

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4



Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira
(Organizadores)

Atena
Editora
Ano 2020

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4



Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira
(Organizadores)

Atena
Editora
Ano 2020

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecário

Maurício Amormino Júnior

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Karine de Lima Wisniewski

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos 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, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

A Atena Editora não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados nesta obra.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

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
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
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
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
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. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
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
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves -Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
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
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
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
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
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. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dr. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
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

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
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 Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliariari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal

Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecário Maurício Amormino Júnior
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadores: Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira

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

P766 Política, planejamento e gestão em saúde 4 / Organizadores Luis Henrique Almeida Castro, Fernanda Viana de Carvalho Moreto, Thiago Teixeira Pereira. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-291-3

DOI 10.22533/at.ed.913202708

1. Política de saúde. 2. Saúde coletiva. 3. Saúde pública. I. Castro, Luis Henrique Almeida. II. Moreto, Fernanda Viana de Carvalho. III. Pereira, Thiago Teixeira.

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Política, Planejamento e Gestão em Saúde” emerge como uma fonte de pesquisa robusta, que explora o conhecimento em suas diferentes faces, abrangendo diversos estudos.

Por ser uma área que investiga processos de formulação, implementação, planejamento, execução e avaliação de políticas, sistemas, serviços e práticas de saúde, a sua relevância no campo das ciências da saúde é indiscutível, revelando a multiplicidade de aportes teóricos e metodológicos, de caráter interdisciplinar, transdisciplinar e multiprofissional, influenciados por diferentes campos de conhecimento.

No intuito de promover e estimular o aprendizado dos leitores sobre esta temática, os estudos selecionados fornecem concepções fundamentadas em diferentes métodos de pesquisa.

Constituído por dez volumes, este e-Book é composto por 212 textos científicos que refletem sobre as ciências da saúde, seus avanços recentes e as necessidades sociais da população, dos profissionais de saúde e do relacionamento entre ambos.

Visando uma organização didática, a obra está dividida de acordo com seis temáticas abordadas em cada pesquisa, sendo elas: “Análises e Avaliações Comparativas” que traz como foco estudos que identificam não apenas diferentes características entre os sistemas, mas também de investigação onde mais de um nível de análise é possível; “Levantamento de Dados e Estudos Retrospectivos” correspondente aos estudos procedentes do conjunto de informações que já foram coletadas durante um processo de investigação distinta; “Entrevistas e Questionários” através da coleta de dados relativos ao processo de pesquisa; “Estudos Interdisciplinares” que oferecem possibilidades do diálogo entre as diferentes áreas e conceitos; “Estudos de Revisão da Literatura” que discutem o estado da arte da ciência baseada em evidência sugerindo possibilidades, hipóteses e problemáticas técnicas para a prática clínica; e, por fim, tem-se a última temática “Relatos de Experiências e Estudos de Caso” através da comunicação de experiência e de vivência em saúde apresentando aspectos da realidade clínica, cultural e social que permeiam a ciência no Brasil.

Enquanto organizadores, através deste e-Book publicado pela Atena Editora, convidamos o leitor a gerar, resgatar ou ainda aprimorar seu senso investigativo no intuito de estimular ainda mais sua busca pelo conhecimento na área científica. Por fim, agradecemos aos autores pelo empenho e dedicação, que possibilitaram a construção dessa obra de excelência, e o trabalho aqui presente pode ser um agente transformador por gerar conhecimento em uma área fundamental do desenvolvimento como a saúde.

Boa leitura!

Luis Henrique Almeida Castro
Fernanda Viana de Carvalho Moreto
Thiago Teixeira Pereira

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

DA TEORIA A PRÁTICA: AS CONDIÇÕES QUE OS TRABALHADORES DOS SETORES DE FINANÇAS TÊM PARA AGILIZAR SUAS FUNÇÕES

Angelo D'Agostini Junior

DOI 10.22533/at.ed.9132027081

CAPÍTULO 2..... 5

DOCE FUNCIONAL DE CACAU COM BANANA TIPO BRIGADEIRO

Filipe Sousa de Lemos

Diana Márcia de Melo Silva Lopes

Francisco Kelton de Araújo Carvalho

Keylany Bezerra Gomes Rebouças

Valéria Cristina Nogueira

DOI 10.22533/at.ed.9132027082

CAPÍTULO 3..... 9

EDUCAÇÃO EM SAÚDE EM ORGANIZAÇÕES DO TERCEIRO SETOR NO RIO DE JANEIRO

Lucineide Fernandes Moraes

Wania Regina Coutinho Gonzalez

Elaine Rodrigues de Ávila

DOI 10.22533/at.ed.9132027083

CAPÍTULO 4..... 17

ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DE SANTA CATARINA – ANÁLISE DO TRABALHO DESENVOLVIDO

Adelcio Machado dos Santos

Adriana Silva

DOI 10.22533/at.ed.9132027084

CAPÍTULO 5..... 35

ESTUDO DESCRITIVO COMPARATIVO ENTRE A UTI HUMANIZADA E CONVENCIONAL DE UM HOSPITAL PRIVADO

Gabriela de Oliveira Salazar

José Icaro Nunes Cruz

Alice Mascarenhas dos Santos

Jamison Vieira de Matos Júnior

Ricardo Ferreira Leite

Guilherme do Espírito Santo Silva

DOI 10.22533/at.ed.9132027085

CAPÍTULO 6..... 42

HIPERUTILIZADORES DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE: PERFIL E ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO

Kerellyn Follador

Alana Becker

Vanessa Aparecida Gasparin
Aldarice Pereira da Fonseca
Lucimare Ferraz
Davi Patussi Lazzari
Fernanda Canello Modesti

DOI 10.22533/at.ed.9132027086

CAPÍTULO 7..... 51

INFLUÊNCIA DA PREVALÊNCIA DA SÍNDROME METABÓLICA E ABSENTEÍSMO EM TRABALHADORES DO SETOR SIDERÚRGICO

Michell Vetoraci Viana
Almir de França Ferraz
Danyela Gomes Cabaline Viana
Talita Xavier Clauino
Adalberto Corrêa Júnior
Luis Alves da Silva
Alice Silva Ferreira de Araújo
Rosilene Andrade Silva Rodrigues
Benedito Robson Monteiro de Andrade
Aylton Figueira Júnior

DOI 10.22533/at.ed.9132027087

CAPÍTULO 8..... 65

LEVANTAMENTO DO PERFIL CLÍNICO-FUNCIONAL DOS IDOSOS RESTRITOS AO DOMICÍLIO, POR MEIO DA CADERNETA DE SAÚDE DA PESSOA IDOSA

Vânia Ferreira de Figueiredo
Anna Luísa Moreira Melo
Bruno Roberto Coman Fernandes
Felipe Guimarães Campos Fonseca
Georgia de Lima Vieira Carneiro
Lara Azevedo Prais Caldeira Brant
Luiza Storch Carvalho
Maria Elice Nery Procópio
Pedro Machado Batista
Sarah Ferreira Lopes
Simone Aparecida de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.9132027088

CAPÍTULO 9..... 76

LEITURA, CINEMA E RÁDIO COMO ESTRATÉGIA PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DA COMUNIDADE

Káríta Misaele Sousa Felipe
Mirelle Fernandes Ferreira
Jonathan Reis da Silva
Gabriela dos Reis
Wanderson Sant 'Ana de Almeida
Kamila Kronit Bastos
Edlaine Faria de Moura Villela

DOI 10.22533/at.ed.9132027089

CAPÍTULO 10..... 80

MONITORAMENTO DE DESCARTE DE RESÍDUOS DE SAÚDE EM HOSPITAL DE ENSINO

Cássia Beatriz Parreira
Keitsilaine Romeiro Mendes
Paula Caroline Carneiro da Silva
Karla de Toledo Candido Muller
Ellen Souza Ribeiro
Ana Lúgia Barbosa Messias
Lorena Falcão Lima
Débora Cardozo Bonfim Carbone
Karine Ferreira da Costa

DOI 10.22533/at.ed.91320270810

CAPÍTULO 11 97

NÉCTAR MISTO DE MARACUJÁ (*PASSIFLORA EDULIS*), COUVE DE FOLHA (*BRASSICA OLERACEA*) E FARINHA DE LINHAÇA (*LINUM USITATISSIMUM L.*): ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Virlane Kelly Lima Hunaldo
Josepha Lays Sousa Lima de Holanda
Adriana Crispim de Freitas
Leonardo Hunaldo dos Santos
Thays Adryanne Lima Xavier
Lara Lima Seccadio
José de Ribamar Macedo Costa
Jaisane Santos Melo Lobato
Sandra de Souza Silva
Eliane de Oliveira Alves
Deniza Pereira da Costa Silva
Gabrielli Nunes Clímaco

DOI 10.22533/at.ed.91320270811

CAPÍTULO 12..... 106

O PAPEL DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE NO TRATAMENTO DO DIABETES MELLITUS

Ana Carolina Sardo de Oliveira Pinheiro
Diego Arthur Castro Cabral
Fernanda Myllena Sousa Campos
Fernanda Protázio Silva
Gabriel Hans Reis Braga
João Paulo do Vale Medeiros
Leonardo Giovanni Castro Cabral
Maria Clara Pinheiro da Silva
Mariana Cristina Santos Andrade

