

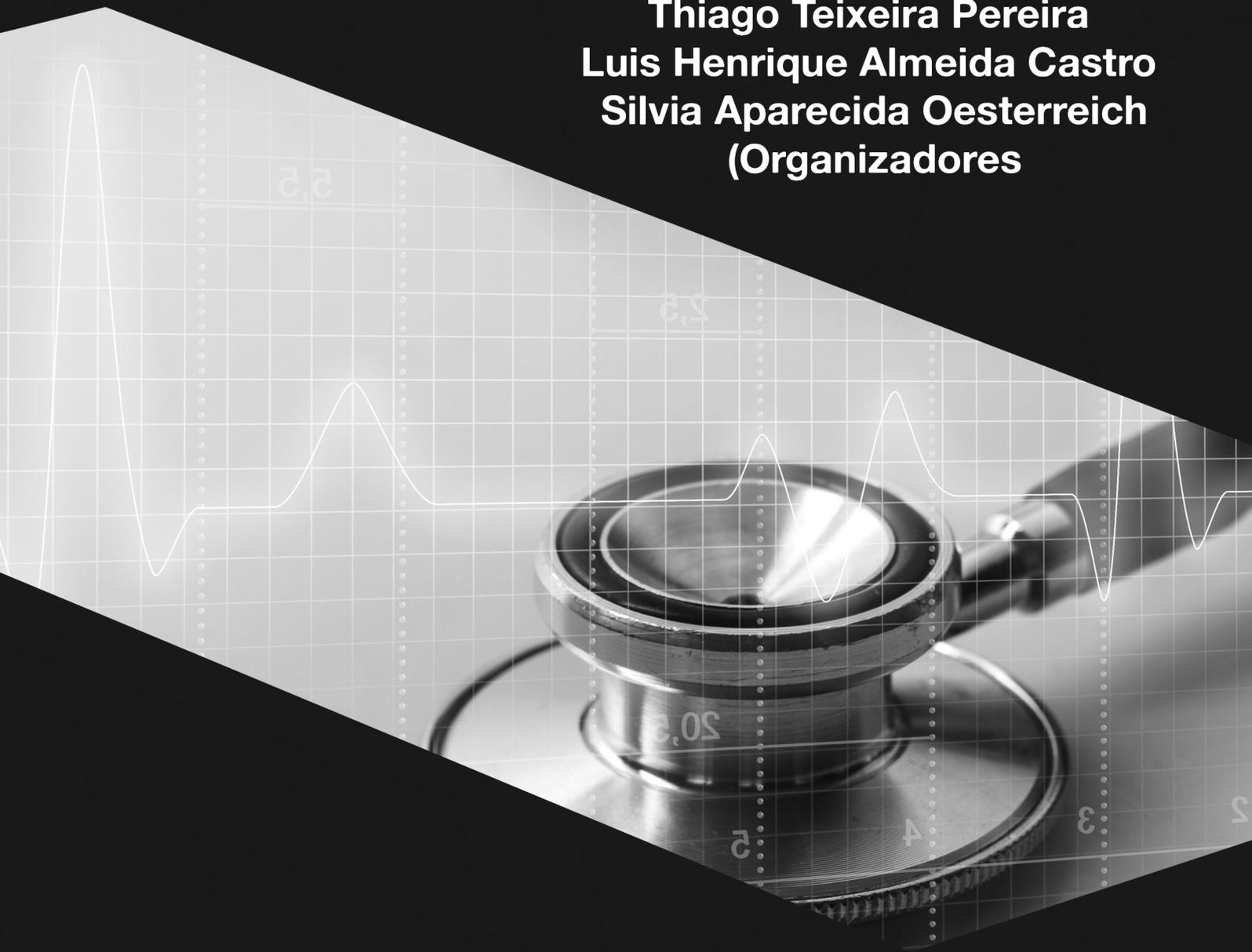
**Thiago Teixeira Pereira
Luis Henrique Almeida Castro
Sílvia Aparecida Oesterreich
(Organizadores)**



Ciências da Saúde: Campo Promissor em Pesquisa 4

Atena
Editora
Ano 2020

**Thiago Teixeira Pereira
Luis Henrique Almeida Castro
Sílvia Aparecida Oesterreich
(Organizadores)**



Ciências da Saúde: Campo Promissor em Pesquisa 4

Atena
Editora
Ano 2020

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação: Natália Sandrini

Edição de Arte: Lorena Prestes

Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

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

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie di Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná

Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
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. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
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. Msc. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adailson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Msc. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Msc. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
 Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
 Prof. Msc. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
 Prof. Msc. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
 Prof^a Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
 Prof. Msc. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
 Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Prof^a Msc. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
 Prof^a Msc. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
 Prof^a Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
 Prof. Msc. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof. Msc. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual de Maringá
 Prof. Msc. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
 Prof^a Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
 Prof^a Msc. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
 Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

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

C569 Ciências da saúde campo promissor em pesquisa 4 [recurso eletrônico] / Organizadores Thiago Teixeira Pereira, Luis Henrique Almeida Castro, Silvia Aparecida Oesterreich. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2020.

