

HEALTH PROMOTION AND QUALITY OF LIFE 2

Alana Maria Cerqueira de Oliveira
(Organizadora)



HEALTH PROMOTION AND QUALITY OF LIFE 2

Alana Maria Cerqueira de Oliveira
(Organizadora)



Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena

Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena

Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Biológicas e da Saúde

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

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. Cirênio de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto
 Prof^o Dr^a Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
 Prof^o Dr^a 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
 Prof^o Dr^a Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
 Prof^o Dr^a Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
 Prof^o Dr^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
 Prof^o Dr^a Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
 Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
 Prof^o Dr^a Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
 Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
 Prof^o Dr^a 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
 Prof^o Dr^a 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 Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe
 Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
 Prof^o Dr^a Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
 Prof^o Dr^a Livia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
 Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
 Prof^o Dr^a Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
 Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
 Prof^o Dr^a Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
 Prof. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins
 Prof^o Dr^a Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
 Prof^o Dr^a 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
 Prof^o Dr^a Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
 Prof^o Dr^a Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
 Prof^o Dr^a Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará
 Prof^o Dr^a Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense
 Prof^o Dr^a Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
 Prof^o Dr^a Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
 Prof^o Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
 Prof^o Dr^a Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Maiara Ferreira
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizadora: Alana Maria Cerqueira de Oliveira

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)	
H434	<p>Health promotion and quality of life 2 / Organizer Alana Maria Cerqueira de Oliveira. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.</p> <p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-258-0741-6 DOI: https://doi.org/10.22533/at.ed.416222211</p> <p>1. Health. I. Oliveira, Alana Maria Cerqueira de (Organizer). II. Título.</p> <p style="text-align: right;">CDD 613</p>
Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

The work “Health promotion and quality of life 2” published in e-book format, traces the reader to articles of relevant importance in the Health Promotion area. The main focus of this work is updating on the type of research that is currently being done in the area, discourse and scientific dissemination of national and international research, encompassing the different related areas.

According to the WHO, the definition of health corresponds to “a stage of physical, mental and social well-being and not only to the absence of diseases or illnesses. Currently it is evident or scientific progress in this area, or that it increases in importance and the need for updating and consolidation of concepts, techniques, procedures and themes.

The scientific research produced in various regions of the country is disclosed in the form of original articles and reviews covering the different fields within the area. Producing as well a multidisciplinary and transversal work that ranges from basic research to practical application.

The work was elaborated primarily with a focus on professionals, researchers and students of the Health area and be in their interfaces or related areas. Meanwhile, it is an interesting read for all those who are in some way interested in the area.

Each chapter was prepared with the purpose of transmitting scientific information in a clear and effective manner, in Portuguese or Spanish, in an accessible, concise and didactic language, attracting the reader’s attention, regardless of their academic or professional interest.

The chapters of this work explain about: benefits of the use of *Garcinia cambogia* L., acute kidney injury, emaciation process, treatment of exstrophies of bexiga, management of two health service residues, POEMS syndrome, risk factors for thrombosis, pre -surgery, reduction of the incidence of HIV, diet rich in sucrose, mixture for mass without gluten and lactose, Jebsen and Taylor manual function test tool, therapeutics of depression, role of physical activity, fome and the impact of unemployment on health .

The book “Health promotion and quality of life 2”, with current publications and Atena editora, has created a platform that offers an adequate, conducive and reliable structure for the scientific dissemination of various research areas.

A good reading to all!

Alana Maria Cerqueira de Oliveira

CAPÍTULO 1 1**BENEFÍCIOS DO USO DA GARCINIA CAMBOGIA COMO AUXILIAR NO EMAGRECIMENTO E A RELEVÂNCIA DE SEUS EFEITOS TÓXICOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA**

Luanna Fernandes Rodrigues de Melo Ferraz

José Edson de Souza Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222111>**CAPÍTULO 2 13****DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL E MANEJO CLÍNICO DA LESÃO RENAL AGUDA**

Ana Cláudia Leal Cavalcanti

Arthur Hebert Dantas Santos

Ana Lavinia Siqueira França Gomes Silva

Antonio Carlos Nascimento Santos Junior

Adrielle Karolina Ribeiro Lima

Ana Victoria Lima Boto Moraes

Vivyan Maria Lima Santos


Pedro Victor Rêgo de Matos

Isabelle Karolinne Bispo Andrade

Hanna Vitória da Cruz Correia

Rômulo Carvalho Costa

Mariana Flor Rocha Mendonça Melo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222112>**CAPÍTULO 323****OSTEOTOMIA PÉLVICA PARA TRATAMENTO DAS EXTROFIAS DE BEXIGA: APLICABILIDADE E TÉCNICAS**

Larissa Mateus Nascimento Lima

Sebastião Duarte Xavier Júnior

Izailza Matos Dantas Lopes

Jamyllé Catarina Passos Carregosa

Iara Victória dos Santos Moura

Gabriel Francisco Vieira Nascimento

Laíse Andrade Oliveira


Gabriel Santos Pinheiro Carvalho

Jorge Rhailan Pacífico Sierau

Isabella Bittencourt Oliveira Nascimento

Arthur Oliveira da Cruz


Enzo Janólio Cardoso Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222113>**CAPÍTULO 437****ANÁLISE DOS PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO DOS RESÍDUOS DE SERVIÇO DE SAÚDE NO HOSPITAL MATERNO INFANTIL (HMI), MARABÁ-PA**

Ana Neri Tavares de Macedo

Marcos Maciel Pereira da Silva

Daniela Soares Leite
 Antônio Pereira Junior

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222114>

CAPÍTULO 566

SÍNDROME DE POEMS: UMA REVISÃO NARRATIVA DO MIELOMA OSTEOESCLERÓTICO


Nanna Krisna Baião Vasconcelos
 Raúl Adame Paredes
 Oswaldo Neguib Cervera Suárez
 Júlia Helen Gomes Santos de Souza
 Lara Almeida Oliveira
 Nívea Victória da Silva Costa
 Raul César Rosa Santos Góis
 Cecília Silva Santos
 Márcia Gabryella Rocha de Oliveira
 Leticia Fernandes Silva Santana
 Letícia Almeida Meira
 Ronny Almeida Meira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222115>

CAPÍTULO 674

ANTICONCEPCIONAIS ORAIS COMO FATORES DE RISCO PARA A TROMBOSE


Dandara Leite Dourado
 Edmo Carlos Batista
 Gabrielle Monteiro de Freitas Lima
 Géssika Lobo da Silva Brito
 Roldão Carvalho

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222116>

CAPÍTULO 786


A IMPORTÂNCIA DO PRÉ-OPERATÓRIO NA PERFUSÃO EXTRACORPÓREA

Daniel Barbosa Rauber
 Zenaide Paulo Silveira
 Lisiane Madalena Treptow
 Adriana Maria Alexandre Henriques
 Simone Thais Vizini
 Telma da Silva Machado
 Taylor Rocha de Souza
 Larissa Eduarda Munhoz Lourenço
 Márcio Josué Träsel
 Mari Nei Clososki Rocha
 Fabiane Bregalda Costa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222117>


CAPÍTULO 898**OS BENEFÍCIOS DA PREP PARA REDUÇÃO DA INCIDÊNCIA DE HIV NO BRASIL: REVISÃO NARRATIVA**

Taylor Rocha de Souza
Telma da Silva Machado
Simone Thais Vizini
Adriana Maria Alexandre Henriques
Zenaide Paulo Silveira
Ana Paula Narcizo Carcuchinski
Márcio Josué Träsel
Mari Nei Clososki Rocha
Ester Izabel Soster Prates
Larissa Eduarda Munhoz Lourenço