DOI 10.22533/at.ed.91320270812

CAPÍTULO 13..... 113

O SIGNIFICADO DO PROTAGONISMO SOCIAL NA VIDA DE JOVENS MULHERES: UM OLHAR A PARTIR DAS REDES SOCIAIS

Bruna Maiara Giraldi

Gabrielly Bos de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.91320270813

CAPÍTULO 14..... 131

OS FATORES BIOPSSICOSOCIAIS DE UM TRABALHADOR: ESTUDO DE CASO DE UM PROFISSIONAL CAMINHONEIRO

Dorisleine dos Santos Souza Vieira

Fasila Nazaré Lobato Pinheiro

Tháís Alves Barbosa

Nelson Kian

DOI 10.22533/at.ed.91320270814

CAPÍTULO 15..... 142

PARTICIPAÇÃO POPULAR E CONTROLE SOCIAL: IMPACTOS E REPERCUSSÕES DA TERCEIRIZAÇÃO NA SAÚDE

Luís Felipe Ferro

DOI 10.22533/at.ed.91320270815

CAPÍTULO 16..... 161

PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA DE MAMÃO COM COCO BABAÇU

Virlane Kelly Lima Hunaldo

Gabrielli Nunes Clímaco

Adriana Crispim de Freitas

Leonardo Hunaldo dos Santos

Thays Adryanne Lima Xavier

Romário de Sousa Campos

José de Ribamar Macedo Costa

Jaisane Santos Melo Lobato

Lara Lima Seccadio

Raquel Silva de Sousa

Catarina Gercina de Almeida Aquino Giffony

Sandra de Souza Silva

DOI 10.22533/at.ed.91320270816

CAPÍTULO 17..... 169

PROPOSTA DE AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM SOBRE ATENDIMENTO DA RESSUSCITAÇÃO CARDIOPULMONAR NO ADULTO

Camila Evelyn De Sousa Brito

Maicon de Araújo Nogueira

Antonia Margareth Moita Sá

Jurcileya Reis dos Santos

Mayco Tadeu Vaz Silva

Jamilly Ferreira de Sousa

Dayhane Souza da Conceição
Tanymara Xavier de Moraes
Jonatas Monteiro Nobre

DOI 10.22533/at.ed.91320270817

CAPÍTULO 18..... 180

**REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS POR
PROFISSIONAIS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA**

Roberta Vago Gonzales Dalcumune
Adriene de Freitas Moreno Rodrigues
Luciano Antônio Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.91320270818

SOBRE OS ORGANIZADORES.....195

ÍNDICE REMISSIVO..... 197

CAPÍTULO 11

NÉCTAR MISTO DE MARACUJÁ (*PASSIFLORA EDULIS*), COUVE DE FOLHA (*BRASSICA OLERACEA*) E FARINHA DE LINHAÇA (*LINUM USITATISSIMUM L.*): ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Data de aceite: 01/07/2020

Virlane Kelly Lima Hunaldo

Doutora em Ciência e Tecnologia de alimentos pela Universidade Federal do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5360677874241767>

Josepha Lays Sousa Lima de Holanda

Engenheira de Alimentos pela Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/4285269966334933>

Adriana Crispim de Freitas

Doutora em Engenharia Química pela Universidade Federal do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/7356983319534914>

Leonardo Hunaldo dos Santos

Doutor em Zootecnia pela Universidade Federal do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/7820773795322903>

Thays Adryanne Lima Xavier

Graduanda em Engenharia de alimentos pela Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom

Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/8903487355448048>

Lara Lima Seccadio

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Pará
Instituição: Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Pará, Campus Marabá Rural, Endereço: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - Campus Rural de Marabá
Rodovia BR-155, Assentamento 26 de Março - Zona Rural - Marabá/Pará, CEP 68.508-970
<http://lattes.cnpq.br/1066333611121011>

José de Ribamar Macedo Costa

Doutor em Química pela Universidade Federal do Ceará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/8589284291946393>

Jaisane Santos Melo Lobato

Mestre em Doenças Tropicais pela Universidade Federal do Pará
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
<http://lattes.cnpq.br/9969155153494460>

Sandra de Souza Silva

Discente de Engenharia de Alimentos na UFMA
Instituição: Universidade Federal do Maranhão
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240, Phone: (99) 3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil
<http://lattes.cnpq.br/4703137049632157>

Eliane de Oliveira Alves

Graduanda Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão - CCSST
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240,
Phone: (99)
3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
Link do lattes: <http://lattes.cnpq.br/2738595747378005>

Deniza Pereira da Costa Silva

Graduando Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Maranhão
Instituição: Universidade Federal do Maranhão - CCSST
Endereço: Av. da Universidade, S/N, Dom Afonso Felipe Gregory, CEP: 65.915-240,
Phone: (99)
3529-6055, Imperatriz, MA, Brasil.
Link do lattes: <http://lattes.cnpq.br/0924724235242684>