Formato: PDF
 Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
 Modo de acesso: World Wide Web
 Inclui bibliografia
 ISBN 978-85-7247-975-2
 DOI 10.22533/at.ed.752200302

1. Ciências da saúde – Pesquisa – Brasil. 2. Saúde – Brasil. I. Pereira, Thiago Teixeira. II. Castro, Luis Henrique Almeida. III. Oesterreich, Silvia Aparecida.

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 obra “Ciências da Saúde: Campo Promissor em Pesquisa” apresenta um panorama dos recentes estudos tecnocientíficos realizados na área da saúde por profissionais, acadêmicos e professores no Brasil. Seu conteúdo, disponibilizado neste e-book, aborda temas contemporâneos e multitemáticos apresentando um compêndio conceitual no intuito de embasar futuras pesquisas. Trata-se de um compilado de cento e cinco artigos de variadas metodologias: revisões de literatura, estudos primários, estudos-piloto, estudos populacionais e epidemiológicos, ensaios clínicos, relatos de experiência, dentre várias outras.

De modo a orientar e guiar a leitura do texto, a obra está dividida em quatro volumes: o primeiro destaca questões relacionadas à profilaxia de forma geral, apresentando possíveis tratamentos de cunho farmacológico e não farmacológico; o segundo abarca estudos focados nas afecções patológicas humanas abordando suas origens, incidências, ocorrências, causas e inferências ao indivíduo e à coletividade; o terceiro tem seu cerne nas políticas públicas, ações educacionais e ações comunitárias, buscando teorizar possíveis ações necessárias para a melhora do bem-estar e da qualidade de vida das populações; e, por fim, o quarto volume engloba trabalhos e produções no eixo temático da inter e da multidisciplinaridade discorrendo sobre como esta conjuntura pode impactar a prática clínica e da pesquisa no âmbito das ciências da saúde.

Apesar de diversos em sua abordagem, o conteúdo deste livro retrata de forma fidedigna o recente cenário científico editorial: dentre os países que compõe a Comunidade de Países de Língua de Portuguesa, o Brasil liderou em 2018, a exemplo, o ranking de maior número de produções indexadas nas bases de dados Scopus, Web of Science e MEDLINE. Tal, além de colocar a ciência brasileira em posição de destaque, vem reforçar ainda mais a área da saúde como um campo promissor em pesquisa. Desta forma, enquanto organizadores, esperamos que esta obra possa contribuir no direcionamento da investigação acadêmica de modo a inspirar a realização de novos estudos fornecendo bases teóricas compatíveis com a relevância da comunidade brasileira para a ciência na área da saúde.

Thiago Teixeira Pereira
Luis Henrique Almeida Castro
Silvia Aparecida Oesterreich

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A ACEITAÇÃO DO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO DO IDOSO: RELATO DE EXPERIÊNCIA	
Simone Viana da Silva	
Márcia Regina Silvério Santana Barbosa Mendes	
Pamela Regina dos Santos	
Iago Augusto Santana Mendes	
Diego Santana Cação	
DOI 10.22533/at.ed.7522003021	
CAPÍTULO 2	5
A IMPORTÂNCIA DO TERAPEUTA OCUPACIONAL COMO INTEGRANTE DE UMA EQUIPE INTERDISCIPLINAR DA REABILITAÇÃO PROFISSIONAL	
Ana Júlia Misuta Suzuki	
Valdirene Benesciuti dos Reis	
DOI 10.22533/at.ed.7522003022	
CAPÍTULO 3	17
A PERCEPÇÃO DE MULHERES HISTERECTOMIZADAS EM RELAÇÃO À ATIVIDADE SEXUAL	
Monyka Brito Lima dos Santos	
Dete Silva Moraes	
Rosalba Maria Costa Pessoa	
Martha Sousa Brito Pereira	
Scarlet Barros Batista Soares	
Manoel Antonio Soares da Silva Filho	
Rubia Castro Borges	
Antonia Maria Brito da Silva Sousa	
Gêzana Rita Cunha Oliveira	
Lívia Florêncio de Brito	
Adriana Kely Monteiro Coutinho	
Clenny Rejane Costa Simão	
DOI 10.22533/at.ed.7522003023	
CAPÍTULO 4	26
ACEITABILIDADE SENSORIAL DE <i>SPREAD</i> DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE LEITELHO E DIFERENTES HIDROCOLÓIDES COMO SUBSTITUTO DE GORDURA	
Agnaldo Borge de Souza	
Christiane Neves Maciel	
Raquel Vallerio Rios	
Poliana Fernandes de Almeida	
DOI 10.22533/at.ed.7522003024	
CAPÍTULO 5	33
AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE SELADORA DE MATERIAIS RESTAURADORES PROVISÓRIOS	
Tácio Moreira da Silva	
Natália Teixeira da Silva	
Liliane Cristina Nogueira Marinho	
Davi Neto de Araújo Silva	
Ana Luiza Moraes Sena	
Raíssa Pinheiro de Paiva	
Marcílio Dias Chaves de Oliveira	
Fábio Roberto Dametto	
DOI 10.22533/at.ed.7522003025	

CAPÍTULO 6 45

AVALIAÇÃO DE CRIANÇAS EM UM AMBULATÓRIO DE BAIXO RENDIMENTO ACADÊMICO

Lucas Erotildes de Souza
Marina Fabíola Rodoy Bertol
Caroline de Paula Cassânego
Marina Kottwitz de Lima
Daniel Albiero Piélak
Marcos Antonio da Silva Cristovam

