



15º CONGRESSO BRASILEIRO DE
**Gastroenterologia
Pediátrica**

19º CONGRESSO LATINO AMERICANO E
10º CONGRESSO IBERO AMERICANO DE
GASTROENTEROLOGIA, HEPATOLOGIA E NUTRIÇÃO

Centro de Convenções de Natal . RN . Brasil
26 a 29 de março de 2014

Trabalhos Científicos

Título: Aceitabilidade Do Suco De Jerimum Com Maracujá Por Escolares Na Cidade De Cuité, Pb

Autores: ANA MARTINS; ADRIANA SILVA; JAQUELINE DANTAS; KEROLAYNE LIMA; MANUELA GOMES; MARIA SOUSA; MARIA OLIVEIRA; MARILIA MELO; MIKAELLE SOUZA; PALOMA MARTINS

Resumo: **INTRODUÇÃO:** Carotenoides são corantes naturais presentes em frutas, verduras, raízes, aves, alguns peixes, crustáceos e certos microrganismos. Destacam-se na alimentação humana por apresentarem pigmentos que vão de amarelo ao vermelho, proporcionando benefícios ao organismo, por apresentar vitamina A e C, antioxidante fibras, fósforo, potássio. Dentre as diversas fontes alimentares na qual este pode ser encontrado no jerimum e maracujá, sendo estes amplamente cultivados e consumidos no Brasil em várias formas de preparo. **OBJETIVO:** Avaliar sensorialmente o suco de jerimum com maracujá por escolares da cidade de Cuité, PB. **METODOLOGIA:** O presente trabalho foi realizado na Universidade Federal de Campina Grande, campus Cuité/PB. Sendo desenvolvido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Unidade Acadêmica de Saúde, do Centro de Educação e Saúde (CES) e analisado sensorialmente por crianças da Escola Municipal Benedito Venâncio dos Santos da cidade de Cuité- PB, por meio da escala hedônica facial de três pontos (1 - gostei, 2 - indiferente e 3 - desgostei). Antes da análise os alunos foram orientados quanto ao teste e preenchimento do formulário de avaliação sensorial. **RESULTADOS:** A partir dos dados analisados pode se observar que das 55 crianças que analisaram o suco de jerimum com maracujá apresentam faixa etária de 5 anos a 11 anos, onde 90,90% (50 crianças) atribuíram nota 3 (gostei) às amostras indicando que gostaram do produto, enquanto que apenas 7,27% (4 crianças) disseram não gostar do produto, atribuindo nota 1 (desgostei) e 1,82% (1 crianças) atribuíram a nota 2 (indiferente). **CONCLUSÃO:** Diante dos resultados obtidos podemos concluir que a referida preparação pode ser inserida na alimentação escolar durante o período de safra do jerimum e maracujá, visto que obteve uma ótima aceitação por crianças de diversas faixas etárias. Além de este produto possuir alto valor nutricional, é de fácil elaboração e custo reduzido