Gabrielli Nunes Clímaco

Doutoranda em Engenharia de Alimentos pela Universidade de Campinas
Instituição: Programa de pós graduação em engenharia de alimentos, FEA-Unicamp
Endereço: Rua Monteiro Lobato, 80. Cidade Universitária "Zeferino Vaz". Barão Geraldo,
Campinas.
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8787435220285629>

RESUMO: O mercado brasileiro de sucos prontos para beber está em franca expansão, acompanhando a tendência mundial de consumo de bebidas saudáveis, convenientes e saborosas. A mistura de frutas com hortaliças na produção de sucos é uma tendência de mercado. O objetivo do presente trabalho foi elaborar e avaliar sensorialmente um néctar misto de maracujá, couve folha e farinha de linhaça dourada. Para obtenção da formulação, utilizou-se maracujá in natura, couve folha, farinha de linhaça, açúcar e água mineral. Os ingredientes foram pesados de acordo com a formulação, homogeneizados, pasteurizados, envazados em embalagens de vidros de 500 ml, resfriados e submetidos a análise sensorial. Foram avaliados os atributos de sabor, cor, corpo, aroma, doçura e impressão global, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, e a intenção de compra através de escala estruturada de cinco pontos. Todos os atributos avaliados revelaram valores na zona de aceitação da escala com notas superiores a 6. Foi possível desenvolver uma formulação de néctar misto de maracujá, couve e farinha de linhaça, com características sensoriais satisfatórias e com potencial para comercialização.

PALAVRAS-CHAVE: Suco misto, frutas tropicais, suco verde, análise sensorial.

MIXED NECTAR OF PASSION FRUIT (*PASSIFLORA EDULIS*), LEAF CABBAGE (*BRASSICA OLERACEA*) AND FLAX FLAX (*LINUM USITATISSIMUM L.*): ELABORATION AND SENSORY EVALUATION

ABSTRACT: The Brazilian ready-to-drink juice market is booming, following the worldwide trend of consuming healthy, convenient and tasty drinks. The mixture of fruits and vegetables in the production of juices is a market trend. The objective of this work was to elaborate and sensorially evaluate a mixed nectar of passion fruit, leaf cabbage and golden flaxseed flour. To obtain the formulation, fresh passion fruit, leaf cabbage, flaxseed flour, sugar and mineral

water were used. The ingredients were weighed according to the formulation, homogenized, pasteurized, packaged in 500 ml glass containers, cooled and submitted to sensory analysis. The attributes of flavor, color, body, aroma, sweetness and overall impression were evaluated using a structured hedonic scale of nine points, and the purchase intention through a structured scale of five points. All the evaluated attributes revealed values in the acceptance area of the scale with scores higher than 6. It was possible to develop a formulation of mixed nectar of passion fruit, kale and flaxseed, with satisfactory sensory characteristics and with potential for commercialization.

KEYWORDS: Mixed juice, tropical fruits, green juice, sensory analysis.

1 | INTRODUÇÃO

A fruticultura brasileira vive um de seus momentos mais dinâmicos, destacando-se como grande produtor e exportador mundial de frutas. Isto se deve principalmente ao fato do Brasil possuir extensão territorial, com variados tipos de solos, climas e temperaturas, o que permite praticamente o cultivo de todas as frutas (Anuário Brasileiro de Fruticultura, 2017).

O mercado brasileiro de sucos prontos para beber está em franca expansão, acompanhando a tendência mundial de consumo de bebidas saudáveis, convenientes e saborosas. Sucos de fruta prontos para beber são consideradas bebidas refrescantes, capazes de saciar a sede, ao mesmo tempo que respondem ao apelo por produtos naturais e agregam vantagens nutricionais, o que contribui para sua grande aceitação (Ferreira e Alcântara, 2013).

As bebidas compostas com mais de uma fruta são uma tendência tanto do mercado nacional como internacional. Os sucos mistos apresentam vantagens, tais como: complementação dos nutrientes de diferentes frutas, possibilitando aumento das características nutricionais e desenvolvimento de novos sabores (Barbosa, 2010). O desenvolvimento de suco ou néctar misto de frutas é um recurso à disposição da indústria para desenvolver bebidas originais como, por exemplo, com novos sabores, melhorar cor e textura, além de ser uma alternativa para acrescentar valor nutricional (Faraoni, 2009).

A mistura de frutas com hortaliças na produção de sucos é uma tendência de mercado. Há diversas receitas caseiras, porém não existe um produto pronto para o consumo ao alcance do consumidor. Os sucos mistos de frutas já são realidade nas prateleiras dos supermercados. São produtos que oferecem ao consumidor novos sabores que são formados pela própria mistura de frutas e hortaliças (Leone, 2009).