DOI 10.22533/at.ed.7522003026

CAPÍTULO 7 54

AVALIAÇÃO DO USO DE TERMOGÊNICOS POR PRATICANTES DE ATIVIDADES FÍSICAS EM ACADEMIAS

Maronne Quadro Antunes
Laiany Pereira Silva
Letícia da Silva Gomes
Eurislene Moreira Antunes Damasceno
Dominick Danielle Mendonça Santos
Ricardo Lopes Rocha
Marcos Luciano Pimenta Pinheiro

DOI 10.22533/at.ed.7522003027

CAPÍTULO 8 65

AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL DE UMA OFICINA SOBRE SAÚDE AUDITIVA EM UM EVENTO DE EXTENSÃO OFERECIDO EM UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

Tathyanna Bichara de Souza Neves
Kelly Mariana Pimentel Queiroz
Paula Silva Figueiredo
Mariana Oliveira do Couto Silva
Fernanda Valentim Costa
Ana Carolina Souza da Costa
Maria Fernanda Larcher de Almeida
Angelica Nakamura
Uliana Pontes Vieira
Vivian Oliveira Sousa Correia
Inês Leoneza de Souza
Jane de Carlos Santana Capelli

DOI 10.22533/at.ed.7522003028

CAPÍTULO 9 74

CONHECER NEURO: DISCUTINDO NEUROCIÊNCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA

Gustavo Diniz de Mesquita Taveira
Marta Cristina da Cunha Rodrigues
Bruna Messias Lotufo
Michael Luiz Martins Rocha
Luiz Otavio Ribeiro de Lemos Felgueiras
Everton Luis Nunes Costa
Alan Pereira da Costa
Penha Cristina Barradas

DOI 10.22533/at.ed.7522003029

CAPÍTULO 10 88

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA “IN VITRO” E DO PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DE UM DESODORANTE EM PÓ

Flavia Scigliano Dabbur
Emília Maria Melo de Araújo
Maria Beatriz de Lima e Silva
Isadora Maria de Santana Mendes
Tássia Adelta de Araújo Cardoso
Cricya Estelita Vitório dos Santos
Júlia Mariane Rocha César
Josefa Renalva de Macêdo Costa

DOI 10.22533/at.ed.75220030210

CAPÍTULO 11 98

ELABORAÇÃO DE UM PROTOCOLO DA ATUAÇÃO DO CIRURGIÃO-DENTISTA NO PUERPÉRIO: GESTÃO EM SAÚDE

Luiz Ricardo Marafigo Zander
Mariana Xavier Borsoi
Laryssa de Col Dalazoana Baier
Angélica Resnizek Diniz
Jéssyca Twany Demogalski
Regiane Maria Serra Hoeldtke
Luciane Patrícia Andreani Cabral
Fabiana Bucholdz Teixeira Alves

DOI 10.22533/at.ed.75220030211

CAPÍTULO 12 110

ESTRATÉGIAS DE ADAPTAÇÃO DO PILATES SOLO NA UFPB

Bárbara Conceição Santos da Silva
Camila Kelly Pereira Soares

DOI 10.22533/at.ed.75220030212

CAPÍTULO 13 122

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Rose Mary Helena Quint Silochi
Romilda de Souza Lima
Eliaki Marcelli Zanini
Andressa Scopel
Kérley Braga Pereira Bento Casaril
Ketlyn Lucyani Olenka Rizzotto
Claudine Dullius
Maise Lucas
Ana Luiza Pontara
Guilherme Matheus Colfari Zanin

DOI 10.22533/at.ed.75220030213

CAPÍTULO 14 129

O ENSINO DA ANATOMIA: INTEGRAÇÃO DA UNIVERSIDADE COM A COMUNIDADE ESTUDANTIL DE CASCAVEL E REGIÃO

Marcia Miranda Torrejais
Josiane Medeiros de Mello
Célia Cristina Leme Beu
Lucinéia de Fátima Chasko Ribeiro
Angélica Soares
Ligia Aline Centenaro

Mylena de Campos Oliveira
Ariadne Barbosa
Matheus Felipe Zazula

DOI 10.22533/at.ed.75220030214

CAPÍTULO 15 135

OS DESAFIOS DO ENVELHECIMENTO NO MUNDO CONTEMPORÂNEO – POSSÍVEIS
CONTRIBUIÇÕES DE ALUNOS DE TERAPIA OCUPACIONAL JUNTO AOS MORADORES DE UM
CONJUNTO HABITACIONAL DESTINADO A TERCEIRA IDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Síbila Floriano Landim
Francine Rodrigues Sarobo Bernardes
Deivid Caique De Jesus Machado
Tiago Rodrigo Biasoli

DOI 10.22533/at.ed.75220030215

CAPÍTULO 16 147

PERFIL SOBRE A PRODUÇÃO DOS TCC DO CURSO DE ENFERMAGEM DA UNIOESTE/FOZ DO
IGUAÇU 2002-2016

Caroline Vieira Schereder
Alessandra Rosa Carrijo
Marcos Augusto Moraes Arcoverde

