

Sumário

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUPERFÍCIES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINA DE ESCOLA PÚBLICA	2
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE PESCADO NO INTERIOR DO ESTADO DO CEARÁ	4
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE PESCADO FRESCO E CONGELADO	6
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES E DO AMBIENTE DE COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO VENDIDO NO MERCADO PÚBLICO DE LIMOEIRO DO NORTE – CE.	8
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO MERCADO DO PEIXE DO MUNICÍPIO DE JAGUARUANA-CE	10
AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO (<i>Oreochromis niloticus</i>) PARA ELABORAÇÃO DE DERIVADOS DE PESCADO	12
AVALIAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE EMPANADO DE GALINHA-D'ANGOLA COM FARINHA DE CASTANHA DE CAJU	14
ELABORAÇÃO DE SORVETE DO TIPO FUNCIONAL E AVALIAÇÃO SENSORIAL .	16

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUPERFÍCIES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINA DE ESCOLA PÚBLICA

Mikaela Sabrina Rodrigues Maia*

Fernanda Araújo Mascarenhas*

Jordânia Guimarães de Lima*

Davi Moura Lucena*

Marlene Nunes Damaceno**

RESUMO

A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos vem aumentando no mundo, de modo que instituições que fornecem refeições, como uma cantina escolar, são locais que podem vir a propiciar a contaminação microbiana. Desse modo, as superfícies de contato de manipulação de alimentos, seja direta ou indiretamente, podem cooperar para esse fator. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi avaliar a condição higiênico-sanitária de materiais de manipulação de alimentos da cantina de uma escola estadual, na cidade de Tabuleiro do Norte, Ceará. O estudo teve delineamento transversal e foi realizado no período de janeiro a fevereiro 2018, sendo feita apenas uma coleta durante esses períodos. Por meio da técnica de Swab, foi amostrado o total dos utensílios disponíveis de preparação (facas e tabuas para corte de carnes) sendo 7 (sete) facas e 2 (duas) tábuas, para análises de coliformes totais, coliformes termotolerantes e contagem de mesófilos aeróbios. Constatou-se a presença de coliformes totais em 100% das amostras de tabuas e facas avaliadas e de coliformes termotolerantes 23%, já a contagem de mesófilos aeróbios demonstrou a presença desse microrganismo em 55,55% das amostras avaliadas, revelando contaminação dos utensílios utilizados no preparo dos alimentos. Os resultados das análises variaram entre 7 a 93 NMP/50 cm² para Coliformes Totais, < 3,0 a

* Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: mikaellarmaia@hotmail.com; fer.a.masc@gmail.com; jordaniaglimaa@gmail.com; davi.moura.0702@gmail.com

** Orientador. Docente Doutor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: marlene@ifce.edu.br

7,0 NMP/50 cm² para coliformes Termotolerantes e de 35 a 3300 UFC/50 cm² para bactérias mesófilas aeróbias. Foi evidenciada a necessidade da melhora da qualidade higiênico-sanitária das facas e tábuas para corte de carnes presentes na cantina, as quais obtiveram classificação insatisfatória tanto para coliformes totais e termotolerantes quanto para bactérias mesófilas aeróbias.

Palavras-chave: Coliformes. Higiene dos alimentos. Manipulação de alimentos. Segurança dos alimentos.

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE
ESTABELECEMENTOS COMERCIALIZADORES DE PESCADO NO INTERIOR
DO ESTADO DO CEARÁ**

