



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano
Curso de Tecnologia em Alimentos

CINTYA GONÇALVES FRANCHINI

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MISTURAS PARA BOLO ISENTAS DE AÇÚCAR

Urutaí, 12 de fevereiro de 2021



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Goiano
Curso de Tecnologia em Alimentos

CINTYA GONÇALVES FRANCHINI

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MISTURAS PARA BOLO ISENTAS DE AÇÚCAR

Trabalho de conclusão de curso
apresentado para obtenção do
grau de Tecnólogo em Alimentos
ao Instituto Federal Goiano –
Campus Urutaí

Orientador(a): Prof.^a Dra.
Danielle Godinho De Araújo
Perfeito

Urutaí, 12 de fevereiro de 2021

Sistema desenvolvido pelo ICMC/USP
Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas - Instituto Federal Goiano

FF816a Franchini, Cintya Gonçalves
Avaliação Sensorial de Misturas para Bolo Isentas
de Açúcar / Cintya Gonçalves Franchini; orientadora
Danielle Godinho de Araújo Perfeito . -- Urutai,
2021.
37 p.

TCC (Graduação em Tecnologia de Alimentos) --
Instituto Federal Goiano, Campus Urutai, 2021.

1. Panificados.. 2. Diabéticos.. 3. Aceitação
Sensorial.. 4. Açúcar.. 5. Isentos.. I. Godinho de
Araújo Perfeito , Danielle , orient. II. Título.



TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DO IF GOIANO

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610/98, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, a disponibilizar gratuitamente o documento no Repositório Institucional do IF Goiano (RIIF Goiano), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, em formato digital para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IF Goiano.

Identificação da Produção Técnico-Científica

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tese | <input type="checkbox"/> Artigo Científico |
| <input type="checkbox"/> Dissertação | <input type="checkbox"/> Capítulo de Livro |
| <input type="checkbox"/> Monografia – Especialização | <input type="checkbox"/> Livro |
| <input checked="" type="checkbox"/> TCC - Graduação | <input type="checkbox"/> Trabalho Apresentado em Evento |
| <input type="checkbox"/> Produto Técnico e Educacional - Tipo: _____ | |

Nome Completo do Autor: Antya Gonçalves Franchini.
Matrícula: 2017101210320284
Título do Trabalho: Análise Sensorial de Misturas para Bolo ISENTAS de Açúcar.

Restrições de Acesso ao Documento

Documento confidencial: Não Sim, justifique: proibir publicação de artigo

Informe a data que poderá ser disponibilizado no RIIF Goiano: 12/02/2022

O documento está sujeito a registro de patente? Sim Não
O documento pode vir a ser publicado como livro? Sim Não

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O/A referido/a autor/a declara que:

- o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- obteve autorização de quaisquer materiais inclusos no documento do qual não detém os direitos de autor/a, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano.

Urutai 12/02/21
Local Data

Antya Gonçalves Franchini.
Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais

Ciente e de acordo:

Danielle Cristina de Jesus Perfeito
Assinatura do(a) orientador(a)

INSTITUTO FEDERAL GOIANO CAMPUS - URUTAÍ
GERÊNCIA DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ATA DE APRESENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos doze dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte um, reuniram-se os professores: Danielle Godinho de Araújo Perfeito, Simone da Costa Estrela e Sandra Regina Marcolino Gherardi nas dependências do Instituto Federal Goiano Campus - Urutaí - GO, para avaliar o Trabalho de Conclusão de Curso do(a) acadêmico(a) **Cintya Gonçalves Franchini** como requisito necessário para a conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos desta Instituição. O presente TCC tem como título: **Avaliação Sensorial de misturas para bolo isentas de açúcar**", orientado pela Profª. Danielle Godinho de Araújo Perfeito.

Após análise, foram dadas as seguintes notas:

Professores	Notas
1. Danielle Godinho de Araújo Perfeito	8,4
2. Sandra Regina Marcolino Gherardi	9,0
3. Simone da Costa Estrela	8,9
Média final:	8,7

OBSERVAÇÕES:

Por ser verdade firmamos a presente:

Nome e Assinatura:

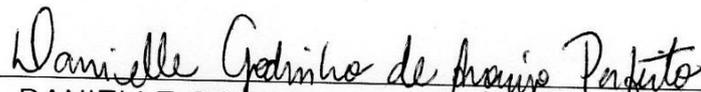
Danielle Godinho de Araújo Perfeito
Sandra Regina Marcolino Gherardi
Simone da Costa Estrela

Sandra Regina Marcolino Gherardi
Simone da Costa Estrela

CINTYA GONÇALVES FRANCHINI

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MISTURAS PARA BOLO
ISENTAS DE AÇÚCAR**

COMISSÃO EXAMINADORA



DANIELLE GODINHO DE ARAÚJO PERFEITO
Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí



SANDRA REGINA MARCOLINO GHERARDI
Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí



SIMONE DA COSTA ESTRELA
Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí

Dedico,
Aos meus pais, pelo exemplo de coragem e simplicidade em suas metas, à minha irmã, familiares e amigos, por toda ajuda e apoio. Aos professores, que muito me ensinaram, em especial à minha orientadora pela dedicação.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por ter me dado a oportunidade de estudar, pela capacidade de crescer através dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso e pela força para enfrentar todos os desafios e obstáculos encontrados durante o curso e a realização deste projeto, aos professores pela paciência e dedicação para me ensinar, aos meus amigos que foram sempre essenciais em minha vida.

À minha família por todo o apoio, carinho e ajuda, e em especial os meus pais, pelo exemplo de vida, coragem e determinação, por sempre terem me apoiado e me amado incondicionalmente, sem eles não seria possível chegar até onde cheguei.

Os meus sinceros agradecimentos à minha orientadora Dr.^a Danielle Godinho De Araújo Perfeito, pelo aprendizado, ética, generosidade e humildade. Obrigada por dedicar o seu tempo e por ser atenciosa, pela calma e compreensão. E também a todos os professores do curso, que foram tão importantes em nossas vidas acadêmicas.

Ao Instituto Federal Goiano Campus Urutaí, pela oportunidade de ofertar o curso Tecnologia em Alimentos tornando possível a minha capacitação profissional.

“Nossas vidas são tecidas pelo
mesmo fio dos nossos sonhos”

Willian Shakespeare

Sumário

1. INTRODUÇÃO	9
2. MATERIAL E MÉTODOS	11
2.1 Questionário	11
2.2 Amostras.....	11
2.3 Análise Sensorial	12
2.4 Análise estatística	13
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
3.1 Avaliação Sensorial	13
3.1.1 Teste de Aceitação	13
3.1.2 Intenção de Compra	14
3.1.3 Escala do Ideal	15
3.2 Questionário	16
4. CONCLUSÃO.....	17
5. ANEXOS.....	18
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	21
CONTEÚDO E CLASSIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA PUBLICAÇÃO	23
ESTILO E FORMATAÇÃO	23
ESTRUTURA DO ARTIGO	25
Submissão de manuscritos	33
Contribuições dos autores	33

1 **AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MISTURAS PARA BOLO ISENTAS DE AÇÚCAR**

2
3 **SENSORIAL EVALUATION OF SUGAR-FREE MISTURES FOR CAKE**

4
5 **Cintya Gonçalves Franchini^{1*}; Danielle Godinho De Araújo Perfeito²**

6
7 ¹Graduanda do curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Goiano
8 Campus Urutaí, Brasil.