DOI 10.22533/at.ed.75220030216

CAPÍTULO 17 160

PRÁTICAS SEXUAIS DE PROFISSIONAIS DO SEXO: PERCEPÇÃO E IMPLICAÇÕES PARA
SAÚDE DE TRAVESTIS

Franciane Ferreira Costa
Aldemir Branco de Oliveira-Filho
Gláucia Caroline Silva-Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.75220030217

CAPÍTULO 18 172

PSICANÁLISE E SURDEZ: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

Giovana Fernandes Leite

DOI 10.22533/at.ed.75220030218

CAPÍTULO 19 183

QUALIDADE DO SONO COMO PREDITOR DE LESÕES MUSCULARES EM JOGADORES DE
FUTEBOL PROFISSIONAL DE UM CLUBE DE SANTA MARIA/RS

Adrian Mello Piccolo
Douglas Dalcin Rossato
Jaqueline de Fátima Biazus
Lilian Oliveira de Oliveira
Tiago José Nardi Gomes
Minéia Weber Blattes
Rodrigo Fioravanti Pereira
João Rafael Sauzem Machado

DOI 10.22533/at.ed.75220030219

CAPÍTULO 20 192

REFLEXÕES DA TERAPIA OCUPACIONAL SOBRE A UTILIZAÇÃO DA IMPRESSORA 3D PARA
MANUFATURA DE ÓRTESES PARA MEMBROS SUPERIORES

Síbila Floriano Landim
Camila Ap. Dias Cabral

Marcia Cristina de Carvalho Santos
Tatiana. B. dos Reis Giocondo
Rafael Eras Garcia

DOI 10.22533/at.ed.75220030220

CAPÍTULO 21 198

SÍNDROME DE BOERHAAVE – UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Márcia Regina Silvério Santana Barbosa Mendes
Alana Caroline Czaika
Gabriely de Souza Voigt
Julia Ampessan
Laura Vitória Scheuermann Bonatto
Letícia Squizzato
Pamela Regina dos Santos
Simone Viana da Silva
Iago Augusto Santana Mendes
Diego Santana Cação

DOI 10.22533/at.ed.75220030221

CAPÍTULO 22 202

SISTEMATIZAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM: CONHECIMENTO DE ESTUDANTES NO CURSO DE GRADUAÇÃO

Daniela de Souza Motta
Kelli Borges dos Santos
Fábio da Costa Carbogim
Edna Aparecida Barbosa de Castro
Rodrigo de Oliveira Andrade
Camila Fernandes de Paula
Camila Ribeiro Araújo
Ana Carolina Carraro Tony
Yule Caroline Nunes da Costa
Amanda Aparecida Dias

DOI 10.22533/at.ed.75220030222

CAPÍTULO 23 215

TECENDO SABERES: UM ESTUDO SOBRE A TRICOMONÍASE NO CONTEXTO ESCOLAR

Thainá de Melo
Carlos Eduardo da Silva Filomeno
Aline Aparecida da Rosa
Bruno Moraes da Silva
Joana Bernardo Manoel Maria
Luciana Brandão Bezerra
Karine Gomes Leite
Andreia Carolinne de Souza Brito
Ludmila Rocha Lima
Juliana Ferreira Gomes da Silva
Isadora do Monte Silveira Bruno
Ingrid Mendes Paschoal
Renata Heisler Neves

DOI 10.22533/at.ed.75220030223

CAPÍTULO 24	228
TOMOGRAFIA COMPUTADORIZADA: INOVAÇÃO NOS EXAMES DE IMAGENS ORAIS E ATUALIZAÇÃO DE CONTEÚDO NA PÁGINA ELETRÔNICA “PATOLOGIA E ESTOMATOLOGIA NA WEB”	
Rosana da Silva Berticelli Isabela Mangue Popiolek Adriane de Castro Martinez Ricardo Augusto Conci Jamil Rodrigues	
DOI 10.22533/at.ed.75220030224	
CAPÍTULO 25	235
UMA EXPERIÊNCIA DE COMUNICAÇÃO CIENTÍFICA ENTRE ESCOLAS ESTADUAIS E A UNIVERSIDADE NA PROMOÇÃO DE SAÚDE BUCAL	
Wilson Gustavo Cral Dagmar de Paula Queluz	
DOI 10.22533/at.ed.75220030225	
CAPÍTULO 26	246
VIDA SOBRE DUAS RODAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE OS MOTOBOYS DE PIZZARIA DE SANTA MARIA	
Leonardo Londero Orsolin Talissa Farias Arruda Giancarlo Cervo Rechia Dirce Stein Backes Jeronimo Costa Branco	
DOI 10.22533/at.ed.75220030226	
CAPÍTULO 27	254
CUIDADO DE ENFERMAGEM NO PROCESSO TERAPÊUTICO DE PACIENTES COM CÂNCER	
Ilana Maria Brasil do Espírito Santo Michelly Gomes da Silva Ellizama Belem de Sousa Mesquita Elanea Brito dos Santos Artur Flamengo dos Santos Oliveira Elizabeth Maria da Rocha Sara Aparecida Pereira Soares Fagner Magalhães Fernanda Blenda Cavalcanti Granja Kerly Carvalho de Sousa Cirlene Lopes dos Santos Santana	
DOI 10.22533/at.ed.75220030227	
SOBRE OS ORGANIZADORES.....	265
ÍNDICE REMISSIVO	267