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222118>


CAPÍTULO 9 106**NOÇÕES BÁSICAS DE ABCDE E IOT**

Felício de Freitas Netto
Fabiana Postiglione Mansani
Vivian Missima Jecohti
Vanessa Carolina Botta
Jessica Mainardes
Laís Cristina Zinser Spinassi
Letícia Fernanda da Silva
Israel Marcondes
Isabela Hess Justus
Ana Luíza da Luz Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4162222119>

CAPÍTULO 10..... 135**TERAPÊUTICA MEDICAMENTOSA EM ADULTOS EM UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE 2017 A 2022**


Maria Claudinete Vieira da Silva
Maria Laís dos Santos Leite
Marcella Ribeiro de Souza
Vanessa Peres Cardoso Pimentel
Isabella dos Santos Niero Paiva
Alice Andrade Antunes
Josele da Rocha Schröder
Silvia Barreira Mendes
Bruna Dantas Diamante Aglio
André Luiz Quirino Domingues
Heloisa Oliveira dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221110>

CAPÍTULO 11 153**REPERCUSSÕES DA DIETA RICA EM SACAROSE E DO PTEROSTILBENO**


SOBRE A MORFOLOGIA E INERVAÇÃO INTRÍNSECA DO DUODENO

Ana Paula da Silva Barbosa
 Joice Moraes Menezes
 Wesley Ladeira Caputo
 Carlos Vinícius Dalto da Rosa
 Fábio Rodrigues Ferreira Seiva
 João Paulo Ferreira Schoffen

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221111>


CAPÍTULO 12..... 163**DESENVOLVIMENTO DE MISTURA PARA MASSA DE BOLINHOS TIPO “CUPCAKE” DE CHOCOLATE 50% CACAU, A BASE DE AMARANTO E AVEIA, ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE**

Ana Carolina Oliveira Medeiros
 Natiele Vieira dos Santos
 Loyz Sousa Assis
 Lucas de Souza Soares
 Eliana Janet Sanjinez Argandoña
 Rosalinda Arévalo Pinedo
 William Renzo Cortez-Vega

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221112>


CAPÍTULO 13..... 181**FEMINIZAÇÃO DO ENVELHECIMENTO: FUNÇÃO COGNITIVA E TERAPIA HORMONAL**

Carlos Pimentel Moschen
 Antônio Chambô Filho
 Nathalya das Candeias Pastore Cunha
 Italla Maria Pinheiro Bezerra
 Hebert Wilson Santos Cabral

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221113>

CAPÍTULO 14..... 193**TRADUCCIÓN Y ADAPTACIÓN CULTURAL DE LA HERRAMIENTA JEBSEN AND TAYLOR HAND FUNCTION TEST A POBLACIÓN MEXICANA**


Monica Fernanda Barragan Tognola
 Blanca Lilia Barragan Tognola
 Roberto Vladimir Avalos Bravo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221114>

CAPÍTULO 15..... 207**PAPEL DA ATIVIDADE FÍSICA NA TERAPÊUTICA DA DEPRESSÃO**

Douglas Norton Santos Aragão
 Adriana de Oliveira Guimarães
 Carlos Aurélio Santos Aragão
 Natália Palazoni Viegas Mendonça
 Mariana Flor Rocha Mendonça Melo


Renata Beatriz Almeida Tavares
 Carolina Pinheiro Machado Teles
 Isabela Avila Fontes Carvalho
 Victória Hora Mendonça de Oliveira
 Marco Antonio Silva Robles
 Ana Flávia Menezes Vilanova
 Caroline Nascimento Menezes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221115>

CAPÍTULO 16..... 214

FOME: CONSIDERAÇÕES SOBRE A CLÍNICA, EPIDEMIOLOGIA E MONITORIZAÇÃO

Olívio Gabriel Ferreira Leandro de Sousa


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221116>

CAPÍTULO 17..... 221

O IMPACTO DO DESEMPREGO NA SAÚDE DA FAMÍLIA NAS CIDADES DE GOIÂNIA E APARECIDA DE GOIÂNIA – UM ESTUDO DO SOFRIMENTO E ADOECIMENTO DO TRABALHADOR

Fabiana Custódio e Silva

Murilo Sérgio Vieira Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221117>

CAPÍTULO 18.....229

MODIFICAÇÕES NA PERFORMANCE E NA MASSA MUSCULAR EM HOMENS E MULHERES SAUDÁVEIS QUE ABUSAM DE ESTEROIDES ANABÓLICOS ANDROGÊNICOS

João Victor Bezerra Diniz


Moacir Cymrot

Yuri Dourado Braga

Marco Antonio Serejo Xavier

Samuel Gonçalves Machado da Rocha

Alysson Lima Nunes


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221118>

CAPÍTULO 19.....240

TRATAMENTOS ALTERNATIVOS EM PACIENTES PORTADORES DO TRANSTORNO DE ANSIEDADE GENERALIZADA – TAG: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Lais Mikaella Rodrigues da Silva

José Edson de Souza Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221119>

CAPÍTULO 20248

RESILIENCIA Y RENDIMIENTO ACADÉMICO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Salvador Ruiz Bernés

Alejandrina Montes Quiroz
Aurelio Flores García
Luis Gerardo Valdivia Pérez
Karla Guadalupe Herrera Arcadia
Jorge Alexander Rodríguez Gil
Maria Hilda Villegas Ceja

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.41622221120>

SOBRE A ORGANIZADORA258

ÍNDICE REMISSIVO259

DESENVOLVIMENTO DE MISTURA PARA MASSA DE BOLINHOS TIPO “CUPCAKE” DE CHOCOLATE 50% CACAU, A BASE DE AMARANTO E AVEIA, ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE

Data de submissão: 22/09/2022

Data de aceite: 01/11/2022

Ana Carolina Oliveira Medeiros

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados - MS
<https://orcid.org/0000-0002-7126-9950>

Natiele Vieira dos Santos

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados – MS
<https://orcid.org/0000-0002-4150-7882>

Loyz Sousa Assis

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados - MS
<https://orcid.org/0000-0001-9640-0962>

Lucas de Souza Soares

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados – MS
<https://orcid.org/0000-0003-2997-5349>

Eliana Janet Sanjinez Argandoña

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados - MS
<https://orcid.org/0000-0001-9377-8839>

Rosalinda Arévalo Pinedo

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados – MS
<https://orcid.org/0000-0001-7413-3322>

William Renzo Cortez-Vega

Universidade Federal da Grande Dourados
Dourados – MS
<https://orcid.org/0000-0001-7772-1998>

RESUMO: Objetivou-se desenvolver mistura para massa de cupcake à base de amaranto e aveia, isento de glúten e lactose, com valor nutritivo, onde por meio de pesquisa de mercado e análise sensorial foi avaliado a aceitação do produto. A pesquisa de mercado foi feita por meio de formulário online, com perguntas pessoais e referentes ao produto em questão, onde 4% dos entrevistados disseram não possuir restrição ao glúten, 62% nunca consumiram produtos que contém amaranto, 50% disseram que não encontram variedade de produtos que contém amaranto no mercado, e 82,3% responderam que comprariam o produto. A partir dos dados da pesquisa de mercado, foi elaborada a formulação da mistura para cupcake, para posteriormente analisar de forma sensorial no *Google Forms*®. A análise sensorial foi respondida por 102 entrevistados e elaborada com teste de aceitabilidade e teste de intenção de compra. A cor, aparência e formato do cupcake obteve médias acima de 8, portanto, atendeu as expectativas de possíveis consumidores. Foi feita rotulagem de acordo com as exigências da legislação vigente, bem como a elaboração da tabela nutricional teórica, onde foi constatado que a mistura para cupcake possui baixo teor de

sódio, e é fonte de fibras. O amaranto pode ser considerado um ingrediente em potencial, para adição em cupcakes, bolos e similares, devido ao seu valor nutritivo. Assim, a mistura para massa de cupcake, além de ser isenta de glúten e lactose, pode ser agregada a dieta de pessoas que possuem tais restrições, e também para pessoas que buscam alimentação mais saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Amaranto; Bolo; Análise sensorial.

