



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Avaliação sensorial de torta enriquecida com farinha funcional a base de serralha (*Sonchus oleraceus*) para suplementação de vitamina A na alimentação escolar infantil.

AUTORES: Geovane Aparecido Ramos da Silva (Autor), Rodolfo Ricken do Nascimento (Co-Autor), Juliana da Silva Rocha (Co-Autor), Ana Paula da Silva de Oliveira (Co-Autor), Vanessa Aparecida Marcolino (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Vitamina A, Hipovitaminose , Serralha.

RESUMO:

Estima-se que milhares de crianças no mundo apresentam deficiência de vitamina A o que pode afetar o ciclo visual, reprodutivo e o sistema imunológico, podendo até acarretar a morte. Ainda que no Brasil não seja possível obter dados suficientes para verificar a intensidade da carência de vitamina A entre a população, existem sinais que em algumas regiões do país, a hipovitaminose A constitui problema de saúde pública. A vitamina A pode ser encontrada em alimentos de origem animal, mas principalmente em alimentos de origem vegetal, como a serralha. Uma alternativa viável para suplementação dessa vitamina seria a inserção de um alimento rico em vitamina A na alimentação escolar, uma vez que, este tipo de vegetal não tem muita aceitabilidade junto ao público infantil. Por conta disso, o presente trabalho teve por objetivo desenvolver uma farinha a base de serralha que foi aplicada na massa de uma torta avaliada por meio de análise sensorial para verificar a aceitação das crianças em relação à mesma. Inicialmente, de posse das amostras de serralha, o vegetal foi higienizado, seco em estufa de circulação a 60°C, triturado e tamisado. Sabendo-se que a farinha de serralha produzida possuía 410mg de vitamina A/100g de vegetal seco (dados obtidos por análise HPLC), três massas de tortas foram elaboradas e analisadas sensorialmente pelo público adulto, a mais aceita possuía proporção de 0,36g/100g (serralha/torta), sendo posteriormente aplicada ao público de faixa etária pré-escolar, onde 50 crianças de uma escola local avaliaram por meio de um questionário com escala hedônica de 7 pontos as características sensoriais da torta. A média das notas concedidas à torta pelas crianças foi de 5,96, mostrando ser possível sua inclusão na alimentação escolar sob a forma de farinha, o que possibilita a diminuição do amargor característico do vegetal e o suprimento total das necessidades diárias de vitamina A em uma criança, com a ingestão de apenas um pedaço equivalente a 70g da torta.

Instituição de Ensino: Instituto Federal do Paraná

ISBN: 978-85-93416-00-2