ACEITABILIDADE SENSORIAL DE SPREAD DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE LEITELHO E DIFERENTES HIDROCOLÓIDES COMO SUBSTITUTO DE GORDURA

Data de aceite: 22/12/2019

Agnaldo Borge de Souza

Instituto Federal de Mato Grosso, Campus São Vicente
Cuiabá, Mato Grosso

Christiane Neves Maciel

Instituto Federal de Mato Grosso, Campus São Vicente
Cuiabá, Mato Grosso

Raquel Vallerio Rios

Universidade de São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Dept. de Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica
São Paulo, SP.

Poliana Fernandes de Almeida

Instituto Federal de Mato Grosso, Campus São Vicente
Cuiabá, Mato Grosso
E-mail: poliana.almeida@svc.ifmt.edu.br

RESUMO: Objetivou-se com este estudo desenvolver pasta (*spread*) de chocolate com adição de dois hidrocolóides como o colágeno de subproduto de frango e carboximetilcelulose (CMC) atuando na substituição de gordura, além do aproveitamento de leiteiro, subproduto da fabricação de manteiga. Foram testadas quatro formulações, sendo elas: 1 (100% de gordura),

2 (100% de colágeno), 3 (100% de CMC), 4 (1/3 de gordura, 1/3 de colágeno e 1/3 de CMC). As soluções de hidrocolóides utilizadas foram padronizadas a 0,8%. Os spreads ou pastas de chocolate foram caracterizadas quanto à aceitabilidade sensorial por meio de escala hedônica de 9 pontos e intenção de compra. A formulação 1 em todos os atributos apresentou a menor média, já as demais formulações demonstraram-se mais competitivas nas notas atribuídas, apresentando uma maior aceitação para as formulações 02 e 04. Em geral, para as quatro formulações (1, 2, 3 e 4), cerca de 51%, 91%, 81% e 89% dos provadores poderiam vir a comprar os produtos. Nesse sentido, foi possível o processamento de um alimento, como um spread de chocolate, com significativa redução de gordura e bom índice de aceitabilidade.

PALAVRAS-CHAVE: Hidrocolóides, Leiteiro, Substituto de gordura.

SENSORY ACCEPTABILITY OF CHOCOLATE SPREAD WITH ADDITION OF BUTTERMILK AND DIFFERENT HYDROCOLOIDS AS A FAT REPLACEMENT

ABSTRACT: This study aimed was to develop chocolate spread with the addition of two

hydrocolloids such as collagen from chicken by-product and carboxymethylcellulose (CMC) as a fat replacement, besides the use of buttermilk, by-product of butter making. Four formulations were tested: 1 (100% fat), 2 (100% collagen), 3 (100% CMC), 4 (1/3 fat, 1/3 collagen, 1/3 fat and 1/3 CMC). The hydrocolloid solutions used were standardized at 0.8%. Chocolate spreads were characterized for sensory acceptability through a 9-point hedonic scale and purchase intention. Formulation 1 in all attributes presented the lowest average, while the other formulations were more competitive in the assigned grades, showing greater acceptance for formulations 2 and 4. In general, for the four formulations (1, 2, 3 and 4), about 51%, 91%, 81% and 89% respectively of the tasters could buy the products. Thus, it was possible to process a food as a chocolate spread with significant fat reduction and good acceptability index.

KEYWORDS: Hydrocolloids, Buttermilk, Fat replacement.

1 | INTRODUÇÃO

Os substitutos de gordura representam uma ampla classe de compostos químicos com variáveis propriedades tecnológicas, sensoriais e funcionais (SANTOS, 2009), como os hidrocolóides que permitem obter produtos com características semelhantes aos alimentos com gordura, proporcionando uma redução do teor calórico dos alimentos (MACHADO, 2012).

Os hidrocolóides exibem inúmeras funções nos alimentos, tais como: gelificante, espessante, dispersante, ligação com a água, estabilizante, formação de película, formação de espuma entre outros (FUNAMI, 2011), Destacando-se as proteínas e os carboidratos, sendo estes representados pelo colágeno e carboximetilcelulose (CMC) nesta pesquisa, respectivamente.

Os subprodutos da indústria de alimentos possuem alta qualidade nutricional, de forma que sua transformação em ingredientes para aplicação em produtos alimentícios é de grande importância (STOLL et al., 2015). Segundo Almeida e Lannes (2013), os pés de frango são subprodutos de pouco interesse pela sociedade, porém trata-se de matéria-prima que possibilita a obtenção de colágeno de alta qualidade. Já o leiteiro, de acordo com Assumpção e Paula (2013), obtido no beneficiamento do leite e derivados, possui características de qualidade nutricional e funcional, porém com alto poder poluente.

Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo desenvolver pasta (*spread*) de chocolate, uma pasta espalhável consumida tradicionalmente em pães, com adição de dois hidrocolóides como o colágeno de subproduto de frango e carboximetilcelulose (CMC) atuando na substituição de gordura, além do aproveitamento de leiteiro, subproduto da fabricação de manteiga.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

Para o processamento da pasta (*spread*) de chocolate levou-se em consideração a metodologia empregada por Almeida (2016), com algumas adaptações.