De acordo com o Decreto nº 6871, de 04 de junho de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), Art. 21, parágrafo 2, néctar misto é a bebida obtida da diluição em água potável da mistura de partes comestíveis de vegetais, de seus extratos ou combinação de ambos, e adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto. O néctar cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido

fixada em Regulamento Técnico específico deve conter no mínimo 30% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20% (m/m) (BRASIL, 2003).

O maracujá é uma planta de clima tropical com ampla distribuição geográfica. A cultura do maracujá está em alta expansão tanto para a produção de frutas para consumo “in natura” como para a produção de suco. O Brasil é o primeiro produtor mundial de maracujá (IBGE, 2016). O maracujá pode ser utilizado para o consumo in natura; entretanto, sua maior importância econômica está na utilização para fins industriais, sendo processado para fabricação de suco integral a 14°Brix, néctar e suco concentrado a 50°Brix, além de sorvetes, mousses e bebidas alcoólicas, entre outros (Sandi & Chaves, 2003).

A couve-folha (*Brassica oleracea*) é uma hortaliça muito cultivada no Brasil. Possui 61 características nutracêuticas e possui minerais e vitaminas importantes para o bom funcionamento do organismo. É uma boa fonte de potássio, possui fibras e baixa caloria (May *et al.* 2007).

A linhaça (*Linum usitatissimum* L.) é o alimento de origem vegetal mais rico em ácidos graxos ω -3, apresentando também quantidades elevadas de fibras, proteínas e compostos fenólicos (Thompson & Cunnane, 2003). Os benefícios fisiológicos da linhaça são, geralmente, atribuídos à presença de altas quantidades de ácido graxo α -linolênico (C18:3, ω -3), lignanas, fibras ou goma e vitamina E, os quais estão intimamente relacionados à redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis (Duan *et al.*, 2003).

O objetivo do presente trabalho foi elaborar e avaliar sensorialmente néctar misto de maracujá, couve folha e farinha de linhaça dourada.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

A elaboração dos néctares foi realizada no laboratório de Tecnologia e Processamento de Vegetais do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Maranhão – Campus Imperatriz.

Foram utilizadas como matérias primas fruta *in natura* de maracujá amarelo, couve folha, farinha de linhaça dourada, água mineral, e açúcar cristal, adquiridos no comércio local de Imperatriz, MA.

Os utensílios usados durante a preparação e na elaboração das formulações dos néctares foram previamente higienizados em solução clorada com concentração de 200mg/L, conforme as boas práticas de manipulação, evitando-se, assim, alterações e interferências decorrentes da transferência de odores e/ou sabores indesejáveis ao produto e contaminação por microrganismos.

A quantidade de polpa foi baseada na legislação vigente para néctar de frutas, que prescreve no Art. 3° da Instrução Normativa nº12, de 04 de setembro de 2003 do MAPA,

que o teor mínimo de polpa ou suco de maracujá no néctar é de 10% e o teor de sólidos solúveis de 11°Brix.

A formulação de néctar misto de maracujá, couve folha e linhaça foi elaborada a partir de 10% de polpa de maracujá, e 5% de couve folha e 2 % da farinha de linhaça dourada. O teor de sólidos solúveis totais foi fixado em 11°Brix. Foram feitas três repetições da formulação.

O fluxograma de obtenção do néctar segue as seguintes etapas, de acordo com a Figura 01.

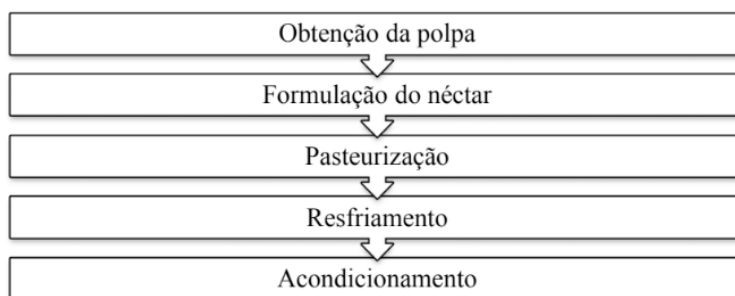


Figura 01 – Fluxograma de obtenção de néctar misto de maracujá, couve e linhaça

Para a obtenção do néctar, os frutos de maracujá foram previamente despulpados em despulpadeira, em seguida a polpa de maracujá, a folha de couve e a farinha de linhaça foram pesados de acordo com a formulação, diluídos em água e depois misturados com açúcar, e então, homogeneizados em liquidificador doméstico por um minuto, seguidos de filtração em peneira de plástico. Em seguida, o néctar foi submetido à pasteurização (90°C por 60s) em tachos de alumínio, em fogões convencionais. O envase foi realizado à quente (*hot fill*), manualmente com conchas em garrafas de vidro de 500 ml (previamente esterilizadas), e fechadas com tampas plásticas. Posteriormente, o néctar foi resfriado em água com gelo até temperatura ambiente e mantido sob refrigeração (7- 10 °C) até a realização da análise sensorial. Foram formuladas três repetições, porém para realização do teste sensorial todas as repetições foram misturadas em uma única jarra e servidas para cada provador.