Sheyla Maria Barreto Amaral*

Nathan Pereira dos Santos*

Francisco Jonas de Souza*

Marlene Nunes Damaceno**

RESUMO

A comercialização de pescado é uma atividade que merece cuidado, pois é um alimento altamente perecível, exigindo ações de fiscalização que assegurem produtos com boa qualidade higiênico-sanitária aos consumidores, principalmente em locais públicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar os aspectos higiênico-sanitários na comercialização de pescado em mercados públicos das cidades de Aracati, Limoeiro do Norte e Morada Nova, situadas no Vale do Jaguaribe, estado do Ceará, por meio da aplicação de uma lista de verificação avaliando critérios como a edificação, instalações, higiene dos equipamentos e utensílios, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, manipuladores, matérias-primas e embalagens, armazenamento e exposição, documentação e registro com base na RDC nº 216/2004/ANVISA que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. As visitas ocorreram aos sábados pela manhã em decorrência do maior fluxo de pessoas e matérias-primas. Os mercados estão localizados no centro comercial dos municípios sendo construídos com alvenaria, cobertos por telhas e piso cerâmico que apresentam deterioração assim como paredes sem proteção e revestimento. O abastecimento de água e as instalações elétricas (sem proteção contra explosão e quebra) estão presentes em apenas um mercado o que impossibilita a higienização correta das instalações e dos manipuladores bem como a conservação dos peixes durante a comercialização e posterior armazenamento que faz uso

*Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: sheylaamaral82@gmail.com; pereiranathan2015@outlook.com; franciscosouzajonas@hotmail.com

**Orientador. Docente Doutora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: marlene@ifce.edu.br

apenas do gelo. Os manipuladores não apresentam asseio pessoal nem vestimenta adequados além de manusear produto e materiais impróprios inclusive dinheiro. Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos não se encontram de acordo com o previsto na legislação, pois a qualidade do peixe comercializado depende das condições de como o mesmo é armazenado, o tempo e a temperatura de exposição, bem como o asseio dos manipuladores e do local de comercialização, devendo ser adotadas práticas de correção como reformas na estrutura e instalações, treinamento de Boas Práticas de Fabricação para manipuladores nos mercados avaliados para adequação a legislação vigente.

Palavras-chave: Legislação. Manipuladores. Mercados.

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE PESCADO FRESCO E CONGELADO

Luis Kenedy Alves Rocha Filho*

Beatriz Aryadne de Queiroz Marques*

Marlene Nunes Damaceno**

RESUMO

O pescado é um dos alimentos mais perecíveis e, por isso, necessita de cuidados adequados desde que é capturado fresco até chegar ao consumidor ou a indústria transformadora. A maneira de manipular o pescado nesse intervalo de tempo determina a intensidade e rapidez com que se apresentam as alterações que dependem da forma de como foram aplicados os princípios básicos de conservação dos alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que comercializam pescado nas cidades de Quixeré e Limoeiro do Norte. Foram visitados dois estabelecimentos que comercializam pescado fresco e congelado, utilizando uma lista de verificação (*check list*) das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos com base na RDC nº 275/2002/ANVISA, contando com a participação de funcionários durante a aplicação. Avaliando-se as condições estruturais, limpeza do ambiente; manipuladores; exposição do pescado à venda; presença de funcionário exclusivo para pagamentos; manipulação adequada do alimento; abastecimento de água; controle integrado de vetores e pragas urbanas. Os estabelecimentos apresentaram inconformidades no fluxo de produção que deve ser ordenado e sem cruzamentos nas etapas de preparação e/ou manipulação de alimentos, de forma a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção; o teto se encontrava de acordo com a legislação apenas para o estabelecimento que comercializa pescado congelado e quanto às instalações elétricas as luminárias estavam sem proteção nos dois estabelecimentos e o controle de pragas e vetores ocorre com periodicidade. Os manipuladores dispõem de vestimenta adequada, porém sem lavatório de mão exclusivo disponível. Não foram realizadas análises nos produtos, manipuladores, etc., portanto não podemos concluir que os estabelecimentos trazem risco a

*Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: kenedyrochagestorhospitalar@hotmail.com; bia_aryadne@live.com

**Orientador. Docente Doutora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: marlene@ifce.edu.br

saúde da população com base apenas na lista de verificação aplicada a qual recomenda no anexo II, item D. D - classificação do estabelecimento. Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

Palavras-chave: Legislação. Manipuladores. Mercados.

