

RESUMO - PÔSTER - NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

ELABORAÇÃO DE EMPADA COM ADIÇÃO DE TALO DE ESPINAFRE EM OFICINA DE CULINÁRIA: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ENTRE CRIANÇAS

Élide Rebechi Wolff (eliderebechi.14@gmail.com)

Talita Alves Rodrigues Da Rocha (talita.rodrig@outlook.com)

Gabriela Egidio Arelhano (gabrielaarelhano@yahoo.com.br)

Luane Aparecida Do Amaral (luapamaral@hotmail.com)

Elisvania Freitas Dos Santos (elisvania@gmail.com)

Daiana Novello (nutridai@gmail.com)

Introdução: O público infantil apresenta um consumo elevado de produtos com alto teor de gordura saturada, sódio e açúcar, como, por exemplo, os fast foods e baixa preferência por frutas e hortaliças. Desse modo, a utilização de resíduos de frutas e hortaliças como ingredientes em produtos alimentícios é uma alternativa viável para melhorar o perfil nutricional e a oferta de alimentos mais saudáveis para as crianças. Os talos de espinafre são geralmente descartados na culinária doméstica. Apesar disso, apresentam consideráveis conteúdos de carboidrato, proteína e compostos fenólicos, que possuem ação antioxidante, reduzindo o risco de doenças crônicas não transmissíveis. A oficina de culinária melhora a capacidade cognitiva e desperta o interesse em cozinhar, favorecendo a aceitação de diferentes alimentos considerados saudáveis, inclusive de subprodutos. Nesse sentido, é possível utilizar resíduos de hortaliças como ingredientes em produtos alimentícios, o que aumenta os

teores de vitaminas, minerais e fibras das preparações, além de promover a redução do descarte de lixo orgânico. Objetivo: Realizar uma oficina culinária com um produto alimentício contendo talos de espinafre entre crianças em idade escolar e avaliar sua aceitabilidade sensorial e a composição físico-química. Metodologia: O produto elaborado na oficina de culinária foi a empada com adição de talo de espinafre. Durante a atividade, os participantes também receberam informações educativas sobre a importância do aproveitamento integral dos alimentos e do consumo de espinafre e seus resíduos para a saúde. Participaram da pesquisa 55 crianças, com idade entre 7 a 10 anos. A aceitabilidade sensorial do produto foi avaliada ao final da oficina, por meio de uma escala hedônica facial estruturada mista de 7 pontos (1 “super ruim” a 7 “super bom”). Um teste de aceitação global também foi aplicado ao produto e analisado com uma escala hedônica facial estruturada mista de 5 pontos (1 “desgostei muito” a 5 “gostei muito”). O produto também foi avaliado em relação aos teores de umidade, cinzas, proteína, lipídio, carboidrato, calorias e fibra alimentar. Resultados: A empada obteve uma boa aceitabilidade pelas crianças em todos os parâmetros (média ± desvio padrão): aparência ($6,5 \pm 0,54$), aroma ($6,6 \pm 0,63$), sabor ($6,4 \pm 0,85$), textura ($6,4 \pm 0,76$), cor ($6,6 \pm 0,59$) e aceitação global ($4,7 \pm 0,67$). O Índice de Aceitabilidade foi de 93,5%, podendo ser ofertada futuramente na alimentação escolar infantil. O produto apresentou a seguinte composição físico-química média: 44,7 g/100 g de umidade, 2,7 g/100 g de cinzas, 12,5 g/100 g de proteína, 13,1 g/100 g de lipídio, 27,0 g/100 g de carboidrato, 275,6 kcal/100 g de calorias e 1,2 g/100 g de fibra alimentar. Conclusão: A empada de talo de espinafre elaborada em oficina de culinária é bem aceita por crianças em idade escolar. Também, apresenta um bom perfil nutricional, o que promove a oferta de alimentos mais saudáveis para esse público, contribuindo para a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis.

Agradecimentos: Os autores agradecem aos financiadores da pesquisa Fundação Araucária (Convênio nº: 58/2021), Secretaria da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Estado do Paraná (SETI-PR), Unidade Gestora do Fundo Paraná (UGF), Programa Universidade sem Fronteiras (USF), Paraná, Brasil.