O néctar foi analisado sensorialmente segundo suas características de sabor, cor, corpo, aroma, doçura e impressão global, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, de acordo com (Sidel e Stone, 1993), onde 9 representa “gostei muitíssimo” e 1- “desgostei muitíssimo”. Além disso, foi avaliada a intenção de compra através de escala estruturada de cinco pontos, na qual 5 representa “certamente compraria” e 1- “certamente não compraria”.

A avaliação sensorial foi realizada com 80 provadores não treinados e selecionados

de forma aleatória. Cada provador recebeu seis amostras com aproximadamente 30 ml do néctar misto, um copo com aproximadamente 200 ml de água.

Os testes foram realizados em uma sessão em cabines individuais iluminadas com lâmpadas fluorescentes, servidos monadicamente sob condições controladas. As amostras foram apresentadas aos provadores, à temperatura de 9°C a $\pm 1^\circ\text{C}$, em taças de vidro codificados com números de três dígitos escolhidos de forma não combinada. Os provadores foram orientados a observar as características globais e ao preenchimento da ficha de resposta.

Para avaliação dos resultados da análise sensorial todos os dados foram tabulados na planilha Excel 2013 onde se calculou média e desvio padrão para cada atributo.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os 80 provadores que realizaram a análise sensorial, 68,2% pertenciam ao sexo feminino e 31,8% ao sexo masculino, deste 86,24% tinham idade entre 18 e 25 anos, 12,57% na faixa etária entre 25 e 35 e 1,19% entre 35 a 50 anos, isso se deve ao fato da análise sensorial ter sido realizada na Universidade Federal do Maranhão onde a maior do público são estudantes da graduação. Em média, 43,5% dos provadores relataram nem gostar, nem desgostar de néctar misto de maracujá, couve e linhaça e 36,4% disseram que nunca o consumiram.

Os resultados da análise sensorial estão apresentados na Figura 02. Pelo teste de escala hedônica, de maneira geral, pode-se observar que o néctar misto de maracujá, couve folha e farinha de linhaça apresentou boa aceitação sensorial, uma vez que para todos os atributos analisados, os resultados ficaram na região de aceitação ou seja acima de 5, entre as categorias “gostei ligeiramente” e “gostei muito” (Figura 02).

Para o sabor a média foi 7,75 o que corresponde na escala hedônica a gostei moderadamente e gostei muito. Esses valores podem ser considerados satisfatórios, pois estão na zona de aceitação e principalmente por se tratar de produto que não é comumente consumido.

O atributo cor é um dos mais importantes quando se está avaliando sensorialmente um produto, pois é a primeira característica que os consumidores observam, podendo convidá-los ou dissuadi-los na escolha do produto (Vegara *et al.*, 2013). Os resultados do atributo cor mostraram-se bastante satisfatórios do ponto de vista da manutenção da qualidade do néctar avaliado, uma vez que apesar de ter sido adicionada couve folha que altera a cor amarela característica, esse atributo ainda foi muito bem avaliado pelos provadores. Hunaldo (2017), avaliando a aceitação sensorial de néctar e suco misto de *detox* encontraram no atributo cor, as médias 6,96 e 6,69 para néctar e suco, respectivamente. Os resultados foram superiores aos de Silva *et al.* (2015), que obtiveram nota 6,01 para esse mesmo atributo no néctar misto de umbu-cajá, couve-flor e gengibre, que também

apresentava cor verde.

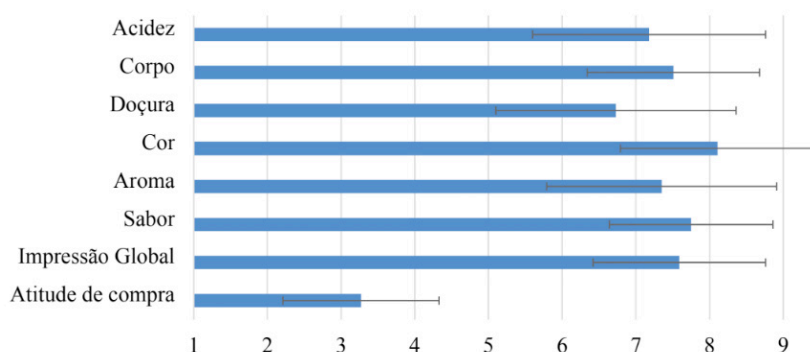


Figura 02. Aceitação sensorial de néctar misto de maracujá, couve de folha e farinha de linhaça

O aroma do néctar não foi alterado pela formulação, nem pelo tratamento térmico de pasteurização, sendo este atributo facilmente alterado pelo calor. Todavia os resultados revelam que o aroma foi bem aceito pelos provadores, isto pode ser devido ao maracujá, que tem seu aroma muito acentuado e apreciado por grande parte dos provadores.