As quantidades dos ingredientes bases empregados na formulação e o planejamento dos níveis de substituição de gordura por CMC e colágeno foram determinados por meio de ensaios preliminares com base na formulação padrão apresentada na Tabela 1.

Ingredientes (%)	Controle
Chocolate meio amargo	40,0
Gordura vegetal	20,0
Xarope de glicose	10,0
Açúcar refinado	10,3
Leitelho	5,0
Água	14,0
Lecitina de soja	0,60
Aromatizante	0,10
Total	100

Tabela 1. Formulação padrão

Foram desenvolvidas 04 formulações sendo: 1 (100% de gordura), 2 (100% de colágeno), 3 (100% de CMC) e 4 (1/3 de gordura, 1/3 de colágeno e 1/3 de CMC). As soluções de hidrocolóides (colágeno extraído de peles e tendões de frango e Carboximetilcelulose) foram padronizadas em 0,8 % para inserção nas formulações. A formulação 1 foi denominada como “padrão”, já que não inclui a presença de hidrocolóides e há 100 % da gordura.

As amostras foram submetidas à análise sensorial, devidamente aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa do IFMT (CAAE: 67949617.9.0000.8055), avaliando-se a intenção de compra utilizando-se uma escala de 1 a 5, variando de 1 – certamente não compraria a 5 – certamente compraria, e preferência dos consumidores em potencial por meio de escala hedônica de 1 a 9 pontos, variando de 1 – desgostei muitíssimo a 9 – gostei muitíssimo (STONE, SIDEL, 1993). O painel sensorial foi composto por provadores não treinados, compreendendo indivíduos maiores de 18 anos e de ambos os sexos, sendo alunos e funcionários do IFMT Campus São Vicente. A análise foi realizada no laboratório de Pesquisa IFMT *Campus* São Vicente. Para tanto, foram selecionados 50 provadores que se declararam consumidores de pasta de chocolate para participarem da pesquisa.

As amostras (30 g) foram servidas em copos plásticos descartáveis de forma aleatória devidamente codificadas à temperatura ambiente. Entre uma amostra e

outra, os provadores degustaram água e biscoito de água e sal para minimizar a interferência entre as amostras. Foram avaliados atributos como: sabor, aroma, espalhabilidade, cor e aspecto geral das formulações por meio do preenchimento de uma ficha de avaliação sensorial, além da intenção de compra.

Os dados obtidos foram tratados estatisticamente por meio de análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ao nível de 5 % de significância com a utilização de software *Statistica®* versão 13 (*StaSoft*, Inc., Oklahoma, EUA) (BARROS NETO et al., 2010).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 ilustra as amostras de pasta de chocolate correspondentes à formulação 1 (100% gordura), formulação 2 (100% de colágeno), formulação 3 (100% de CMC) e formulação 4 (1/3 de gordura, 1/3 de colágeno e 1/3 de CMC) que foram servidas nesta pesquisa.

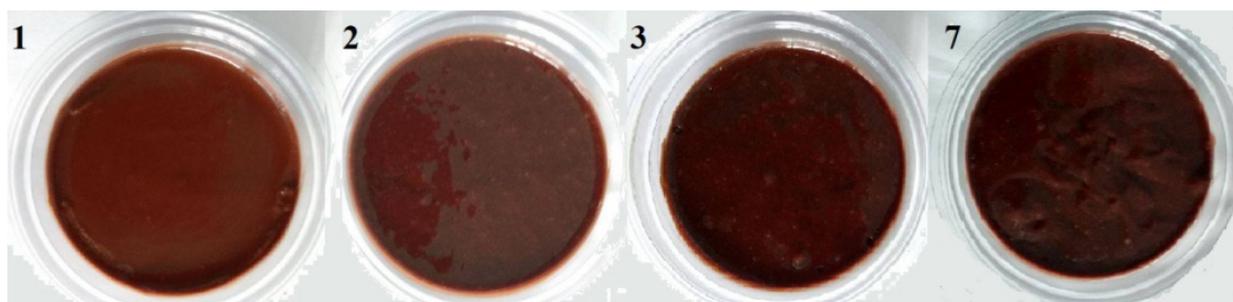


Figura 1. Amostras das formulações de pasta de chocolate fornecidas na análise sensorial.

Os resultados médios das notas atribuídas às formulações no teste sensorial estão apresentados na Tabela 2. De acordo com as fichas sensoriais analisadas, 100% dos provadores assinalaram que existia diferença entre as amostras.

Atributos sensoriais	Formulações			
	1	2	3	4
Cor	6,50 ± 2,10 ^a	7,54 ± 1,53 ^b	7,56 ± 1,69 ^b	7,46 ± 1,72 ^b
Aroma	6,88 ± 1,79 ^a	6,96 ± 1,86 ^a	7,02 ± 1,81 ^a	7,46 ± 1,56 ^a
Textura	4,64 ± 2,16 ^a	7,34 ± 1,69 ^b	7,38 ± 1,62 ^b	7,10 ± 1,50 ^b
Sabor	6,12 ± 2,03 ^a	7,04 ± 1,57 ^a	6,62 ± 2,20 ^a	7,22 ± 1,25 ^b
Aspecto geral	6,08 ± 1,89 ^a	7,24 ± 1,58 ^b	6,88 ± 1,95 ^{ab}	7,16 ± 1,55 ^b

Tabela 2. Avaliação sensorial das pastas de chocolate.