9
10 ² Docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Goiano
11 Campus Urutaí, Brasil.

12
13 ***Corresponding Author**

14
15 Cintya Gonçalves Franchini, Instituto Federal Goiano Campus Urutaí, Cozinha Experimental,
16 Rua 62, Quadra 42, Lote 29. CEP: 73850000, Cristalina/ GO – Brasil, e-mail:
17 cintyagfranchini@gmail.com

18
19 **RESUMO:** A substituição da sacarose, em produtos industrializados, por edulcorantes
20 visando atender indivíduos diabéticos ou com restrições alimentares pode acarretar
21 alterações na qualidade dos alimentos e bebidas. Em bolos, além de alterações no
22 sabor como a presença de sabor residual amargo, também pode acarretar alterações
23 nas características tecnológicas como poder de crescimento, aeração entre outras.
24 Assim, esse estudo teve como objetivo a avaliação das características sensoriais dos
25 atributos: aparência, sabor, aroma, textura e impressão global de bolos preparados a
26 partir de três marcas de pré-misturas isentas de açúcar e uma marca com formulação
27 padrão e a realização de pesquisa qualitativa para verificar o hábito de consumo de
28 produtos *diet*. Os bolos foram elaborados conforme instruções das embalagens e
29 avaliados por 100 consumidores por meio de teste de aceitação utilizando escala
30 hedônica de nove pontos e intenção de compra com escala de cinco pontos. Calculou-
31 se as médias aritméticas dos escores obtidos para cada marca e estas foram
32 submetidas à análise de variância (ANOVA) e ao teste de *Tukey* para a comparação
33 das médias, ao nível de 5% de significância. A partir dos resultados observou-se que
34 a marca A e B (isentas de açúcares) obtiveram aceitabilidade similar à marca D,
35 tradicional com adição de açúcar (sacarose). Os resultados da pesquisa qualitativa
36 mostraram que 83% das pessoas diabéticas não consomem produtos *diet*.

37 **Palavras-chave:** Panificados. Diabéticos. Aceitação Sensorial. Açúcar. Isentos.

38
39 **ABSTRACT:** The substitution of sucrose, in industrialized products, by sweeteners
40 aiming to attend diabetic individuals or those with dietary restrictions can cause
41 changes in the quality of food and beverages. In cakes, in addition to changes in flavor
42 such as the presence of bitter aftertaste, it can also lead to changes in technological
43 characteristics such as growth power, aeration, among others. Thus, this study aimed
44 to assess the sensory characteristics of the attributes: appearance, taste, aroma,
45 texture and overall impression of cakes prepared from three brands of sugar-free
46 premixtures and one brand with standard formulation and the realization of qualitative
47 research to verify the consumption of diet products. The cakes were prepared

48 according to the instructions on the packaging and evaluated by 100 consumers
49 through an acceptance test using a hedonic scale of nine points and purchase intention
50 with a scale of five points. The arithmetic means of the scores obtained for each mark
51 were calculated and they were subjected to analysis of variance (ANOVA) and Tukey's
52 test to compare the means, at the level of 5% of significance. From the results it was
53 observed that brand A and B (sugar free) obtained acceptability similar to brand D,
54 traditional with added sugar (sucrose). The results of the qualitative research showed
55 that 83% of diabetic people do not consume diet products.

56 **Keywords:** Baked goods. Diabetics. Sensory Acceptance. Sugar.

57

58 1. INTRODUÇÃO

59 O número crescente de indivíduos com intolerâncias ou diabéticos tem captado
60 a atenção das autoridades de saúde e reguladoras da indústria alimentar. O *diabetes*
61 *mellitus* (DM) é uma doença crônica não transmissível, classificada em dois tipos:
62 Diabetes Tipo 1 e Tipo 2, o tipo 1 é uma doença autoimune que faz com que o pâncreas
63 pare de produzir insulina definitivamente. No tipo 2, o pâncreas ainda produz insulina;
64 porém, além de ser insuficiente, ela não pode ser metabolizada pelo organismo.
65 Segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD), essa doença atingiu mais de 387
66 milhões de pessoas no mundo todo (PERTERMANN et al., 2015).

67 Sabe-se que portar diabetes ou intolerância requer um complexo ajustamento
68 no estilo de vida, o qual envolve alterações na alimentação, medicamentos, atividades
69 físicas, realização de controle glicêmico, objetivando um viver saudável. Devido a isso
70 é de suma importância controlar a alimentação para controlar o consumo de açúcar
71 (sacarose), prevenindo as possíveis complicações agudas e crônicas causadas pela
72 doença (TAVARES et al., 2011).

73 De acordo com Silva et al. (2016), a indústria de alimentos tem-se atentado para
74 o desenvolvimento de produtos alimentícios saudáveis e que atendam às
75 necessidades de certos consumidores que buscam por alimentos específicos ou
76 modificados em algum de seus componentes pelo fato de possuírem alguma restrição

77 alimentar, como por exemplo, restrição ao consumo de açúcares, gorduras, certas
78 proteínas, devido a disfunção do metabolismo ou a doença genética.

79 O desenvolvimento de produtos que atendam à consumidores com alguma
80 restrição alimentar deve levar em consideração as características nutricionais, físico-
81 químicas, microbiológicas e principalmente sensoriais, as quais devem
82 assemelham-se com o produto tradicional (com adição de açúcar) que o paladar já
83 está habituado ao consumo (SILVA et al., 2016).

84 Devido ao grande número de casos de pessoas portadoras de diabetes ou
85 intolerâncias à açúcares por exemplo, glúten, entre outros, as indústrias de alimentos
86 e bebidas tem se atentado para esse público elaborando produtos com exclusão de
87 ingredientes possibilitando o consumo de produtos que não vão prejudicar a saúde
88 dos diabéticos e minimizando os casos de intolerância.

89 Os produtos fabricados pelas indústrias alimentícias isentos de açúcar têm
90 suma importância para garantir uma boa qualidade de vida para portadores de DM,
91 para quem faz dieta hipocalórica ou para intolerantes à açúcares como a frutose. O
92 principal desafio para a indústria de alimentos e bebidas é a substituição ou exclusão
93 de ingredientes tradicionais das formulações sem afetar a qualidade sensorial e
94 nutricional das mesmas, o que torna de extrema importância a realização de estudos
95 com consumidores para a caracterização sensorial das amostras, determinação de
96 índices como intenção de compra, avaliação de informações na embalagem, entre
97 outros. (MARCELLINI et al., 2006).