DEVELOPMENT OF A MIXTURE FOR DOUGH FOR “CUPCAKE” TYPE COOKIES MADE FROM 50% COCOA CHOCOLATE, BASED ON AMARANTH AND OAT, GLUTEN AND LACTOSE FREE

ABSTRACT: The objective was to develop a mixture for cupcake batter based on amaranth and oats, gluten-free and lactose-free, with nutritional value, where the acceptance of the product was evaluated through market research and sensory analysis. The market research was carried out using an online form, with personal questions and questions about the product in question, where 4% of the interviewees said they had no restrictions on gluten, 62% had never consumed products containing amaranth, 50% said they did not find a variety of products containing amaranth on the market, and 82.3% said they would buy the product. Based on the market research data, a cupcake mix formulation was prepared, to be later sensorially analyzed using Google Forms®. The sensory analysis was answered by 102 respondents and elaborated with acceptability test and purchase intention test. The color, appearance and shape of the cupcake obtained averages above 8, therefore, it met the expectations of potential consumers. Labeling was done according to the requirements of the current legislation, as well as the elaboration of the theoretical nutritional table, where it was found that the cupcake mix has low sodium content, and is a source of fiber. The amaranth can be considered a potential ingredient, to be added to cupcakes, cakes and similar products, due to its nutritional value. Thus, the mixture for cupcake batter, besides being gluten-free and lactose-free, can be added to the diet of people who have such restrictions, and also for people who seek healthier eating.

KEYWORDS: Amaranth; Cake; Sensory analysis.

1 | INTRODUÇÃO

As reações adversas a alimentos integram as intolerâncias alimentares e as alergias alimentares. As alergias alimentares decorrem de um mecanismo imunológico, ao passo que as intolerâncias alimentares podem resultar de diferentes tipos de mecanismos não imunológicos. As intolerâncias alimentares constituem um problema médico frequente, atingindo 15% a 20% da população (Rodrigues, 2011).

A alergia às proteínas do leite de vaca (APLV) é uma das alergias alimentares mais observadas na primeira infância e pode ser definida como uma reação adversa de caráter imunológico, que ocorre, de forma reprodutível, cada vez que o indivíduo suscetível se expõe às diferentes proteínas do leite de vaca (Filho et al., 2021).

A doença celíaca é sistêmica, imunomediada e estimulada por uma reação alérgica

ao glúten e suas prolaminas. Glúten ou “cola” em latim, é a proteína encontrada em grãos como aveia, cevada e centeio (Santos et al., 2021).

Pode-se perceber a importância de estudos para desenvolvimento de novos produtos que venham atender a demanda de parte da população que enfrenta problemas como doenças celíaca e alergias/intolerância a produtos de leite e seus constituintes (Chevalier, Pizato e Cortez-Vega, 2020). Segundo Mota et al. (2011), estudos vêm sendo realizados a fim de melhorar o valor nutritivo de bolos, com modificações nos teores principalmente de minerais, vitaminas e fibras alimentares, além de desenvolver produtos com valores reduzidos de lipídeos.

Entre os produtos de panificação, o bolo vem adquirindo crescente importância no que se refere ao consumo e à comercialização no Brasil (Moscatto et al., 2004). Tal produto quando acrescido de cereais como o amaranto e a aveia pode tornar-se um alimento funcional.

O uso de produtos de aveia (*Avena sativa*) como ingredientes na panificação é recomendável devido às suas propriedades funcionais tecnológicas, como a retenção de umidade, retardando com isso o envelhecimento de bolos. O uso de aveia melhora os teores de proteínas, fibra alimentar, bem como permite o aumento da variedade de produtos elaborados (Gutkoski et al., 2007).

O amaranto (*Amaranthus ssp*), alimento pouco conhecido no Brasil, é classificado como pseudocereal, em razão das suas características botânicas e nutricionais, pertence à família *Amaranthaceae*, classe das dicotiledôneas, na qual apresenta inflorescência tipo panícula e é uma ótima fonte de nutrientes (Bianchini et al., 2014). As proteínas do grão de amaranto têm ainda alto potencial na elaboração de produtos farináceos isentos de glúten, o que torna este produto de grande importância na ampliação da oferta de alimentos nutritivos para portadores da doença celíaca (Farfan et. al., 2005).

Sendo assim, visando incentivar o consumo de alimento com valor nutricional e que contém amaranto em sua composição, este trabalho teve como objetivo desenvolver mistura para massa de bolinhos tipo “cupcake” de chocolate 50% cacau, a base de amaranto e aveia, isento de glúten e lactose, que atenda as expectativas de possíveis consumidores.

2 | METODOLOGIA

2.1 Pesquisa de mercado

A pesquisa de mercado foi realizada por meio de um formulário online utilizando a plataforma *Google Forms*®, no qual indivíduos de diferentes faixas etárias e gêneros responderam perguntas direcionadas ao produto. As perguntas foram conduzidas de forma direta para obtenção de informações sobre a relação dos consumidores quanto ao bolinho tipo “cupcake”. O formulário contou com perguntas relacionadas a dados pessoais dos

entrevistados como faixa etária e gênero. Também foram feitas perguntas direcionadas ao produto, se encontra variedade de produtos que contém amaranto, frequência de consumo de produtos que contém amaranto e por quais motivos não consome. Também foi perguntado se o entrevistado possuía restrição alimentar e intenção de compra do produto caso o preço não fosse um problema.

2.2 Elaboração do produto

A farinha de aveia, amaranto em flocos finos, chocolate em pó 50% cacau e fermento químico, foram adquiridos no comércio da cidade de Dourados – MS.

Para a elaboração da mistura, foram pesados e misturados todos os ingredientes utilizando balança analítica. Após a pré-mistura, as porções foram acondicionadas em embalagens plásticas próprias para alimentos e rotuladas.

O cupcake foi preparado, despejando a mistura da embalagem em uma bacia, adicionando a quantidade de ovos e iogurte natural sem lactose de acordo com as condições prescritas na rotulagem do produto, e logo em seguida homogeneizado a mistura. Após o preparo da massa, a mesma pode ser colocada em forminhas de silicone, e levado ao forno micro-ondas por 50 segundos, ou então, levar ao forno pré-aquecido a 180°C para assar durante 15 minutos.

Os ingredientes utilizados na formulação da mistura do bolinho tipo “cupcake” estão na Tabela 1, em ordem decrescente:

INGREDIENTES	FORMULAÇÃO (%)
AMARANTO EM FLOCOS FINOS	31,25
CHOCOLATE 50% CACAU	31,25
FARINHA DE AVEIA	31,25
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	6,25

Tabela 1. Formulação da massa do bolinho tipo “cupcake”.