*Média ± desvio padrão

Obs: Letras diferentes na mesma linha representam diferença significativa ($p < 0,05$) entre as médias obtidas por meio do teste de Tukey.

A gordura exerce influência sobre a cor dos produtos, tendendo a proporcionar uma coloração mais clara e opaca às formulações e isso pode ser percebido pelos provadores, já que formulação 1 (100% de gordura) com nota (6,50) menor significativamente que as demais formulações, que por sua vez não diferiram entre si.

Não houve diferença significativa entre as amostras para o atributo aroma, enquanto que para textura os valores variaram de 4,64 (F1) a 7,38 (F3). Verifica-se o efeito desempenhado pela gordura na textura no que se refere à espalhabilidade do produto, já que a formulação 1 com 100% de gordura apresentou-se com nota 4,64 próxima de “indiferente” na escala hedônica, enquanto que as demais formulações apresentaram notas representadas por “gostei regularmente”.

O sabor das formulações foi afetado significativamente apenas na formulação 4 que continha 1/3 dos três componentes (gordura, colágeno e CMC), sendo a amostra com maior aceitabilidade para esse atributo. Com relação ao aspecto geral das formulações, as formulações 1 (100% de gordura) e 3 (100% de CMC) apresentaram as menores médias, enquanto que as formulações 2 (100% de colágeno) e 4 (1/3 de gordura, colágeno e CMC) tiveram as maiores notas atribuídas pelos provadores não diferenciando-se entre si estatisticamente ($p < 0,05$). Verifica-se que a formulação 1 em todos os atributos apresentou a menor média, já as demais formulações demonstraram-se mais competitivas nas notas atribuídas.

A Figura 2 representa intenção de compra das formulações de pasta de chocolate. Como pode ser verificado, cerca de 28,6% e 36,7% dos provadores assinalaram que certamente comprariam e provavelmente comprariam a formulação 2 (100% de colágeno de pés de frango), sendo esta a amostra com maior intenção de compra, seguido pelas formulações 3 e 4. A formulação 1 apresentou a menor intenção de compra entre as amostras com 12,2 % das respostas atribuídas a “certamente compraria”.

Em geral, para as quatro formulações (1, 2, 3 e 4), cerca de 51%, 91%, 81% e 89% dos provadores poderiam vir a comprar os produtos se somássemos os itens “tenho dúvidas se compraria”, “provavelmente compraria” e “certamente compraria”.

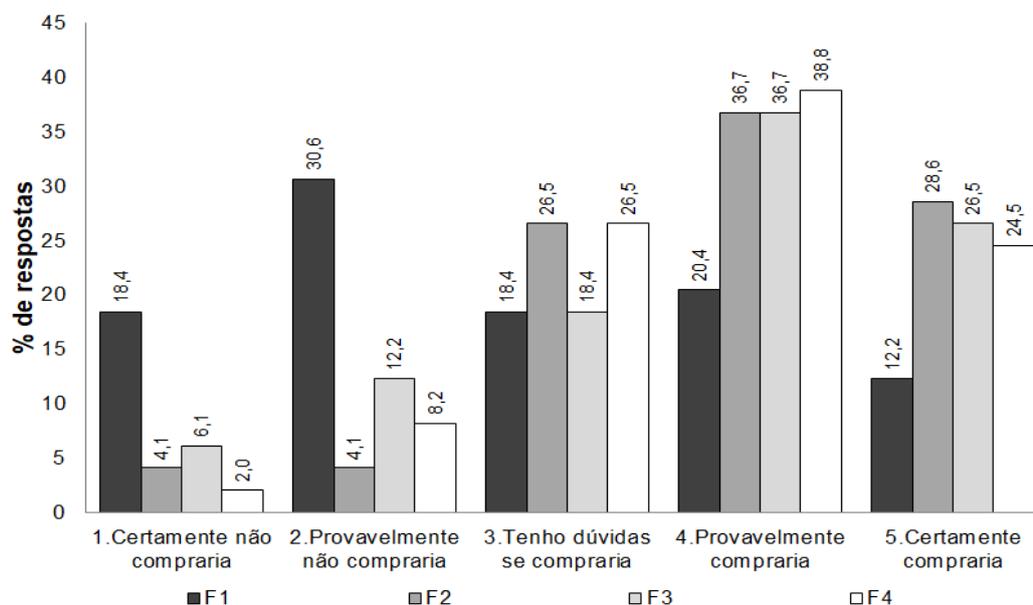


Figura 2. Frequência dos valores atribuídos em intenção de compra das formulações de pasta de chocolate.

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento desta pesquisa proporcionou um maior entendimento sobre o comportamento dos hidrocolóides (colágeno de pés de frango e CMC) isolados e em conjunto. As formulações apresentaram características adequadas ao consumo, sendo que foi possível o processamento de um alimento com bom índice de aceitabilidade apesar de apresentarem redução de gordura significativa.