98 Assim, o estudo teve como objetivo a determinação da aceitabilidade sensorial
99 e intenção de compra de diferentes marcas de mistura para bolo isentas de açúcar em
100 comparação com uma mistura tradicional (com açúcar).

101 2. MATERIAL E MÉTODOS

102 2.1 Questionário

103 Para a realização da pesquisa do tipo quali-quantitativa, escolheu-se a
104 aplicação de um questionário, objetivando verificar se pessoas com ou sem restrição
105 ao consumo de açúcar costumam ou não consumir produtos *diet* (Isentos de açúcares)
106 e qual o grau de satisfação (**Anexo 1**).

107

108 2.2 Amostras

109 Após visitas em diversos supermercados de Cristalina-GO, Pires do Rio-GO, Goiânia-
110 GO e Brasília-DF, foram selecionadas três marcas de misturas para bolos isentos de
111 açúcar (sacarose) sabor chocolate: Amostra A, adoçada com a maltodextrina de
112 mandioca considerada um carboidrato complexo, pois possui em sua formulação
113 vários açúcares, como a dextrose, maltoses e outros, Amostra B, que utiliza o
114 edulcorante Maltitol que é uma açúcar do grupo álcool, Amostra C, composta por
115 Sorbitol que é um adoçante natural extraído sintética da glicose, e a Amostra D,
116 utilizando em sua formulação a sacarose (açúcar).

117 Os ingredientes empregados no preparo das misturas foram os seguintes:
118 margarina, ovos, leite ou água adquiridos no comercio da cidade de Urutaí-GO. A
119 homogeneização do conteúdo das embalagens foi realizada com o auxílio de uma
120 batedeira (BRITÂNIA BELLAGIO NEVE VM 220V) durante aproximadamente 3 a 5
121 minutos e transferidas para formas retangulares de aproximadamente 19x28cm a
122 22x33ccm, untadas e enfarinhadas com margarina e farinha de trigo.

123 O forneamento ocorreu em forno pré-aquecido a 180°C, variando entre 30 a 40
124 minutos. Após todos os bolos assados e resfriados a temperatura ambiente, foram

125 cortados em pedaços de 4x4 (cm) e armazenados em recipientes hermeticamente
126 fechados por 14 horas para avaliação sensorial.

127

128 **2.3 Análise Sensorial**

129 Os testes sensoriais foram conduzidos no laboratório de análise sensorial do
130 departamento de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal Goiano Campus Urutaí
131 e se iniciaram após aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)
132 **CAAE:18874919.7.0000.0036..**

133 As amostras (20g/4x4cm) foram distribuídas em pratos descartáveis,
134 codificados com números aleatórios de três dígitos, em blocos completos
135 balanceados. Foi ofertado um copo com água juntamente com as amostras para os
136 consumidores limparem o palato entre a degustação de uma amostra e outra (**Figura**
137 **1**). Antes de iniciar os testes sensoriais, os participantes foram orientados e
138 esclarecidas as dúvidas que surgiram durante a explicação do mesmo.

139 A intenção de compra foi questionada na mesma ficha (**Anexo 2**) do teste de
140 aceitação, porém essa em escala estruturada de cinco pontos variando de “certamente
141 compraria” a “certamente não compraria” (MEILGAARD et al., 1999). Também foi
142 realizado o teste de escala do ideal para o gosto doce, variando de “extremamente
143 menos doce que o ideal” a “extremamente mais doce que o ideal”.

144 As amostras de bolo foram avaliadas por 100 consumidores por meio de teste
145 de aceitação, utilizando escala hedônica de nove pontos, variando de “gostei
146 muitíssimo” a “desgostei muitíssimo”, para os atributos: aparência, aroma, sabor,
147 textura e impressão global (STONE & SIDEL, 2004).



Figura 1– Avaliação Sensorial

148

149

150

151 2.4 Análise estatística

152 Os resultados obtidos no teste de aceitação foram analisados por ANOVA/teste
153 *tukey*, a 5% de probabilidade. Todas as análises estatísticas foram realizadas
154 utilizando-se o programa computacional Sensomaker®, desenvolvido por Pinheiro et
155 al. (2013).

156

157 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

158 3.1 Avaliação Sensorial

159 3.1.1 Teste de Aceitação

160 Observou-se que para os atributos aparência e textura as amostras A e B
161 apresentaram maior aceitabilidade que as demais, inclusive com relação à Amostra D,
162 que corresponde à pré-mistura de formulação tradicional, com presença de açúcares
163 (Tabela 1).

164

165

166 **Tabela 1.** Teste de aceitação.

167

Amostras	Aparência	Aroma	Sabor	Textura	Impressão Global
A	7.84a	7.39 ^a	6.82 ^a	7.49a	7.26 ^a
B	7.63ab	7.48 ^a	7.42 ^a	7.35ab	7.45 ^a
C	6.84c	6.68b	5.99b	5.9c	6.14b
D	7.07bc	7.11ab	6.96 ^a	6.84b	7.02 ^a

168 Letras diferentes, na mesma coluna, diferem significativamente entre si pelo teste de *Tukey*
169 ($p < 0,05$)
170

171 Todas as amostras apresentaram médias de notas superiores a 5 (nem
172 gostei/nem desgostei), o que corresponde a médias positivas, ou seja, de aceitação
173 do produto para os atributos avaliados. As Amostras A e B se destacam por apresentar
174 as maiores médias sensoriais para todos os atributos avaliados, no entanto a Amostra
175 A apresentou as maiores médias hedônicas. A amostra C apresentou menor aceitação
176 dos atributos avaliados.

177 Resultados divergentes foram apresentados na pesquisa de Novello et. al
178 (2012) sobre “Perfil sensorial e teste de consumidor de biscoito *wafer* tipo tradicional,
179 *light* e *diet* sabor chocolate”, no qual a versão tradicional foi mais bem avaliada quando
180 comparada a versão *light* e *diet*.

181

182 3.1.2 Intenção de Compra

183 Quanto à intenção de compra, observou-se que os consumidores expressaram
184 uma avaliação positiva aos bolos isentos de açúcares. O percentual positivo da
185 intenção de compra foi avaliado pelo somatório das categorias “certamente compraria”
186 e “provavelmente compraria” (Figura 2).

