



**XXIV SEMANA DE EXTENSÃO E XXIX JORNADA
CIENTÍFICA UNIVERSO GOIÂNIA – SEMEX HÍBRIDA**

“Empreendedorismo com Responsabilidade Socioambiental”

De 28 a 31 de Outubro de 2025

Coxinha com Massa de Batata-Doce: uma alternativa saudável e funcional ao salgado tradicional

Carlos Eduardo Guimarães do Prado¹

Dayane Vieira Figueredo²

Leticya Fernandes Rezende³

Vitor Pereira Furtado⁴

Vitoria Morais de Carvalho⁵

Prof^a. Paula Novais Rabelo⁶

RESUMO

O projeto 'Coxinha com Massa de Batata-Doce' foi desenvolvido com o propósito de criar uma opção de alimento mais saudável, saborosa e equilibrada, alinhada às tendências de consumo consciente e funcional. O objetivo foi oferecer uma alternativa nutritiva à coxinha tradicional, voltada especialmente ao público que busca alimentos com menor teor calórico e maior valor nutricional. A metodologia consistiu na elaboração de uma receita com massa de batata-doce, farinha de aveia, azeite e temperos naturais, recheada com frango desfiado e requeijão, preparada de forma assada ou em airfryer, para reduzir o teor de gordura. Foram avaliados o custo de produção, rendimento, valor de venda e os benefícios nutricionais do produto. Os resultados mostraram que a coxinha apresentou excelente aceitação, textura agradável e alto potencial de mercado, com preço de venda R\$ 3,52 e margem de lucro de 56%. Conclui-se que o produto é inovador, economicamente viável e contribui para uma alimentação mais equilibrada, unindo saúde, sabor e praticidade no dia a dia do consumidor.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Batata-doce; Coxinha funcional; Nutrição; Produto inovador.

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia

² Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia

³ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia

⁴ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia

⁵ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário UNIVERSO Goiânia

⁶ Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Universo Goiânia, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFG, 2025.