2.3 Análise Sensorial – Teste de aceitação e intenção de compra

O teste de aceitação é um método afetivo, foi feito por meio de formulário online utilizando a plataforma *Google Forms*®, onde foram feitas perguntas pessoais como a faixa etária e gênero. Também foram feitas perguntas direcionadas as características que os entrevistados descreveram para o bolinho de chocolate ideal, e logo em seguida observando a imagem ilustrativa do produto, foram feitas perguntas relacionadas a aceitabilidade do quanto gostou ou desgostou do bolo de chocolate em escala hedônica de 9 pontos (sendo 9 gostei muitíssimo e 1 desgostei muitíssimo), onde avaliou-se a cor, aparência e formato. A intenção de compra foi conduzida através de uma pergunta em escala de atitude de compra

de 5 pontos (5- Certamente compraria; 4- Provavelmente compraria; 3- Talvez comprasse / Talvez não comprasse; 2- Provavelmente não compraria; 1- Certamente não compraria).

2.4 Rotulagem

Para melhor visualização do consumidor as informações nutricionais do produto constadas no rotulo, foram declaradas em um formato numérico e tabular (modelo vertical), seguindo as exigências da RDC N° 259 de 2002 (ANVISA, 2002). Também foi utilizadas as legislações RDC N° 429 de 2020 (ANVISA, 2020) e IN N° 75 de 2020 (ANVISA, 2020), para rotulagem nutricional do alimento embalado e requisitos técnicos.

A tabela nutricional foi elaborada com base teórica, utilizando dados da 4° edição da tabela TACO, 2011. Foi coletado da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos dados, tais como: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Pesquisa de mercado

A pesquisa de mercado foi respondida por 110 pessoas, os métodos utilizados estão descritos na metodologia. Os resultados são apresentados nas seguintes Figuras:

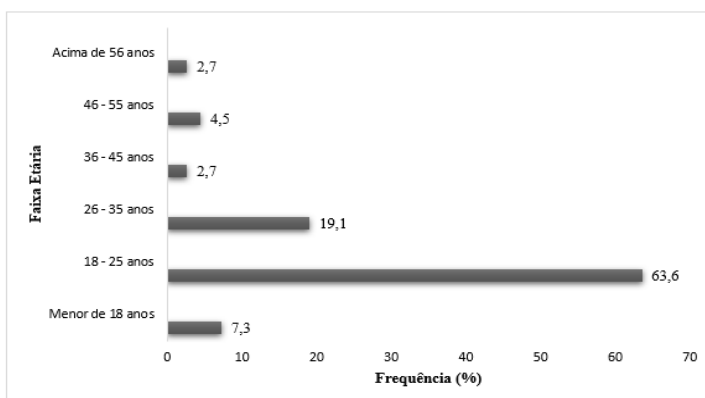


Figura 1 – Faixa etária dos entrevistados na pesquisa de mercado do bolinho de chocolate.

Fonte: autoria própria.

De acordo com a Figura 1, dos 110 entrevistados, 63,6% dos entrevistados estão na faixa etária de 18 a 25 anos, 19,1% entre 26 a 35 anos, 7,3% entre menores de 18 anos, 4,5% entre 46 e 55 anos, 2,7% entre 36 a 45 anos e 2,7% acima de 56 anos. Os resultados obtidos demonstram que todas as faixas etárias foram atingidas pelo questionário.

A Figura 2 mostra o gênero dos entrevistados que predominou na pesquisa de

mercado do cupcake de chocolate.

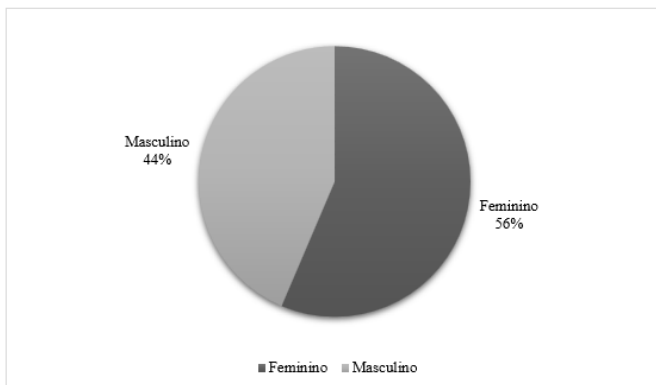


Figura 2 - Gênero dos entrevistados na pesquisa de mercado do cupcake de chocolate.

Fonte: autoria própria.

Pode-se observar que de acordo com a Figura 2, o gênero predominante dos entrevistados foi o Feminino com 56%, enquanto o Masculino obteve 44%.

A Figura 3 expressa a porcentagem de entrevistados que possuem restrição alimentar ao glúten.

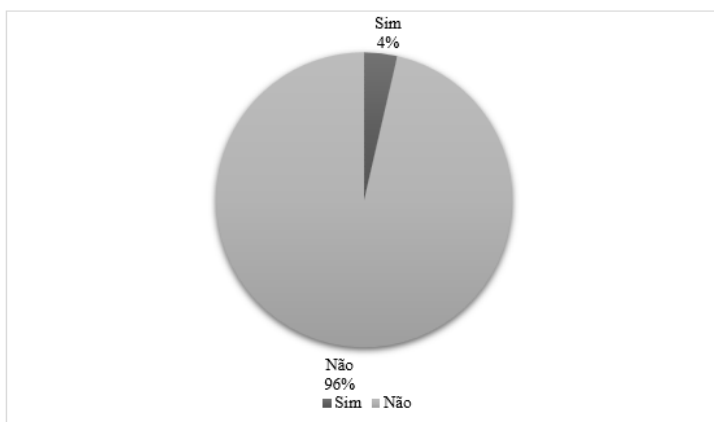


Figura 3 – Porcentagem de entrevistados que possuem restrição alimentar ao glúten.

Fonte: autoria própria.

Conforme a Figura 3, 96% dos entrevistados responderam não possuir restrição alimentar ao glúten, enquanto 4% responderam que sim.

A Figura 4 informa quantos entrevistados já consumiram produtos que contêm amaranto.

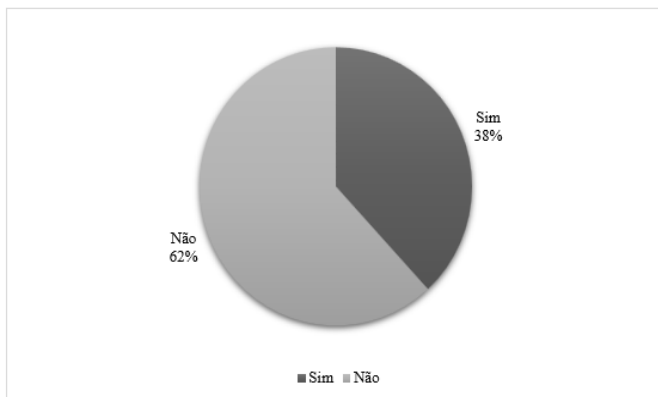


Figura 4 – Consumo referente a produtos que contêm amaranto em sua composição.

Fonte: autoria própria.

Como consta na Figura 4, cerca de 62% dos entrevistados responderam nunca ter consumido produtos que contêm amaranto, enquanto 38% responderam que já consumiram. A partir desse questionamento, foi feita a pergunta sobre frequência de consumo de produtos que contêm amaranto em sua composição, o resultado está na Figura 5.