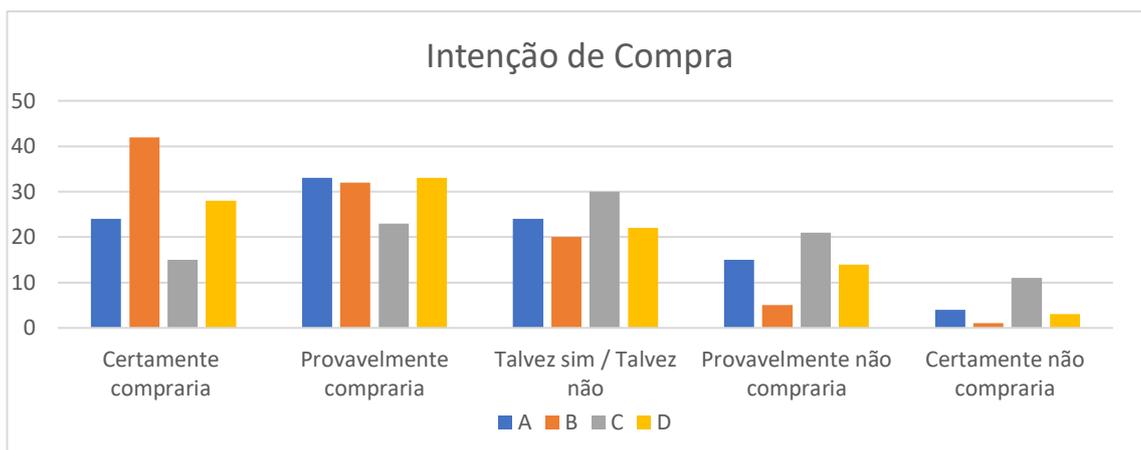


Figura 2 – Distribuição de frequência de respostas de intenção de compra das amostras de bolo de chocolate

187
188
189
190
191

Segundo Dutcosky (2011), para que o produto apresente uma aceitabilidade satisfatória, o índice deve ser maior ou igual a 70%. No presente estudo, a Amostra B apresentou valor superior a esse, cerca de 74% dos provadores declararam que comprariam a Amostra B, a segunda a se destacar no teste de aceitação, apresentando assim, o maior percentual em relação a Amostra D (Tradicional) no teste de intenção de compra.

Em relação ao potencial mercadológico, o presente estudo obteve resultados satisfatórios para o produto *diet*, assim como Gregório et. al (2016) obteve para os “mousses sustentáveis elaborados a partir de soro de leite” que obteve aproximadamente 75% de preferência para o mousse *diet*.

201

202 3.1.3 Escala do Ideal

A Amostra B (Isenta de açúcar) foi a que mais se aproximou do gosto doce Ideal (Figura 3), atingindo mais de 50% no atributo ideal e se destacou em relação as demais, inclusive a Amostra D. As Amostras A e C foram as que mais se destacaram no atributo “extremamente menos doce que ideal”.

207

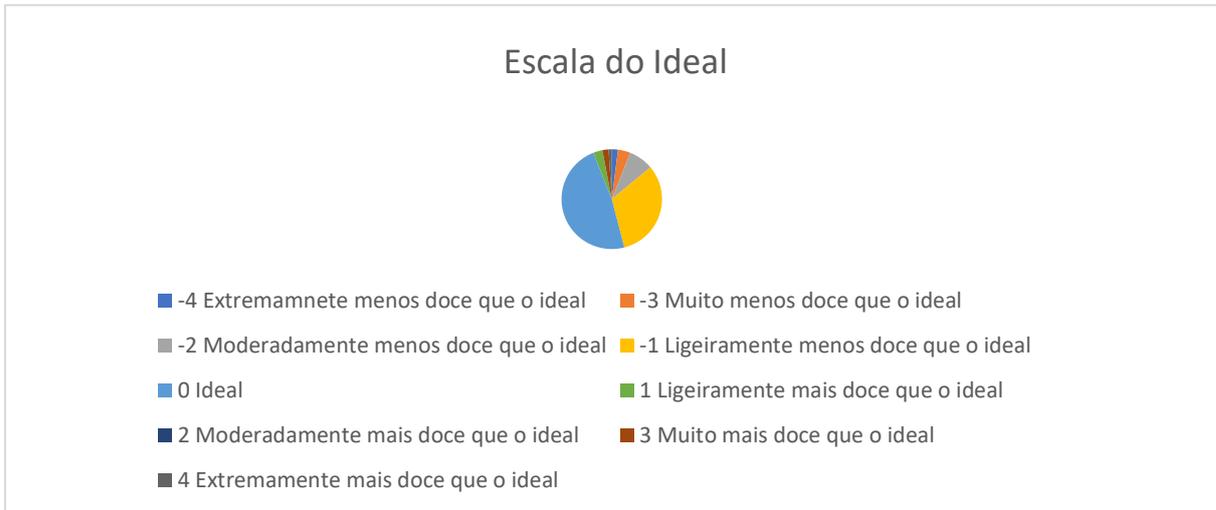


Figura 3 – Escala do ideal para o sabor doce

208
209
210

211 3.2 Questionário

212 Foram avaliados 100 participantes independentes da análise sensorial e, com
213 base nos dados coletados através da aplicação do questionário, cerca de 60
214 participantes possuem diabetes e 40 não possuem. Aproximadamente 52% dos
215 participantes que responderam aos questionários relataram que a experiência de
216 consumir um produto *diet* foi negativa em relação ao sabor. Os participantes com
217 diabetes em sua maioria absoluta (83%) relataram que não costumam consumir os
218 produtos *diet* devido ao custo elevado e difícil acesso.

219 Com os dados obtidos na pergunta: “Ao escolher um produto, quais fatos você
220 considera mais importante em sua tomada de decisão? Assinale 1 para o mais
221 importante e assim sucessivamente, até 6 para o menos importante”, pôde-se observar
222 que 100% dos participantes consideraram o sabor como requisito mais importante para
223 a tomada de decisão e o segundo e terceiro requisitos considerados mais importantes
224 foram para o preço (90%) e o fácil acesso (70%).

225 Em relação ao hábito de avaliar os rótulos (Questões 10 e 11 do questionário) dos
226 produtos consumidos, 91% dos entrevistados declararam que consultam a validade

227 dos produtos, cerca de 50% procuram a marca e 19% consultam a tabela nutricional.
228 Resultados semelhantes verificados por Souza et. al (2011) e Lindemnn et. al (2016)
229 mostra que 94,6% dos consumidores consultavam os rótulos e 96,8% consideravam
230 a declaração nutricional importante.

231

232 **4. CONCLUSÃO**

233 De acordo com o resultado da análise sensorial das amostras de bolo de
234 chocolate isentas de açúcares, observa-se que as Amostras A e B apresentaram
235 aceitabilidade similar à Amostra D, mistura tradicional com adição de açúcar.

236 Observou-se que a maioria dos participantes declararam não consumir produtos
237 *diet* devido à experiência negativa em relação ao sabor, custo elevado e difícil acesso.
238 Dessa maneira, é possível perceber que é preciso elaborar produtos com valores mais
239 acessíveis e facilitar o acesso aos consumidores a estes produtos.

240 Conforme já foi exposto, duas marcas apresentaram aceitabilidade similar à
241 marca tradicional, com presença de açúcares, no entanto, relatam no questionário o
242 sabor desagradável de produtos *diet*, onde conclui-se que os consumidores
243 apresentam ainda uma resistência ao consumo desses produtos por inicialmente as
244 formulações preparadas apresentarem sabor ruim. Atualmente, nota-se um esforço
245 das indústrias em melhorar as características sensoriais de produtos para específicos.