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE
MANIPULADORES E DO AMBIENTE DE COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO
VENDIDO NO MERCADO PÚBLICO DE LIMOEIRO DO NORTE – CE.**

Vera Lúcia Regis Amorim*

Ana Larissa de Oliveira*

Joyce Keller Freire dos Santos*

Marlene Nunes Damaceno**

RESUMO

A qualidade do pescado é o principal aspecto a ser analisado pelo consumidor no ato da compra, pois existem diversos critérios a serem avaliados no próprio estabelecimento, como por exemplo: limpeza e a organização do ambiente, higiene dos atendentes e condições adequadas para conservação dos alimentos oferecidos. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores e do ambiente de comercialização do pescado vendido no mercado público de Limoeiro do Norte - CE. Fez-se avaliação visual do local e perguntas em relação à manipulação do pescado. Comparou-se com o descrito na RDC nº 216/2004/ANVISA que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Foi realizada uma visita ao estabelecimento, em junho de 2018 para explicar aos comerciantes a finalidade da pesquisa e convidá-los a participar e compartilhar informações. Todos os comerciantes aceitaram participar da pesquisa. Observou-se que o mercado apresentava funcionamento de três boxes pequenos com fácil visualização do ambiente de manipulação, apresentando freezer, balança e balcão de madeira que absorve umidade e dificulta a limpeza. A exposição e a pesagem dos peixes ocorriam diretamente no balcão (sem adição de gelo) e na balança, com higienização ineficiente o que contribuía para a presença de moscas. Os boxes não dispunham de lavatório para higienização das mãos dos manipuladores que também não apresentavam vestimenta nem luvas para manuseio do pescado. Nos boxes não havia um funcionário reservado para manipular o dinheiro da venda, ou seja, a mesma pessoa manuseava

*Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: veraluciaregis2015@gmail.com; larissa1_ana@hotmail.com; joycekeller25@gmail.com.

**Orientador. Docente Doutora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: marlene@ifce.edu.br

o dinheiro da venda e o pescado. Foi possível concluir que o mercado do peixe está em desacordo com a resolução em relação aos aspectos da falta de funcionários capacitados; do controle de pragas; má higienização de equipamentos e utensílios; ausência de refrigeração ou gelo no pescado exposto. Aconselha-se realizar um treinamento de Boas Práticas de Manipulação, pois o modo em que se está manipulando o pescado pode causar danos à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Legislação. Manipuladores. Mercados.

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO MERCADO DO PEIXE DO MUNICÍPIO DE JAGUARUANA-CE

Christiane da Silva Nascimento*

Francisca Mariana da Silva*

Mikele Silva Oliveira*

Petra Lana de Almeida Maia*

Marlene Nunes Damaceno**

RESUMO

Um alimento seguro deve apresentar propriedades nutricionais inerentes, aspectos sensoriais desejáveis e, do ponto de vista sanitário, ausência ou tolerância de microrganismos patogênicos, riscos físicos e químicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias do mercado do peixe no município de Jaguaruana, Ceará. Para a avaliação aplicou-se uma lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos com base na RDC nº 275/2002 que classifica em três grupos, variando de zero a 100% de atendimento dos itens (1- 76 a 100%; 2- 51 a 75%; e 3- 0 a 50%), sendo os padrões de conformidade de acordo com a RDC nº 216/2004 que consideram nas Boas Práticas para Serviços de Alimentação os alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo. A pesquisa foi realizada nos meses de junho a agosto de 2018, sendo avaliados os blocos Edificação e instalações (EI), Equipamentos, móveis e utensílios (MEU), e Manipuladores (M) com as

* Aluna do curso superior de tecnologia em alimentos – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Limoeiro do norte – e-mail: chrismacimento@hotmail.com

* Aluna do curso superior de tecnologia em alimentos – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Limoeiro do norte – e-mail: marianasilva0529@hotmail.com

* Aluna do curso superior de tecnologia em alimentos – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Limoeiro do norte – e-mail: mikeleoliveira365@gmail.com

* Aluna do curso superior de tecnologia em alimentos – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Limoeiro do norte – e-mail: petra_lana90@hotmail.com

** Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Limoeiro do norte – e-mail: marleneifce@gmail.com

respostas ‘sim, não e não se aplica’. A avaliação foi positiva em 28% para os blocos EI e EMU, e negativa em 93% para o bloco M; com apenas 6% de respostas do total de blocos ‘não se aplica’. No bloco EI os quesitos piso, parede e teto se apresentavam de acordo com a legislação exibindo revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Esse resultado permite enquadrar o mercado no grupo 3, que vai de 0 a 50% de atendimento dos itens, uma classificação que denota várias inconformidades com as legislações utilizadas e condições higiênico-sanitárias insatisfatórias na comercialização de pescado que podem comprometer a saúde dos consumidores. Contudo, se recomenda uma maior fiscalização por parte das autoridades competentes, bem como a criação de um programa de treinamento para os manipuladores.

Palavras-chave: Legislação. Manipuladores. Pescado.

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA
DE TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*) PARA ELABORAÇÃO DE
DERIVADOS DE PESCADO**

Sheyla Maria Barreto Amaral*

Candido Pereira do Nascimento**

Sandra Maria Lopes dos Santos***

Marlene Nunes Damaceno****

RESUMO

O pescado é um alimento de grande importância nutricional e deve estar presente na dieta humana, por possuir aminoácidos essenciais em sua composição, bem como um alto teor proteico. Na busca por consumir alimentos de forma mais rápida e prática, novas tecnologias vêm surgindo para facilitar o preparo dos alimentos, bem como de reaproveitar todas as partes do pescado. Uma dessas tecnologias é a Carne Mecanicamente Separada (CMS), que pode ser utilizada para elaborar produtos formatados como *fishburgers*, *nuggets*, entre outros. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de CMS de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), como parâmetro de qualidade para elaboração de *fishburger*. As análises microbiológicas foram realizadas com base na RDC nº 12/2001/ANVISA que dispõe sobre padrões microbiológicos sanitários para alimentos. Conforme o preconizado pela RDC, para derivados de pescado deve-se realizar análises de Coliformes Termotolerantes (10^2 NMP/g), *Staphylococcus* Coagulase Positiva (5×10^2 UFC/g) e *Salmonella* sp (ausência em 25 g). As análises foram realizadas em triplicata em 3 lotes de CMS de tilápia do Nilo. Os

*Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: sheylaamaral82@gmail.com

**Discente. Mestrado em Tecnologia de Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: nascimento.cpe@gmail.com.

***Bolsista PNPD/CAPES. Mestrado em Tecnologia de Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: anisulivan@gmail.com.

****Orientador. Docente Doutora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: marlene@ifce.edu.br

resultados da avaliação microbiológica apresentaram baixas contagens de coliformes termotolerantes (3 NMP/g), ausência de *Staphylococcus* Coagulase Positiva e de *Salmonella* sp. em 25 g de amostra. Observa-se que a CMS de tilápia do Nilo avaliada possui os requisitos de qualidade microbiológica exigidos pela legislação, indicando a qualidade satisfatória do pescado utilizado na sua elaboração, bem como um processamento higiênico-sanitário adequado, atendendo as Boas Práticas de Fabricação. Conclui-se que a Carne Mecanicamente Separada avaliada atende aos padrões estabelecidos, podendo ser utilizada no processamento de *fishburgers*, bem como de outros produtos, não interferindo na qualidade do produto final, nem causando danos à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Legislação. Qualidade. Processamento.

AVALIAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE EMPANADO DE GALINHA-D'ANGOLA COM FARINHA DE CASTANHA DE CAJU

Francisco Jonas de Souza*

Sheyla Maria Barreto Amaral*

Nathan Pereira dos Santos*

Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves**

RESUMO

A galinha-D'angola fornece carne com sabor bem característico de ave de caça, o que atrai muitos consumidores, além de ser pouca explorada comercialmente. O Ceará se firmou no ano de 2017 como o maior produtor de castanha do Nordeste. Esta oleaginosa é rica em gorduras boas, Magnésio e Fósforo. O presente trabalho teve por objetivo a elaboração de empanado a base de galinha-d'angola com farinha de castanha de caju, e verificar sua preferência e segurança microbiológica. A carne foi obtida em frigorífico localizado na região do Vale do Jaguaribe. Foram elaboradas duas formulações de empanados, uma formulação controle (F0), sem adição de farinha, e a outra com adição de 10% da farinha (F1). O processamento foi realizado na Planta Piloto de Carnes do Instituto Federal Campus Limoeiro do Norte. Foram feitas as análises microbiológicas de *Samonella sp.*, contagem de coliformes termotolerantes e *Staphylococcus coagulase*, conforme o preconizado pela RDC nº 12 da ANVISA, seguindo as metodologias propostas por Silva et al. (2010). A avaliação sensorial foi realizada com 120 provadores não treinados, no laboratório de Análise Sensorial do IFCE Campus Limoeiro do Norte, através do teste afetivo de preferência por comparação pareada segundo (DUTCOSKY, 2013). As análises microbiológicas apresentaram ausência de todos os microrganismos analisados, demonstrando um processamento adequado, com qualidade higiênica satisfatória. De acordo com os resultados obtidos no teste sensorial, dos 120 provadores, 57 preferiram a amostra F0 e 63 preferiram a amostra F1, na tabela para compreensão do teste, o número

*Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: franciscosouzajonas@hotmail.com sheylaamaral82@gmail.com; pereiranathan2015@outlook.com;

**Orientador. Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: hyngrid@ifce.edu.br

mínimo de respostas favoráveis para considerar diferença entre as amostras, são 71, a nível de significância de 5%. Conclui-se que o empanado possui segurança microbiológica, e que não existe diferença significativa de preferência entre as amostras. Portanto, recomenda-se um prosseguimento do estudo, adicionando maior quantidade da farinha para testar novamente a preferência dos analisadores.

ELABORAÇÃO DE SORVETE DO TIPO FUNCIONAL E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Maria de Fátima Costa Carneiro*

Ana Klécia Santiago de Oliveira*

Anajara Silva*

Jéssica Janine Sousa Barreto*

Marlene Nunes Damaceno**

RESUMO

O mercado de sobremesas lácteas tem aumentado no decorrer dos anos, bem como o surgimento de novos sabores. As farinhas de frutas e vegetais tem se tornado uma alternativa para enriquecer alimentos convencionais, tornando-os produtos funcionais que auxiliam no metabolismo contribuindo para manutenção da saúde física e mental além das funções nutricionais básicas. Considerando a atual tendência desses produtos do tipo funcional, o presente trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar a preferência de sorvete enriquecido com fibras de maracujá e leite de coco. Foram elaboradas duas formulações de sorvete com fibras da casca do maracujá com e sem adição de leite de coco. Para a análise sensorial, aplicou-se o teste afetivo de preferência por comparação pareada. Participaram do teste 126 julgadores não treinados, de diferentes faixas etárias, sendo 87 mulheres e 39 homens. As amostras foram servidas em temperatura de refrigeração em recipientes codificados. A análise estatística foi realizada utilizando-se a tabela de significância no teste pareado bicaudal. De acordo com os resultados, 66 avaliadores preferiram a formulação de sorvete sem adição de leite de coco e 60 a formulação com adição de leite de coco. Os valores de referência no teste pareado bicaudal ($p \leq 0,05$) é 74. Esse resultado indica que não houve preferência significativa entre as duas formulações de sorvete enriquecido com fibra com ou sem leite de coco.

Palavras-chave: Comparação pareada; Fibra; Leite de coco

*Discente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: fati276@yahoo.com.br; anakleciasantiago@gmail.com; anajara.silva16@gmail.com; jessica.janine.sousa@gmail.com

**Orientador. Docente Doutora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), campus Limoeiro do Norte. Rua Estêvão Remígio de Freitas, 1145 – Centro – Limoeiro do Norte/CE. E-mail: marlene@ifce.edu.br