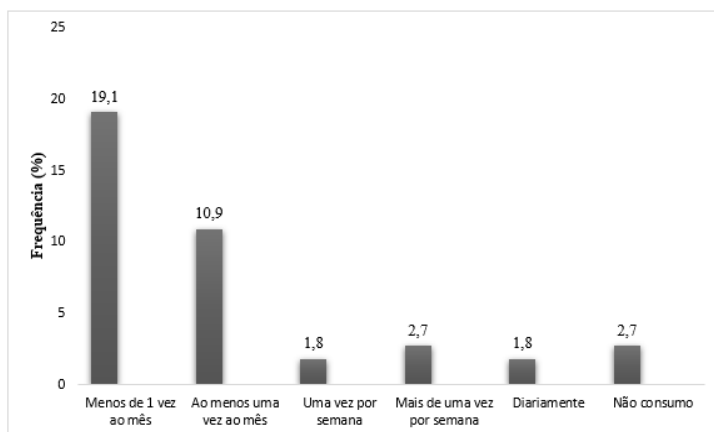


Figura 5 – Frequência de consumo de produtos que contêm amaranto.

Fonte: autoria própria.

De acordo com a Figura 5, 19% dos entrevistados consomem produtos que contêm amaranto menos de 1 vez ao mês, 10,9% responderam que consomem ao menos uma vez ao mês, 1,8% uma vez por mês, 2,7% mais de uma vez por semana, 1,8% diariamente e 2,7% não consome. A partir desse questionamento, foi perguntado se os entrevistados encontram variedade de produtos que contêm amaranto no mercado, como mostra na

Figura 6.

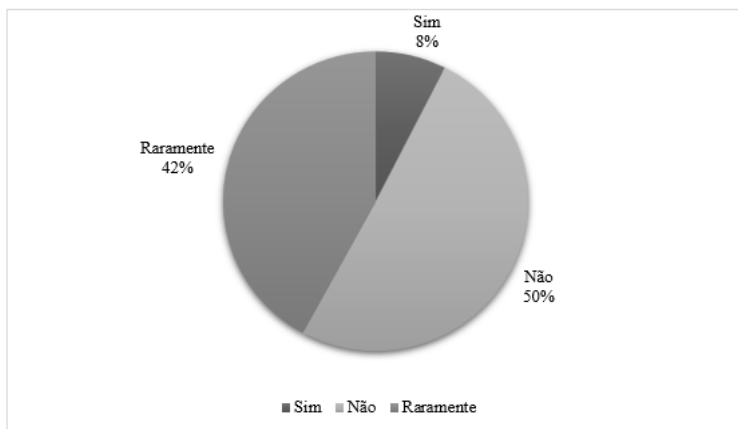


Figura 6 – Variedade em que os entrevistados encontram produtos que contêm amaranço no mercado.

Fonte: autoria própria.

De acordo com a Figura 6, somente 8% dos entrevistados encontram variedade de produtos que contêm amaranço no mercado, 42% encontram raramente e 50% não encontram. Os resultados apresentados indicam oportunidade para um novo produto.

Já na Figura 7, mostra quantos entrevistados comprariam o bolinho de chocolate, desconsiderando o preço.

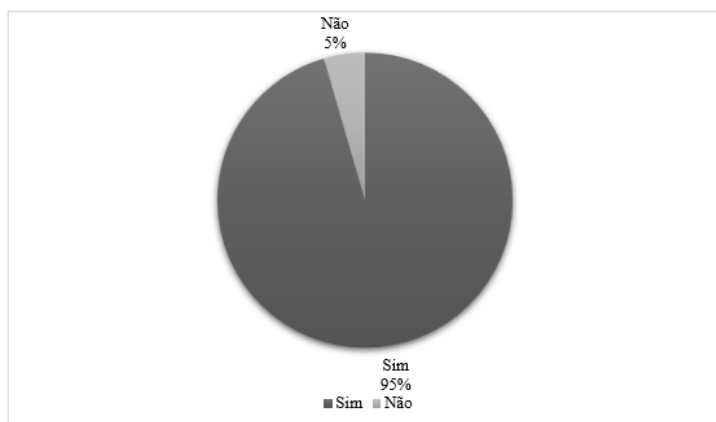


Figura 7 – Intenção de compra do produto.

Fonte: autoria própria.

Ao observar a Figura 7, nota-se que 95% dos entrevistados responderam que comprariam o produto, somente 5% responderam que não comprariam, indicando

viabilidade para o desenvolvimento do produto.

3.2 Elaboração do produto

O cupcake feito com a mistura para cupcake de chocolate 50% cacau, a base de amaranto e aveia está representado na Figura 8:



Figura 8 – Representação ilustrativa do bolinho tipo “cupcake”.

Fonte: autoria própria.

O cupcake de chocolate apresentou textura adequada, típica de um bolinho industrializado. Aroma e sabor muito característicos ao chocolate, visualmente atrativo e levemente adoçado devido ao uso do chocolate em pó 50%.

3.3 Análise Sensorial – Aceitação e intenção de compra

Os resultados da análise sensorial podem ser utilizados para obter superfícies de resposta para prever as características sensoriais do produto em função das variáveis de mistura e de processo envolvidas. Nessas superfícies de resposta modeladas podem ser identificados pontos que representam formulações ótimas de acordo com a aceitabilidade do produto (TORMENA, 2016).

A análise sensorial foi respondida por 102 entrevistados, os métodos utilizados estão descritos na metodologia. As Figuras abaixo demonstram o teste de aceitação e intenção de compra:

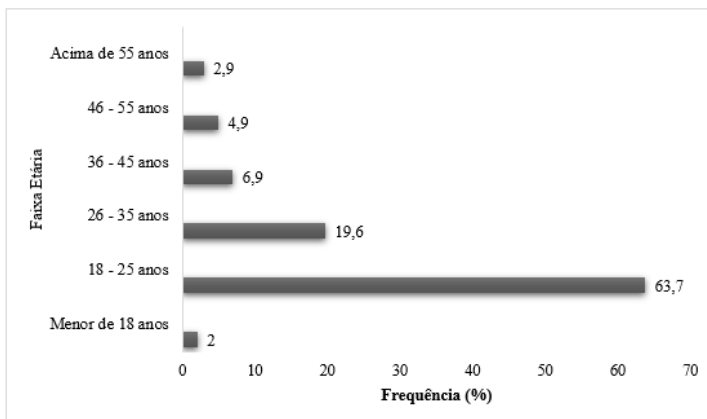


Figura 9 – Faixa etária dos entrevistados na análise sensorial do bolinho tipo “cupcake” de chocolate.

Fonte: autoria própria.

Os resultados obtidos de acordo com a Figura 9, demonstraram que a faixa etária do público vai de menores de 18 anos à 35 anos com 63,7, enquanto 19,6% entre 26 a 35 anos, 6,9% entre 36 a 45 anos, 4,9% entre 40 a 55 anos, 2,9% acima de 55 anos e 2% menores de 18 anos. Os resultados demonstram que todas as faixas etárias foram atingidas.

A Figura 10 mostra qual foi o gênero predominante dentre os entrevistados para a análise sensorial do bolinho tipo “cupcake” de chocolate.