246

247

248

249

250

251

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA

1. Sexo:

Feminino Masculino

2. Faixa Etária:

- De 18 a 29 anos
- De 30 a 39 anos
- De 40 a 49 anos
- De 50 a 59 anos
- Acima de 60 anos

3. Você conhece o termo *diet* /ou livre de açúcar?

Sim Não

4. Você costuma consumir produtos *diet*?

Sim Não

5. Se não, marque o motivo:

- Sabor ruim
 - Difícil encontrar produtos (*diet*) no mercado
 - Acho que não tenho necessidade
 - Custo elevado do produto
 - Não conheço o significado de *diet*
 - Outros: _____
-

6. Se sim, qual seu grau de satisfação?

- Extremamente positivo
- Positivo
- Nem positivo / Nem negativo
- Negativo
- Extremamente negativo

7. Você tem algum problema de saúde que restringe o consumo de açúcar?

Sim Não

Em caso positivo, especifique: _____

8. Já consumiu e/ou preparou algum bolo livre de açúcar?

Sim Não

9. Ao escolher um produto, quais fatores você considera mais importante em sua tomada de decisão? Assinale 1 para o mais importante e assim sucessivamente, até 6 para o menos importante:

- Sabor
- Preço
- Embalagem
- Fácil aceso
- Quantidade de açúcar
- Familiaridade com a marca

- 1- O mais importante
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6- O menos importante

10. Durante a compra de misturas para bolos no supermercado, quais informações você procura na embalagem? (Pode marcar mais de uma opção)

- Validade
 - Peso
 - Marca
 - Selos (orgânicos, transgênicos, etc.)
 - Ingredientes
 - Não procuro informações
 - Outros: _____
-

11. Durante a compra de misturas para bolos no supermercado, que itens você procura na tabela nutricional da embalagem? (Pode marcar mais de uma opção)

- Valor energético
 - Proteínas
 - Gorduras
 - Açúcar
 - Não consulto tabela nutricional
 - Outros: _____
-

Obrigada pela contribuição!



257
258
259
260

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

Nome: _____ Idade: _____

Você está recebendo 4 amostras de bolo de sabor chocolate. Por favor, avalie para todos os atributos o quanto você gostou ou desgostou do produto a escala abaixo.

- 9-Gostei muitíssimo
- 8-Gostei muito
- 7-Gostei moderadamente
- 6-Gostei ligeiramente
- 5-Nem gostei/ nem desgostei
- 4-Desgostei ligeiramente
- 3-Desgostei moderadamente
- 2-Desgostei muito
- 1-Desgostei muitíssimo

Código da Amostra	Aparência	Aroma	Sabor	Textura	Impressão Global

Em relação à intenção de compra destas amostras, qual seria sua atitude:

- 5-Certamente compraria
- 4-Provavelmente compraria
- 3-Talvez sim / Talvez não
- 2-Provavelmente não compraria
- 1-Certamente não compraria

Código da Amostra	Intenção de Compra

Em relação ao sabor doce, avalie:

- 4- Extremamente menos doce que o ideal
- 3- Muito menos doce que o ideal
- 2- Moderadamente menos doce que o ideal
- 1- Ligeiramente menos doce que o ideal
- 0- Ideal
- 1- Ligeiramente mais doce que o ideal
- 2- Moderadamente mais doce que o ideal
- 3- Muito mais doce que o ideal
- 4- Extremamente mais doce que o ideal

Código da Amostra	Doce

Comentários: _____

265 **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

266

267 Agência Nacional de Saúde Suplementar (Brasil). **Promoção da saúde e prevenção**
268 **de riscos e doenças na saúde suplementar**: manual técnico / Agência Nacional de
269 Saúde Suplementar. – 2. ed. rev. e atual. – Rio de Janeiro: ANS, 2007.168 p.

270 Borges, J. T. S.; Pirozi, M. R.; Lucia, S. M. D.; Pereira, P. C.; Moraes, A. R. F.; Castro,
271 V. C. Utilização de farinha mista de aveia e trigo na elaboração de bolos. **Boletim do**
272 **CEPPA**, Curitiba, v. 24, n. 1, p. 145-162, 2006.

273 Cuquel, F. L.; Oliveira, C. F. S. de; Lavoranti, O. J. **Perfil sensorial de onze cultivares**
274 **de pessegueiro**. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, V. 32, n. 1, p. 70-75, mar. 2012.

275

Dutcosky, S. D. (2011). Análise sensorial de alimentos. (3 ed). Curitiba: Champagnat.

276 Fedewa, A.; Rao, S. C. Dietary Intolerance, Fructan Intolerance and FODMAP's.
277 **Current gastroenterology reports**, 2014.

278

279 Gregório, E. L.; Amaral, D. A.; Matos, B. S M.; Chaves, F. L. S.; Silva, J. G. **Avaliação**
280 **sensorial de mousses sustentáveis elaborados a partir de soro do leite em**
281 **versões tradicional e diet**. HU Revista, Juiz de Fora, v. 42, n. 2, p. 143-148, jul./ago.
282 2016.

283

284 Hiracava, J. M.; Monteiro, A. R. G.; Carvalho, C. B.; Pieretti, G. G.; Madrona, G. S.
285 Mistura em pó para bolo isento de glúten sabor chocolate: avaliação físico-química e
286 sensorial. **Revista Tecnológica**, p. p. 347-354, 2015.

287

288 Lindemann, I. L.; Sila, M. T.; César, J. G.; Mendonza-Sassi, R. A. **Leitura de rótulos**
289 **alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados**. Cad. Saúde
290 Colet., 2016, Rio de Janeiro, 24 (4): 478-486

291

292 Marcellini, P. S.; Deliza, R.; Bolini, H. M. A. Caracterização sensorial de suco de
293 abacaxi concentrado, reconstituído e adoçado com diferentes edulcorantes e
294 sacarose. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 17, n. 2, p. 143-150, 2006.

295

296 Martin, J. G. P.; Matta Junior, M. D.; Almeida, M. A.; Santos, T.; Spoto, M. H. F.
297 Avaliação sensorial de bolo com resíduo de casca de abacaxi para suplementação do
298 teor de fibras. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v.14, n.3, p.281-287,
299 2012.

300

301 Meilgaard, M. C.; Carr, B. T.; Civille, G. V. Sensory Evaluation Techniques. 3. ed. Boca
302 Raton New York: Crc Press, 1999.

303

304 Milech, A.; et al., **Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes** (2015-2016).
305 Organização José Egidio Paulo de Oliveira, Sérgio Vencio - São Paulo: A.C.
306 Farmacêutica, 2016.