REFERÊNCIAS

ASSUMPÇÃO, G. M. P.; DE PAULA, A. A. A. Utilização do leiteiro na fabricação da ricota em substituição ao leite desnatado. **Retec**, v.6, n.2, p.17-30, 2013.

ALMEIDA, P. F. **Aplicação de gelatina obtida de subproduto animal em spread de chocolate como substituto parcial de gordura**. São Paulo, 2016. 236p. Tese de Doutorado – Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo.

ALMEIDA, P.F.; LANNES, S.C.S. Extraction and physicochemical characterization of gelatin from chicken by-product. **Journal of Food Process Engineering**, v.36, p.824-833, 2013.

BARROS NETO, B.; SCARMINIO, I.S.; BRUNS, R.E. **Como fazer experimentos**. 4.ed. Porto Alegre: Bookman, 2010. 407p.

FUNAMI, T. Next target for food hydrocolloid studies: texture design of foods using hydrocolloid technology. **Food Hydrocolloids**, v.25, p.1904-1914, 2011.

MACHADO, M.M. **Desenvolvimento de formulações de bolos de chocolate light utilizando farinha do mesocarpo de maracujá e hidrocolóides**. Aracajú, 2012. 98p. Dissertação de Mestrado – Universidade Tiradentes.

SANTOS, G.G. Substitutos de gordura. **Nutrição Brasil**, v.8, n.5, p.329-334, 2009.

STOLL, L.; FLÔRES, S. H.; THYS, R. C. S. Fibra de casca de laranja como substituto de gordura em pão de forma. **Ciência Rural**, v.45, n.3, p.567-573, 2015.

STONE, H.; SIDEL, J.L. **Sensory evaluation practices**. 2.ed. San Diego: Academic Press, 1993. 338p.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Adolescentes 48, 68, 73, 75, 77, 81, 83, 84, 103, 162, 216, 217, 218, 219, 221, 226, 227
Anatomia 22, 66, 68, 73, 101, 120, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 194, 196, 211, 223, 224, 234, 237
Anquiloglossia 98, 100, 101, 102, 103, 107, 109
Assistência de Enfermagem 18, 108, 152, 198, 199, 202, 204, 205, 206, 213, 214, 258, 260, 264
Atividade Física 54, 56, 57, 58, 63, 64, 139, 143, 145, 265, 266
Audição 66, 69, 73, 137, 140, 145, 172, 174

C

Carboximetilcelulose 26, 27, 28
Colo do Útero 18, 169
Corpo Humano 129, 130, 131, 132, 133, 134, 234

D

Deglutição 200, 260
Dente 38
Dislexia 45, 46, 49, 51, 52

E

Educação Sexual 216, 224
Educadores 66, 68, 71, 72, 217
Envelhecimento 1, 2, 3, 4, 135, 136, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 192

G

Gordura 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 54, 56, 63, 127

H

Histerectomia 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25

I

Índice de Massa Corporal 45
In Vitro 33, 34, 41, 42, 43, 44, 88, 91, 93, 95, 265

L

Lesões musculares 183, 186, 187, 188, 190
Longevidade 2, 143

M

Material 28, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 56, 66, 67, 68, 88, 91, 118, 131, 132, 150, 173, 175, 179, 194, 195, 196, 206, 230
Melaleuca 88, 89, 90, 92, 95, 96
Membros Inferiores 113, 120, 190, 195
Método Pilates 120
Monografia 93, 94, 147, 149, 168, 265
Motoboys 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253

N

Neurociência 74, 75, 76, 78, 84, 85, 238

O

Órtese 13, 192, 194, 195, 196

P

Pesquisa 5, 6, 8, 17, 19, 20, 21, 24, 27, 28, 29, 31, 33, 36, 47, 48, 51, 52, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 68, 77, 83, 87, 88, 91, 105, 107, 108, 115, 122, 123, 124, 127, 128, 131, 134, 139, 140, 144, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 162, 163, 169, 172, 173, 175, 176, 178, 179, 180, 184, 185, 186, 192, 195, 197, 206, 207, 212, 221, 226, 228, 229, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 244, 245, 246, 247, 249, 253, 254, 256, 258, 260, 261, 264, 265, 266
Profissionais do Sexo 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 170, 171
Psicanálise 172, 173, 175, 176, 177, 178, 179, 181

Q

Qualidade do sono 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 259, 264

R

Reabilitação Profissional 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Recém-Nascido 98, 101, 102, 103, 104, 105, 106
Rotulagem de Alimentos 122, 124, 126, 127, 128

S

Saúde Bucal 98, 101, 228, 233, 235, 237, 238, 240, 243
Segurança Alimentar 122, 123, 127, 128
Síndrome de Boerhaave 198, 199, 200, 201
Suplementos Nutricionais 55, 56, 63
Surdez 66, 68, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182

T

Terapia Ocupacional 5, 6, 7, 9, 10, 15, 16, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 144, 192, 193, 195, 196, 197

Tomografia Computadorizada 228, 229, 230

Travesti 162, 163, 164, 165, 169, 170

Tricomoniase 215, 216, 217, 218, 219, 221, 222, 223, 224, 225, 226

 **Atena**
Editora

2 0 2 0