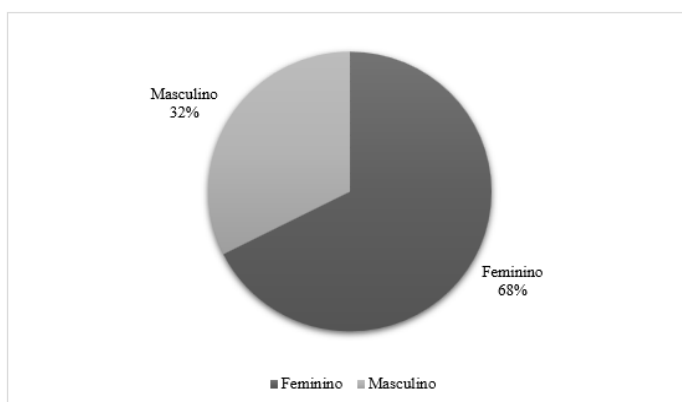


Figura 10 – Gênero predominante referente aos entrevistados para a análise sensorial do bolinho tipo “cupcake” de chocolate.

Fonte: autoria própria.

Como pode-se observar na Figura 10, o gênero predominante dentre os entrevistados foi o Feminino com 68%, enquanto o Masculino obteve 32%.

A seguir, Figura 11 informa quais são as características fundamentais para o bolinho tipo “cupcake” de chocolate de acordo com os entrevistados.

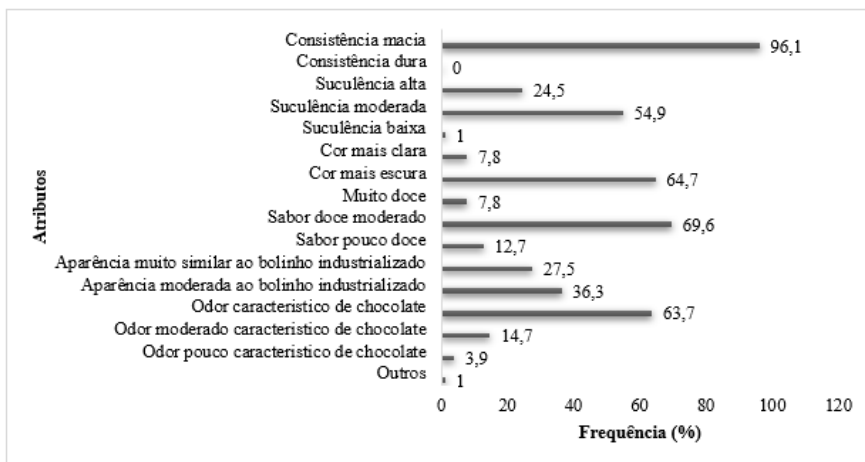


Figura 11 – Características fundamentais para um bolinho tipo “cupcake” de chocolate ideal.

Fonte: autoria própria.

De acordo com a Figura 11, 96,1% caracterizou o bolinho ideal com consistência macia, 54,9% para suculência moderada, 64,7% para cor mais escura, 69,6% para sabor doce moderado, 36,3% para aparência moderada bolinho, 63,7% para odor característico de chocolate. Portanto cupcake ideal deve ter consistência macia, suculência moderada, coloração escura, sabor doce moderado, aparência moderada ao bolo de chocolate industrializado e odor característico ao chocolate.

A Figura 12 demonstra quais atributos descrevem o bolinho tipo “cupcake” de chocolate ideal, após os entrevistados observarem a imagem ilustrativa do produto.

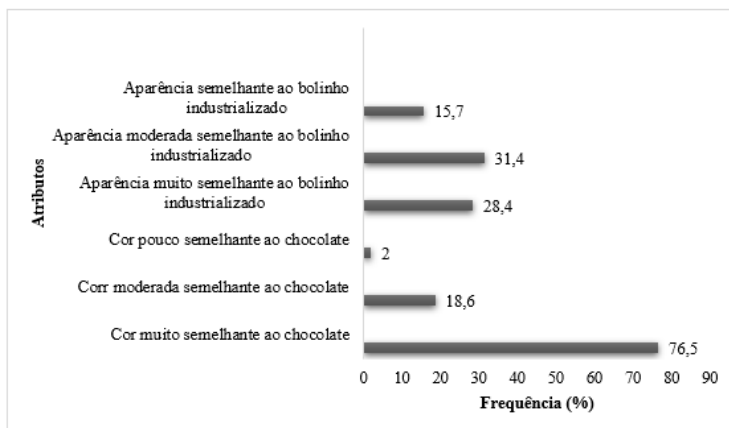


Figura 12 – Atributos que descrevem o bolinho tipo “cupcake” de chocolate ideal.

Fonte: autoria própria.

A Figura 12 demonstra os resultados obtidos após a visualização da imagem referente ao bolinho de chocolate, 76,5% responderam que o bolo tem cor muito semelhante ao chocolate e 31,4% atribuíram aparência moderada semelhante ao bolinho industrializado.

A Figura 13 indica o teste de aceitabilidade, na qual os entrevistados puderam estar avaliando a cor do bolo de chocolate por meio de imagem ilustrativa no mesmo, em escala hedônica de 9 pontos.

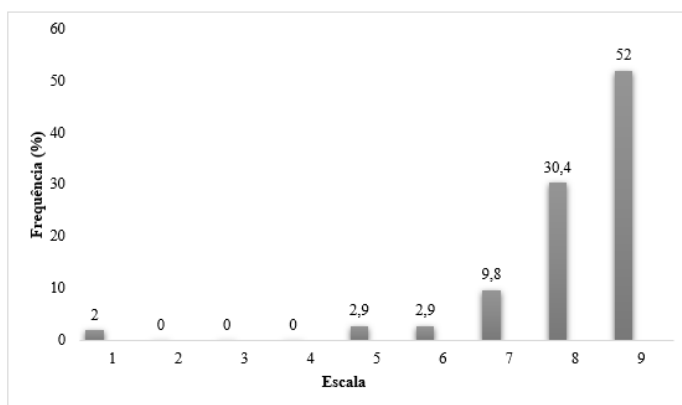


Figura 13 – Escala hedonica de 9 pontos para o atributo cor do bolo de chocolate.

Fonte: autoria própria.

A Figura 13 nos mostra que o atributo cor, foi bem aceito visto que 52% dos entrevistados deram nota 9 da escala de 9 pontos, apresentando média de 8,14.

A Figura 14 indica o teste de aceitabilidade, na qual os entrevistados puderam estar

avaliando a aparência do bolinho de chocolate por meio de imagem ilustrativa no mesmo, em escala hedônica de 9 pontos.

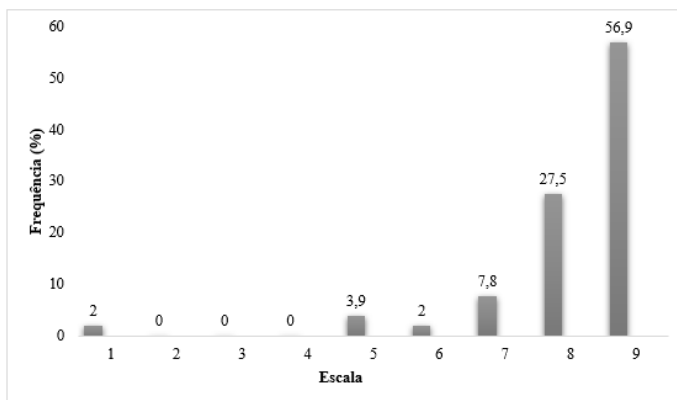


Figura 14 – Escala hedônica de 9 pontos para o atributo aparência.

Fonte: autoria própria.

De acordo com a Figura 14, o atributo aparência obteve 56,9% nota 9 na escala de 9 pontos com media final de 8,20. Portanto a aparência do produto foi muito bem aceita.