307

- 308 Novello, D. et al. **Perfil sensorial e teste de consumidor de biscoito wafer tipo**
309 **tradicional, ligh e diet sabor chocolate.** v.8, n.2, p. 245-258, maio/ago., 2012
310
- 311 Petermann, X. B.; Machado, I, S.; Pimentel, B. N.; Miolo, S. B; Luciane Régio Martins.
312 L, R.; Fedosse. E. **Epidemiologia e cuidado à Diabetes Mellitus praticado na**
313 **Atenção Primária à Saúde: uma revisão narrativa.** Saúde (Santa Maria), v. 41, n. 1,
314 p. 49-56, 2015.
315
- 316 Pinheiro, A. C. M.; Nunes, C. A.; Vietoris, V. Sensomaker: A tool for sensorial
317 characterization. **Ciência e agrotecnologia**, Lavras, v. 37, n. 3, p. 199-201, 2013.
318
- 319 Silva, C.G.; Herdeiro, R.S.; Mathias, C.J.; Panek, A.D.; Silveira, C.S.; Rodrigues, V.P.;
320 Rennó, M.N.; Falcão, D.Q.; Cerqueira, D.M.; Minto, A.B.M.; Nogueira, F.L.P.;
321 Quaresma, C.H.; Silva, J.F.M.; Menezes, E.C.A.E. (2005). Evaluation of antioxidant
322 activity of Brazilian plants. **Pharmacological Research**, 52, 229–233.
323
- 324 Silva, D. M. G. V. Curso de Especialização em Linhas de Cuidado em Enfermagem:
325 **Cronicidade e suas inter-relações na atenção à saúde.** Universidade de Santa
326 Catarina. Programa de Pós-Graduação em Enfermagem. 2013.
327
- 328 Silva, C.L; Paiva, D.C.; Ferreira, V.A.V.; QUEIROZ, L. H. G.; RIBEIRO, S.S. **Avaliação**
329 **sensorial e físico química de bolo dietético a base de farinha de sorgo.** XXV
330 Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Anais...Gramado–RS,
331 2016.
332
- 333 Souza SMFC, Lima KC, Miranda HF, Cavalcanti FID. **Utilização da informação**
334 **nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil.** Rev Panam Salud
335 Publica. 2011;29(5):337–43.
336
- 337 Stone, H.; Sidel, J. **Sensory evaluation practices.** 3a ed. New York: Academic Press,
338 408 p. 2004.
339
- 340 Tavares. B. C.; Barreto, F. A.; Lodetti, M R.; Guerreiro, D. M.; Silva, V.; Lessman, J. C.
341 (2011). **Resiliência de pessoas com diabetes mellitus. Texto Contexto de**
342 **Enfermagem**, 20(4), p. 751-757.

343

344

345

NORMAS PARA SUBMISSÃO

CONTEÚDO E CLASSIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA PUBLICAÇÃO

Serão aceitos manuscritos de abrangência nacional e/ou internacional que apresentem novos conceitos ou abordagens experimentais e que não sejam apenas repositórios de dados científicos. Trabalhos que contemplam especificamente metodologias analíticas serão aceitos para publicação desde que elas sejam inovadoras ou proporcionem aperfeiçoamentos significativos de métodos já existentes. Ficarà a critério dos editores, a depender da relevância do tema, a aceitação de trabalhos que tenham resultados da análise de produtos industrializados sem informações que permitam reproduzir a sua obtenção. Não serão aceitos para publicação trabalhos que visam essencialmente à propaganda comercial.

Os documentos publicados no BJFT classificam-se nas seguintes categorias:

1.1. ARTIGOS CIENTÍFICOS ORIGINAIS: São trabalhos que relatam a metodologia, os resultados finais e as conclusões de pesquisas originais, estruturados e documentados de modo que possam ser reproduzidos com margens de erro iguais ou inferiores aos limites indicados pelo autor. O trabalho não pode ter sido previamente publicado, exceto de forma preliminar como nota científica ou resumo de congresso.

1.2. ARTIGOS DE REVISÃO: São extratos inter-relacionados da literatura disponível sobre um tema que se enquadre no escopo da revista e que contenham conclusões sobre o conhecimento disponível. Preferencialmente devem ser baseados em literatura publicada nos últimos cinco anos.

1.3 NOTAS CIENTÍFICAS: São relatos parciais de pesquisas originais que, devido à sua relevância, justificam uma publicação antecipada. Devem seguir o mesmo padrão do Artigo Científico, podendo ser, posteriormente, publicadas de forma completa como Artigo Científico.

1.4. RELATOS DE CASO: São descrições de casos, cujos resultados são tecnicamente relevantes.

Os manuscritos podem ser apresentados em português ou inglês.

ESTILO E FORMATAÇÃO

2.1. FORMATAÇÃO

- Editor de Textos Microsoft **WORD** 2010 ou superior, não protegido.

- **Fonte Arial 12**, espaçamento duplo entre linhas. **Não formate o texto em múltiplas colunas.**

- Página formato A4 (210 x 297 mm), margens de 2 cm.

- Todas as linhas e páginas do manuscrito deverão ser numeradas sequencialmente.

- A itemização de seções e subseções não deve exceder 3 níveis.

391 - O número de páginas, incluindo Figuras e Tabelas no texto, não deverá ser superior
392 a **20** para Artigos Científicos Originais e de Revisão e a **09** para os demais tipos de
393 documento. Sugerimos que a apresentação e discussão dos resultados seja a mais
394 concisa possível.

395 - Use frases curtas.

396 2.2 UNIDADES DE MEDIDAS: Deve ser utilizado o Sistema Internacional de
397 Unidades (SI) e a temperatura deve ser expressa em graus Celsius.

398

399 2.3 TABELAS E FIGURAS: Devem ser numeradas em algarismos arábicos na
400 ordem em que são mencionadas no texto. **Seus títulos devem estar**
401 **imediatamente acima das Tabelas e imediatamente abaixo das Figuras e não**
402 **devem conter unidades.** As unidades devem estar, entre parênteses, dentro das
403 Tabelas e nas Figuras. Fotografias devem ser designadas como Figuras. A
404 localização das Tabelas e Figuras no texto deve estar identificada.

405

406 As **TABELAS** devem ser editadas utilizando os recursos próprios do editor de textos
407 WORD para este fim, usando apenas linhas horizontais. Devem ser autoexplicativas
408 e de fácil leitura e compreensão. Notas de rodapé devem ser indicadas por letras
409 minúsculas sobrescritas. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e
410 seguir esta mesma sequência para as notas de rodapé.

411

412 As **FIGURAS** devem ser utilizadas, de preferência, para destacar os resultados mais
413 expressivos. Não devem repetir informações contidas em Tabelas. Devem ser
414 apresentadas de forma a permitir uma clara visualização e interpretação do seu
415 conteúdo. As legendas devem ser curtas, autoexplicativas e sem bordas. As Figuras
416 (gráficos, fotos, diagrama etc.) **devem ser coloridas e em alta definição (300 dpi)**,
417 para que sejam facilmente interpretadas. As figuras devem estar na forma de arquivo
418 JPG ou TIF. Devem ser enviadas (File upload) em arquivos individuais, **separadas do**
419 **texto principal**, na submissão do manuscrito. Estes arquivos individuais devem ser
420 nomeados de acordo com o número da figura. Ex.: Fig1.jpg, Fig2.tif etc.

421

422 2.4 EQUAÇÕES: As equações devem aparecer em formato editável e apenas no
423 texto, ou seja, não devem ser apresentadas como figura nem devem ser enviadas
424 em arquivo separado.