Para doçura e acidez também foram reportados valores na zona de aceitação (acima de 5). O atributo corpo revelou notas acima de 7. Onde pode se observar que a inclusão de couve folha e farinha de linhaça, apesar de deixarem o néctar mais encorpado, não influenciou negativamente neste atributo e em nenhum outro.

Soares *et al.* (2014) ao avaliarem sensorialmente néctares mistos, de uva e tangerina encontraram notas acima de 6 para todos os atributos sensoriais avaliados (aparência, doçura, sabor, impressão global).

Silva *et al* (2015) também encontraram valores na zona de aceitação, acima de 6, para os atributos cor sabor, textura, aroma e impressão global de néctar misto de umbucajá, couve flor e gengibre.

A impressão global do néctar misto de maracujá, couve, e farinha de linhaça obteve nota 7,59 corroborando com todas as notas que foram dadas aos demais atributos. Vale salientar que apesar deste néctar não ser um produto convencional e o mesmo ter sido acrescido de linhaça e couve, de forma geral o produto foi muito bem aceito, o que pode está relacionado ao apelo funcional devido aos ingredientes da formulação. Morzelle (2009) avaliou a aceitação sensorial de néctar misto de maracujá e ata encontrou médias de aceitabilidade dos produtos 8 que corresponde à categoria “gostei muito” na escala hedônica estruturada mista de nove pontos.

Para intenção de compra do néctar ($3,27 \pm 1,06$), observou-se que a nota média foi acima 3, que corresponde à “Provavelmente compraria” na escala de 5 pontos,

demonstrando que a adição de couve e linhaça não influenciou de forma negativa na intenção de compra por este produto (Figura 02).

4 | CONCLUSÕES

É possível a elaboração de néctar misto de maracujá, couve e linhaça, uma vez que para todos os atributos sensoriais avaliados foram observadas médias na zona de aceitação, ou seja, nota acima de 5 na escala hedônica estruturada de nove pontos, demonstrando que o produto foi bem aceito. A adição de couve de folha e farinha de linhaça dourada não influenciou de forma negativa na avaliação sensorial do produto.

A avaliação da atitude de compra revelou que o néctar tem potencial para comercialização e que seria apreciado pelos consumidores.

AGRADECIMENTOS

Universidade Federal do Maranhão

REFERÊNCIAS

Anuário Brasileiro de Fruticultura 2017. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta, 2017.

Barbosa, S. J. *Qualidade de suco em pó de misturas de frutas obtido por spray drying*. 2010. 122f. Dissertação (Mestrado em Produção Vegetal no Semiárido) – Universidade Estadual de Montes Claros, Janaúba, 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. *EMENTA: Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas*. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília-DF, 2009.

Baccan, N., Aleixo, L. M., Stein, E., & Godinho, O. E. S. (1995). *Introdução à semimicroanálise qualitativa* (6.ed.). Campinas: Edu Camp. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. (2006).

Brasil, Ministério da Educação e Cultura. (2010). *Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010)*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Daun JK, Barthelet VJ, Chornick TL, Duguid S. *Structure, composition, and variety development of flaxseed* in: Thompson LU, Cunnane SC. (Eds.). *Flaxseed in Human Nutrition*. 2. ed. Champaign: AOCS Press; 2003. p. 1-40.

Faraoni, A. S.; Ramos, A. M.; Stringheta, P. C. Caracterização da manga orgânica cultivar Ubá. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, Campina Grande, v.11, n.1, p. 9-14, 2009.

Ferreira, K. A.; Alcântara, R. L. C. Approaches for implementation of the postponement strategy: a multicase study in the food industry. *Gestão & Produção*, v. 20, n. 2, p. 357-372, 2013.

Hunaldo, V, K, L, Freitas, H, V; Sales P, M, Seccádio, L, L; Santos, L, H.; Aceitação sensorial de suco e néctar misto detox. *Congresso Brasileiro de Gastronomia*, Fortaleza, 2017.

Leone, R.S. *Desenvolvimento de suco misto de frutas e hortaliças para melhoria da qualidade nutricional e funcional*. 2009. Dissertação (Pós- Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, 2009.

Baccan, N., Aleixo, L. M., Stein, E., & Godinho, O. E. S. (1995). *Introdução à semimicroanálise qualitativa* (6. ed.). Campinas: Edu Camp. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. (2006).

Brasil, Ministério da Educação e Cultura. (2010). *Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010)*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

May A; Tivelli SW; Vargas PF; Samra AG; Sacconi LV; Pinheiro MQ. 2007. *A cultura da couve-flor*. Campinas: IAC (Boletim Técnico, 200).