A Figura 15 indica o teste de aceitabilidade, na qual os entrevistados puderam estar avaliando o formato do bolinho de chocolate por meio de imagem ilustrativa no mesmo, em escala hedônica de 9 pontos.

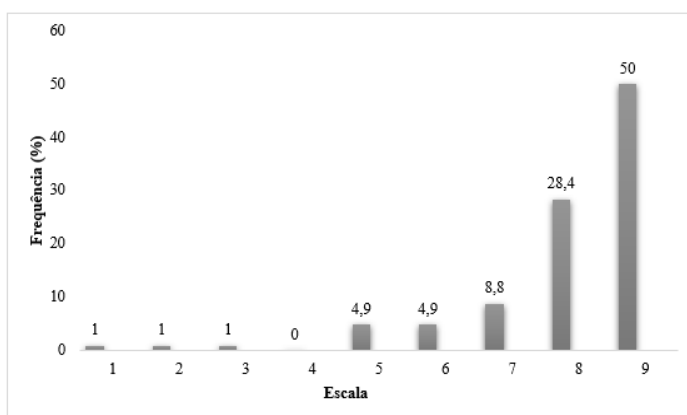


Figura 15 – Escala hedônica de 9 pontos para o atributo formato.

Fonte: autoria própria.

Observando a Figura 15, nota-se que 50% deram nota 9 em uma escala de 9 pontos

para a aparência do produto, 28% nota 8, com média 8. Logo, o formato do produto também foi bem aceito.

Após o teste de aceitabilidade, foi feito o teste de intenção de compra, de acordo com o método descrito na metodologia, a Figura 16 apresenta o resultado:

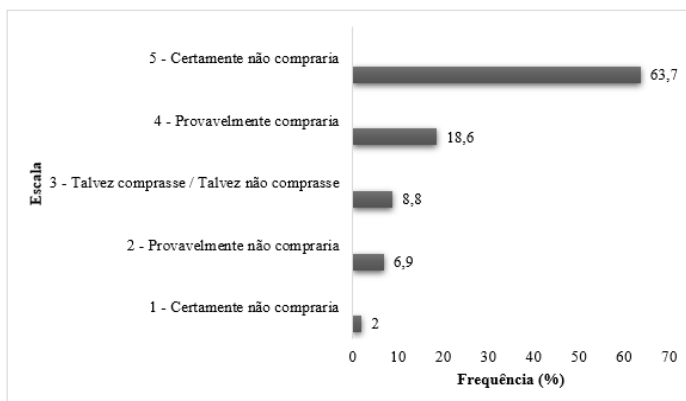


Figura 16 – Resultado do teste de intenção de compra.

Fonte: autoria própria.

De acordo com a Figura 16, 63,7% responderam que certamente comprariam o bolinho, 18,6% provavelmente compraria, 8,8% talvez comprasse/ talvez não comprasse, 6,9% provavelmente não comprariam e 2% certamente não compraria. Pode-se considerar que o bolinho de chocolate atendeu as expectativas do público avaliado. Chevalier et al., 2018 ao desenvolver cookie funcional sem glúten e lactose observaram que o *cookie* de mix de farinhas teve uma intenção de compra abaixo de 50%, acredita-se que pela inovação na utilização de diferentes farinhas em conjunto. Assim, o produto desenvolvido é uma ótima alternativa para consumidores celíacos e também para intolerantes à lactose, resultados semelhantes encontrados no presente trabalho.

3.4 Rotulagem

A Tabela nutricional teórica foi elaborada seguindo a 4ª edição da Tabela TACO, 2011, como descrito na metodologia. A Figura 17 mostra a Tabela Nutricional teórica da mistura para massa de cupcake de chocolate 50% cacau, a base de amaranto e aveia.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (6 colheres de sopa)		%VD(*)
Valor energético	63 kcal ou 263 kj	3
Carboidratos	11g	4
Proteínas	4g	4
Gorduras totais	2g	3
Gorduras saturadas	1g	3
Gorduras trans	0g	-
Fibra alimentar	4g	12
Sódio	26,52mg	1
(*) %Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA E OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO CONTÉM LACTOSE		

Figura 17 – Tabela nutricional teórica do produto.

Fonte: autoria própria.

Ao analisar a Figura 17, nota-se que a mistura para massa de cupcake possui baixo teor de sódio. O consumo excessivo de sódio aumenta o risco de doenças e derrames (SHB, 2013). De acordo com Sociedade Brasileira de Hipertensão (SBH) e Organização Mundial da Saúde (OMS), a quantidade diária recomendada de sal para pessoas saudáveis são 5 gramas, que representa 2 gramas de sódio.

De acordo com a legislação RDC Nº 54 de 2012 (ANVISA, 2012), a mistura para massa de cupcake é caracterizada com muito baixo teor de sódio por porção, além de ser fonte de fibra alimentar, estabelecida em valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Portanto, a mistura para massa de cupcake é um alimento nutritivo para pessoas que possuem restrição ao glúten e/ou lactose, e também para consumidores que optem por uma alimentação mais saudável.

De acordo com Ribeiro et. al. (2008), a principal característica não sensorial que as indústrias alimentícias têm adotado para atender às expectativas do público consumidor é a informação nutricional, contida na embalagem dos alimentos. Esta informação assume um papel de destaque em relação a outros elementos de comunicação de marketing, demonstrando, assim, ser uma ferramenta de relevância no processo de decisão de compra.

A rotulagem nutricional dos alimentos permite ao consumidor o acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Ao mesmo tempo, o acesso a essa informação atende às exigências da legislação e impulsiona investimento, por parte da indústria, na melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar o consumidor quanto à sua aquisição (Mello et

al.,2015).

Os alimentos para dietas com restrição de lactose, devem trazer a declaração “isento de lactose”, “zero lactose”, “0% lactose”, “sem lactose” ou “não contém lactose”, próxima à denominação de venda do alimento, exigido pela RDC N° 429 de 2020 (ANVISA, 2020).

Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso, de acordo com as exigências da LEI N° 10.674 de 2003 (CEDI, 2003).

Todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção, de acordo com as exigências da legislação RDC N° 259 de 2002 (ANVISA, 2002).

4 | CONCLUSÃO

Através da pesquisa de mercado e análise sensorial, conclui-se que a mistura para massa de bolinho tipo “cupcake” de chocolate 50% cacau a base de amaranto e aveia, apresenta potencial para ser um novo produto, visto que o bolinho foi bem aceito pelos entrevistados e que existem poucos produtos contendo amaranto em sua composição no mercado. Além de possuir textura adequada e típica de um produto industrializado, a mistura para massa de cupcake possui baixo teor de sódio e é fonte de fibras, portanto, é um alimento nutritivo para pessoas que possuem restrição a lactose e/ou glúten, e também para pessoas que buscam alimentação mais saudável. O amaranto pode ser considerado um ingrediente em potencial para agregar valor nutritivo em cupcakes, bolos e similares.

REFERÊNCIAS

ANVISA (2002). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO-RDC No 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. Acesso em 08 de janeiro, 2022 de <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html>

ANVISA (2012). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO – RDC N° 54, DE NOVEMBRO DE 2012. REGULAMENTO TECNICO SOBRE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. Acesso em 25 de janeiro, 2022 <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rdc0054_12_11_2012.html>

ANVISA (2020). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO – RDC N° 429, DE OUTUBRO DE 2020. ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EMBALADOS. Acesso em 16 de janeiro, 2022 de <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>>

ANVISA (2020). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTRUÇÃO NORMATIVA -IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020. REQUISITOS TECNICOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EMBALADOS. Acesso em 16 de janeiro, 2022 de <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>>

Bianchini, M. G. A., Bianchini, A. D. P. B. (2014). Modificação da composição química de farinhas integrais de grãos de amaranto após a aplicação de diferentes tratamentos térmicos. *Ciência Rural*, Santa Maria, Santa Maria, 44 (1), 167-173.

