 233, 254

O

Obesidade 73, 280, 291

Obesidade abdominal 280

P

Passiflora edulis f. Flavicarpa 105

Perda auditiva 212

Pizza 105

Planejamento de cardápio 64

Prazer 321, 324, 328, 330, 331

Preceptoria 1, 2

Presbiacusia 237

Probióticos 128, 133, 135, 136, 137, 138

Programa Academia da Saúde 244, 247, 248, 252, 253

Programa Saúde na Escola 139, 140, 141, 144, 145, 148, 150

Promoção da Saúde 98, 140, 145, 244, 246, 252, 253

Psicologia da Saúde 102, 116

Psicologia Social Crítica 337, 339, 340, 341, 342, 349, 353, 354

Q

Qualidade de vida 30, 40, 41, 51, 158, 160, 170, 254, 255, 263, 264, 265

R

Residência Multiprofissional em Saúde 1, 2, 3, 4, 6, 94

Resíduos Sólidos Urbanos 172, 175, 179

S

Saúde 2, 5, 1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 27, 29, 40, 41, 43, 45, 51, 53, 55, 66, 71, 76, 82, 83, 93, 94, 98, 101, 102, 114, 116, 117, 119, 126, 127, 129, 135, 136, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 148, 149, 150, 154, 155, 158, 159, 160, 162, 170, 172, 184, 195, 209, 210, 211, 222, 226, 227, 236, 244, 245, 246, 247, 248, 250, 252, 253, 255, 257, 265, 269, 270, 274, 276, 282, 293, 301, 303, 311, 312, 313, 314, 321, 322, 323, 335, 344, 349, 357, 358, 359, 361, 362, 363, 367, 368, 369, 371, 378, 379, 380, 381

Saúde da Mulher 160

Saúde do trabalhador 301, 313

Saúde mental 301, 335

Síndrome 47, 151, 194, 313, 315, 316, 317, 318, 320, 321, 322, 323

Sufrimento 195, 324, 328, 330, 331

SUS 5, 2, 3, 4, 6, 13, 14, 17, 92, 93, 94, 98, 101, 145, 162, 170, 245, 246, 247

T

Tecnologia Aplicada à Farmácia 56

Trabalhador 72, 254, 260, 311

Transtorno do espectro autista 43

Transtornos Mentais 44, 187, 194, 260, 369, 370

V

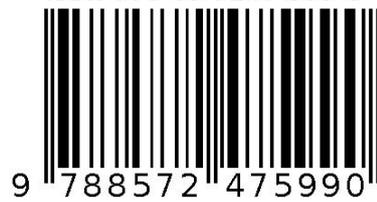
Violência de Gênero 337

Violência Doméstica 357

Z

Zinco 291, 297

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-599-0



9 788572 475990