425

426 Recomendamos o uso do MathType ou Editor de Equações, tipo MS Word, para
427 apresentação de equações no texto. Não misture as ferramentas MathType e Editor
428 de Equações na mesma equação, nem tampouco misture estes recursos com inserir
429 símbolos. Também não use MathType ou Editor de Equações para apresentar no texto
430 do manuscrito variáveis simples (ex., $a=b^2+c^2$), letras gregas e símbolos (ex., α , ∞ , Δ)
431 ou operações matemáticas (ex., x , \pm , \geq). Na edição do texto do manuscrito, sempre
432 que possível, use a ferramenta "inserir símbolos".

433

434 Devem ser citadas no texto e numeradas em ordem sequencial e crescente, em
435 algarismos arábicos entre parênteses, próximo à margem direita.

436

437

438 2.5 ABREVIATURAS e SIGLAS: As abreviaturas e siglas, quando estritamente
439 necessárias, devem ser definidas na primeira vez em que forem mencionadas. Não
440 use abreviaturas e siglas não padronizadas, a menos que apareçam mais de 3
441 vezes no texto. As abreviaturas e siglas não devem aparecer no Título, nem, se
442 possível, no Resumo e Palavras-chave.

443

444 2.6 NOMENCALTURA:

445

446 Reagentes e ingredientes: preferencialmente use o nome internacional não-
447 proprietário (INN), ou seja, o nome genérico oficial.

448

449 Nomes de espécies: utilize o nome completo do gênero e espécie, em itálico, no título
450 (se for o caso) e no manuscrito, na primeira menção. Posteriormente, a primeira letra
451 do gênero seguida do nome completo da espécie pode ser usado.

452

453 **ESTRUTURA DO ARTIGO**

454

455 **3.1. PÁGINA DE ROSTO:** título, título abreviado, autores/filiação (deverá ser
456 submetido como *Title Page*)

457

458 **TÍTULO:** Deve ser claro, preciso, conciso e identificar o tópico principal da pesquisa.
459 Usar palavras úteis para indexação e recuperação do trabalho. Evitar nomes
460 comerciais e abreviaturas. Se for necessário usar números, esses e suas unidades
461 devem vir por extenso. Gênero e espécie devem ser escritos por extenso e itálico; a
462 primeira letra em maiúscula para o gênero e em minúscula para a espécie. Incluir
463 nomes de cidades ou países apenas quando os resultados não puderem ser
464 generalizados para outros locais. Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 150
465 caracteres, incluindo espaços. O manuscrito em português deve também apresentar
466 o Título em inglês e o manuscrito em inglês deve incluir também o Título em português.

467

468 **TÍTULO ABREVIADO (RUNNING HEAD):** Deve ser escrito em caixa alta e não
469 exceder 50 caracteres, incluindo espaços.

470

471 **AUTORES/FILIAÇÃO:** São considerados autores aqueles com efetiva contribuição
472 intelectual e científica para a realização do trabalho, participando de sua concepção,
473 execução, análise, interpretação ou redação dos resultados, aprovando seu conteúdo
474 final. Havendo interesse dos autores, os demais colaboradores, como, por exemplo,
475 fornecedores de insumos e amostras, aqueles que ajudaram a obter recursos e
476 infraestrutura e patrocinadores, devem ser citados na seção de agradecimentos. O
477 autor de correspondência é responsável pelo trabalho perante a Revista e, deve
478 informar a contribuição de cada coautor para o desenvolvimento do estudo
479 apresentado.

480

481 Devem ser fornecidos os nomes completos e por extenso dos autores, seguidos de
482 sua filiação completa (Instituição/Departamento, cidade, estado, país) e endereço

483 eletrônico (e-mail). O autor para correspondência deverá ter seu nome indicado e
484 apresentar endereço completo para postagem.

485 **Para o autor de correspondência:**

486 *Nome completo (*autor correspondência)*

487 *Instituição/Departamento (Nome completo da Instituição de filiação quando foi realizada a pesquisa)*

488 *Endereço postal completo (Logradouro/ CEP / Cidade / Estado / País)*

489 *Telefone*

490 *e-mail*

491

492 **Para co-autores:**

493 *Nome completo*

494 *Instituição/Departamento (Filiação quando realizada a pesquisa)*

495 *Endereço (Cidade / Estado / País)*

496 *e-mail*

497

498 **3.2 DOCUMENTO PRINCIPAL: título, resumo, palavras-chave, texto do artigo**
499 **com a identificação de figuras e tabelas**

500

501 **Artigo científico original, nota científica e relato de caso deverão conter os**
502 **seguintes tópicos:** Título; Resumo; Palavras-chave; Introdução com Revisão de
503 Literatura; Material e Métodos; Resultados e Discussão; Conclusões; Agradecimentos
504 (se houver) e Referências.

505 **Artigo de revisão bibliográfica deverá conter os seguintes tópicos:** Título;
506 Resumo; Palavras-chave; Introdução e Desenvolvimento (livre); Conclusão;
507 Agradecimentos (se houver) e Referências.

508

509 **Título:** Deve ser claro, preciso, conciso e identificar o tópico principal da pesquisa.
510 Usar palavras úteis para indexação e recuperação do trabalho. Evitar nomes
511 comerciais e abreviaturas. Se for necessário usar números, esses e suas unidades
512 devem vir por extenso. Gênero e espécie devem ser escritos por extenso e itálico; a
513 primeira letra em maiúscula para o gênero e em minúscula para a espécie. Incluir
514 nomes de cidades ou países apenas quando os resultados não puderem ser
515 generalizados para outros locais. Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 150
516 caracteres, incluindo espaços. O manuscrito em português deve também apresentar
517 o Título em inglês e o manuscrito em inglês deve incluir também o Título em português

518

519 **Resumo:** Deve incluir objetivo(s) ou hipótese da pesquisa, material e métodos
520 (somente informação essencial para a compreensão de como os resultados foram
521 obtidos), resultados mais significativos e conclusões do trabalho, contendo no máximo
522 2.000 caracteres (incluindo espaços). Não usar abreviaturas e siglas. Os artigos em
523 português devem também apresentar Resumo (Abstract) em inglês e os artigos em
524 inglês devem incluir também o Resumo em português.

525

526 **Palavras-chave:** Devem ser incluídas no mínimo 6, logo após o Resumo e Abstract,
527 até no máximo 10 palavras indicativas do conteúdo do trabalho, que possibilitem a sua
528 recuperação em buscas bibliográficas. Não utilizar termos que apareçam no título.

529 Usar palavras que permitam a recuperação do artigo em buscas abrangentes. Evitar
530 palavras no plural e termos compostos (com "e" e "de"), bem como abreviaturas, com
531 exceção daquelas estabelecidas e conhecidas na área. Os artigos em português
532 devem também apresentar as Palavras-chave (Keywords) em inglês e os artigos em
533 inglês devem incluir também as Palavras-chave em português.