CEDI (2003). Coordenação de estudos legislativos. LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Acesso em 22 de janeiro, 2022 de < https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=440852&filename=Legislacao>

CHEVALIER, RAQUEL COSTA ; SANTOS, AMANDA CRISTINE PENNA; BRAUNA, THAIS DE FREITAS; ARGANDOÑA, ELIANA JANET SANJINEZ; **Cortez-Vega, William Renzo**. Cookie funcional sem glúten e lactose. *EVIDÊNCIA - CIÊNCIA E BIOTECNOLOGIA*, v. 18, p. 131-146, 2018.

CHEVALIER, R.C; PIZATO, S.; **CORTEZ-VEGA, W.R**. INGESTÃO DE ALIMENTOS? BENEFÍCIOS OU MALEFÍCIOS À SAÚDE. In: Franciele Braga Machado Tullio, Lucio Mauro Braga Machado. (Org.). *Ciência, tecnologia e inovação: desafio para um mundo global 4*. 4ed.Ponta Grossa: Atena, 2020, v. 4, p. 70-75.

FARFAN, J. A.; MARCÍLIO, R.; SPEHAR, C. R. (2005). Deveria o brasil investir em novos grãos para a sua alimentação? A proposta do amaranto (*Amaranthus ssp*). *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 12(1), 47-56.

FILHO, C. T. L. et. al. (2021). Alergia às proteínas do leite de vaca e a atenção primária à saúde: uma revisão narrativa das diretrizes atuais. 24p.

FORLIN, F. J.; FARIA, J. (2002) Considerações sobre a reciclagem de embalagens plásticas. *Revista Polímeros: Ciência e Tecnologia*, 12(1), 1-10.

GUTKOSKI, L. C.; BONAMIGO, J. M. A.; TEIXEIRA, D. M. F.; PEDÓ, I. (2007). Desenvolvimento de barras de cereais à base de aveia com alto teor de fibra alimentar. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 27(2), 787-792.

MELLO, A. V.; ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. (2015). Avaliação de rótulos de alimentos destinados ao público infantil de acordo com as regulamentações da legislação Brasileira. *Health Sci Inst*. p. 334-351.

MOTA, M. C. et al. (2011). Bolo light, diet e com alto teor de fibras: elaboração do produto utilizando pilidextrose e inulina. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, 70(3), 268-75.

MOSCATTO, J. A.; PRUDENCIO-FERREIRA, S. H.; HAULY, M. C. O. (2004). Farinha de yacon e inulina como ingredientes na formulação de bolo de chocolate. *Ciênc. e Tecnol. Alim.*, Paraná, 24(4), 634-640.

RIBEIRO, M. M.; DELLA LUCIA, S. M.; BARBOSA, P. B. F.; GALVÃO, H. L.; MINIM, V. P. R. (2008). Influência da embalagem na aceitação de diferentes marcas comerciais de cerveja tipo Pilsen. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 28(2), 395-399.

RODRIGUES, M. L. R. (2011). Intolerâncias alimentares: artigo de revisão. *Dissertação de mestrado*, Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra. 86p.

SANTOS, M. A. et. al. (2021). Alergia alimentar: um problema crescente. Revista Saúde em Foco, Teresina, 8(30), 39-53.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO (SBH) (2013). OMS divulga novas orientações para consumo diário de sal e potássio. Acesso em 25 de janeiro, 2022 de <<https://prodiet.com.br/blog/2013/02/14/oms-divulga-novas-orientacoes-para-consumo-diario-de-sal-e-potassio/>>

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos (2011). 4º ed. rev. e ampl. 161 p. Campinas, NEPA - UNICAMP. Acesso em 08 de janeiro, 2022 de <file:///C:/Users/Aname/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/8%20semestre%202020.2/desenvolvimento/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf>

TOMA, T. S.; REA, M. F. (1997). Rótulos de alimentos infantis: alguns aspectos das práticas de marketing no Brasil. R. Nutr. PUCCAMP, Campinas, 10(2), 127-135.

TORMENA, M. M. L. (2016). Desenvolvimento de formulação para bolo contendo farinha de maca e yacon. Dissertação de mestrado, Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade Tecnologia do Paraná, Campo Mourão, Brasil. 81p.

A

ABCDE 106, 108, 109, 119

Ácido hidroxícitrico 1, 6, 8

AIDS 98, 99, 101, 102

Amaranto 163, 164, 165, 166, 168, 169, 170, 171, 176, 178, 179

Anticoncepcional 74, 75, 83, 84

Antioxidante 154, 155

Aparecida de Goiânia 221, 222, 223, 224

Atividade física 6, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213

Azotemia 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21

C

Circulação extracorpórea 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 97

Cognição 182, 184, 185, 191

D

Depressão 128, 129, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 223, 227, 247

Desemprego 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228

Desnutrição 214, 218

E

Exercícios físicos 208, 212, 213

Extrofia de bexiga 23, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35

F

Fome 7, 214, 215, 216, 219, 220

Función manual 193, 197

G

Gamopatias monoclonais 67, 68

Garcinia cambogia 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Glúten 163, 164, 165, 168, 176, 177, 178, 179

Goiânia 221, 222, 223, 224, 228

H

HIV 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104

I

Inanição 214

Injúria renal 13, 14, 15, 16, 19, 68

IOT 106, 110, 112, 114, 118, 125, 126, 127

J

Jebson and Taylor Hand Function Test 193, 194, 197, 199, 200

L

Lactose 163, 164, 165, 166, 176, 177, 178, 179

Lesão renal aguda 13, 14, 16, 21, 22, 120

M

Malformação genitourinárias 23

Manejo interno 37, 57, 63

Menopausa 181, 182, 183, 184, 187, 190, 192

Mieloma osteoesclerótico 66, 67, 68, 69, 72, 73

N

Neurônios mioentéricos 153, 154, 155, 156, 158, 159

O

Osteotomia pélvica 23, 24, 28, 29, 30, 33, 34

Oxigenação por membrana extracorpórea 87

P

Perfusão 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 118, 120, 125

Población mexicana 193, 194, 197, 198, 200, 201, 202, 203

Politraumatizado 107

Pré-operatório 86, 87, 89, 91, 93, 94, 95, 216

PrEP 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105

Processo de emagrecimento 1, 3, 12, 247

R

Resíduo de saúde 37

S

Síndrome de POEMS 66, 67, 68, 69, 70, 72, 73

Solução de sacarose 154

T

Terapia de reposição hormonal 83, 182, 183

Trabalho 3, 11, 12, 40, 48, 59, 61, 63, 64, 87, 88, 89, 95, 96, 102, 135, 141, 165, 176, 191, 213, 215, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 240, 243, 246

Traducción y adaptación cultural 193, 194, 198, 200, 202

Tromboembólicos 74, 76, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85

Trombose 17, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 82, 83, 84, 85

U

Unidade hospitalar 37, 40, 42, 56, 60, 61

HEALTH PROMOTION AND QUALITY OF LIFE 2

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 



HEALTH PROMOTION AND QUALITY OF LIFE 2

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