Morzelle, M.C.; Souza, E.C.; Assumpção, C.F.; Flores, J.C.J.; Oliveira, K. A. de M. Agregação de valor a frutos de ata através do desenvolvimento de néctar misto de maracujá (*Passiflora edulis Sims*) e ata (*Annona squamosa L.*), *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v.20, n.3,p.389-393, 2009.

Sidel, J.L., Stone, H. The role of sensory evaluation in the food industry. *Food Quality and Preference*, v.4, p.65-73.1993.

Sandi, D.; Chaves, J. B. P., *et al.* Correlações entre características físico-químicas e sensoriais em suco de maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. Flavicarpa*) durante o armazenamento. *Ciência e tecnologia de alimentos*, v. 23, n. 2, pág.355-361. 2003.

Silva, K. M. *et al.* Elaboração de néctar misto de umbu-cajá, couve-flor e gengibre: caracterização físico-química e sensorial. *Revista Brasileira de Agrotecnologia*, v. 5, n. 1, p. 09-17, 2015.

Soares, D. J.; Silva, L. M. R.; Holanda, D. K. R. H.; Maia, G. A.; Figueiredo, E. A. T.; Figueiredo, R. W.; Souza, P. H. M. Desenvolvimento de néctar misto de uva e tangerina. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, Campina Grande, v.16, n.1, p.1-10, 2014.

Thompson, L.U.; Cunnane, S.C. *Flaxseed in human nutrition*. 2.ed. Champaign, Illinois: AOCS, 2003. 458p.

Vegara, S., Martí, N., Mena, P., Saura, D. & Valero, M. (2013). Effect of pasteurization process and storage on color and shelf-life of pomegranate juices. *LWT - Food Science and Technology*, 54(2), 592–596.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Absenteísmo 11, 51, 52, 53, 54, 55, 59, 60, 61, 63, 150
Ambiente virtual de aprendizagem 13, 169, 170, 172, 177, 178, 179
avaliação sensorial 12, 13, 97, 101, 104, 161, 165

B

Babaçu 13, 161, 162, 163, 165, 166, 167
Brassica oleracea 12, 97, 98, 100

C

Cacau 10, 5, 6, 7
Caderneta de saúde da pessoa idosa 11, 65, 67, 75
Caminhoneiros 133, 134, 136, 140
Cinema 11, 76, 77, 78
Controle social 13, 142, 144, 149, 150, 151, 152, 156, 158, 159, 160

D

Descarte de resíduos 12, 80, 81, 83, 84, 85, 89, 90, 91, 92, 93, 94
Diabetes Mellitus 12, 106, 107, 109, 110, 111, 112
Doenças Crônicas Não Transmissíveis 14, 100, 180, 192, 193, 194

E

Educação em saúde 10, 12, 9, 10, 13, 79, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 178, 186, 188
Escola De Saúde Pública 10, 17
Estratégia de intervenção 10, 42
Estratégia Saúde da Família 14, 180, 182, 183, 185, 190, 192, 193
Extensão universitária 12, 106, 107, 108, 112, 195

F

Fatores biopsicossociais 131, 133

H

Hospital de ensino 12, 80, 89

I

Idosos 11, 46, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 109, 195
Idosos restritos ao domicílio 11, 65, 66

L

Leitura 9, 11, 13, 33, 76, 77, 120, 172

Linhaça 12, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104

Linum usitatissimum 12, 97, 98

P

Passiflora edulis 12, 97, 98, 105

Prevalência 11, 42, 44, 45, 48, 51, 52, 54, 59, 60, 61, 64, 72, 73, 118, 136

Protagonismo social 13, 113, 114, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 128, 129

Q

Qualidade de vida 11, 6, 10, 30, 45, 47, 48, 53, 54, 61, 66, 72, 73, 76, 77, 79, 106, 108, 110, 111, 132, 138, 181, 188

R

Rádio 11, 76, 77, 78, 79, 138

Redes sociais 13, 113, 118, 119, 120, 122, 171

Representação social 188

Ressuscitação Cardiopulmonar 13, 169, 170, 175, 178

S

Saúde do trabalhador 23, 54, 61, 131, 133, 137, 140, 141

Saúde Pública 10, 1, 17, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 49, 50, 79, 96, 136, 148, 159, 180, 181, 183, 191, 193, 194

Síndrome Metabólica 11, 51, 52, 53, 54, 57, 58, 59

T

Terceirização 13, 132, 142, 144, 147, 150, 151, 155, 156, 157, 158, 159, 160

Terceiro setor 10, 9, 13, 145




U

UTI 10, 35, 36, 37, 38, 39, 40

UTI humanizada 35, 39, 40

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4

-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br

Política, Planejamento e Gestão em Saúde

4

-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br