534

535 **Introdução:** Deve reunir informações para uma definição clara da problemática
536 estudada, fazendo referências à bibliografia atual, preferencialmente de periódicos
537 indexados, e da hipótese/objetivo do trabalho, de maneira que permita situar o leitor e
538 justificar a publicação do trabalho. Visando à valorização da Revista, sugere-se,
539 sempre que pertinente, a citação de artigos publicados no BJFT.

540

541 **Material e métodos:** Deve possibilitar a reprodução do trabalho realizado. A
542 metodologia empregada deve ser descrita em detalhes apenas quando se tratar de
543 desenvolvimento ou modificação de método. Neste último caso, deve destacar a
544 modificação efetuada. Todos os métodos devem ser bibliograficamente referenciados
545 ou descritos.

546

547 **Resultados e discussão:** Os resultados devem ser apresentados e interpretados
548 dando ênfase aos pontos importantes que deverão ser discutidos com base nos
549 conhecimentos atuais. Deve-se evitar a duplicidade de apresentação de resultados
550 em Tabelas e Figuras. Sempre que possível, os resultados devem ser analisados
551 estatisticamente.

552

553 **Conclusões:** Neste item deve ser apresentada a essência da discussão dos
554 resultados, com a qual se comprova, ou não, a hipótese do trabalho ou se ressalta a
555 importância ou contribuição dos resultados para o avanço do conhecimento. Este item
556 não deve ser confundido com o Resumo, nem ser um resumo da Discussão.

557 **Financiamento/Agência de fomento:** Deve ser feita a **identificação completa da**
558 **agência de fomento:** nome da Agência de Fomento, constando seu nome, país, nº
559 do(s) projeto(s) com todos os dígitos e o ano de concessão.

560

561 **Agradecimentos:** Colaboradores que não atendem aos critérios de autoria devem
562 receber agradecimentos, contudo, devem consentir em que seu nome apareça na
563 publicação. Agradecimentos a pessoas ou instituições são opcionais.

564

565

566 3.3 REFERÊNCIAS:

567

568 A revista **Brazilian Journal of Food Science** adota, a partir de 2019, o estilo de
569 citações e referências bibliográficas da American Psychological Association - APA. A
570 norma completa e os tutoriais podem ser obtidos no link <http://www.apastyle.org>.

571 A lista de referências deve ser elaborada primeiro em ordem alfabética e em seguida
572 em ordem cronológica, se necessário.

573 Os nomes de todos os autores deverão ser listados nas referências, portanto não é
574 permitido o uso da expressão "et al.", utilizá-la somente nas citações.

575

576 **Citações no texto**

577 As citações bibliográficas inseridas no texto devem ser feitas de acordo com o sistema
578 "Autor Data".

579

580 **Exemplos:**

581

582 1. Apenas um autor: Silva (2017) ou (Silva, 2017)

583 2. Dois autores: Costa & Silveira (2010) ou (Costa & Silveira, 2010)

584 3. Três ou mais autores: (Nafees et al., 2014)

585 4. Autor entidade: (Sea Turtle Restoration Project, 2006)

586 Nos casos de citação de autor entidade, cita-se o nome dela por extenso:

587 (American Dietetic Association, 1999)

588

589 As citações de diversos documentos de um mesmo autor, publicados num mesmo
590 ano, são distinguidas pelo acréscimo de letras minúsculas, em ordem alfabética, após
591 a data e sem espaçamento, conforme a lista de referências.

592

593 **Exemplos:**

594

595 De acordo com Reeside (1927a)

596 (Reeside, 1927b)

597

598 A lista de referências deve seguir o estabelecido pela American Psychological
599 Association – APA, na seguinte forma (<https://awc.ashford.edu/cd-apa-reference-models.html>):

600

601

602

603

- Publicação periódica (Artigos de periódicos)

604 Reitzes, D. C., & Mutran, E. J. (2004). The transition to retirement: Stages and factors
605 that influence retirement adjustment. *International Journal of Aging and Human*
606 *Development*, 59(1), 63-84. Retrieved from <http://journals.sagepub.com/home/ahd>

607 Famá, R., & Melher, S. (1999). Estrutura de capital na América Latina: existiria uma
608 correlação com o lucro das empresas? Recuperado em 15 abril, 2004, de
609 <http://www.fia.com.br/labfin/pesquisa/artigos/arquivos/1.pdf>

610 Spagnol, W. A., Silveira Junior, V., Pereira, E., & Guimarães Filho, N. (2018).
611 Monitoramento da cadeia do frio: novas tecnologias e recentes avanços. *Brazilian*
612 *Journal of Food Technology*, 21, e2016069. Recuperado em 03 de dezembro de
613 2018, de [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232018000100300&lng=en&nrm=iso&tlng=pt)
614 [67232018000100300&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232018000100300&lng=en&nrm=iso&tlng=pt)

615

616 Dumais, S. A., Rizzuto, T. E., Cleary, J., & Dowden, L. (2013). Stressors and supports
617 for adult online learners: Comparing first- and continuing-generation college

618 students. *American Journal of Distance Education*, 27(2), 100-110.
619 <https://doi.org/10.1080/08923647.2013.783265>

620

621

622

623 **- Monografias (Livros, manuais e folhetos como um todo)**

624

625 **Livro** (<https://blog.apastyle.org/apastyle/book/>)

626 Jans, N. (1993). *The last light breaking: Life among Alaska's Inupiat Eskimos*.
627 Anchorage, AK: Alaska Northwest Books.

628 Miller, J., & Smith, T. (Eds.). (1996). *Cape Cod stories: Tales from Cape Cod,*
629 *Nantucket, and Martha's Vineyard*. San Francisco, CA: Chronicle Books. For a single
630 editor, use "(Ed.)".

631

632 Arking, R. (2006). *The biology of aging: Observations and principles* (3rd ed.). New
633 York, NY: Oxford University Press

634

635 Meilgaard, M., Vance Civillie, G., & Thomas Carr, B. (1999). *Sensory evaluation*
636 *techniques* (464 p.). Leeds: CRC Press. <http://dx.doi.org/10.1201/9781439832271>

637

638 Association of Official Analytical Chemists – AOAC. (2010). *Official methods of analysis*
639 *of the Association of Official Analytical Chemists* (18th ed.). Gaithersburg: Author.

640

641 **E-book** (<https://blog.apastyle.org/apastyle/book/>)

642

643 Chaffe-Stengel, P., & Stengel, D. (2012). *Working with sample data: Exploration and*
644 *inference*.

645 <https://doi.org/10.4128/9781606492147>

646

647 Miller, L. (2008). *Careers for nature lovers & other outdoor types*. Retrieved from
648 <http://www.ebscohost.com>

649

650

651 **- Parte de monografias (Capítulos de livros, volume, fragmento, parte)**

652

653 Haybron, D. M. (2008). Philosophy and the science of subjective well-being. In M. Eid
654 & R. J. Larsen (Eds.), *The science of subjective well-being* (pp. 17-43). New York:
655 Guilford Press.

656

657 Quina, K., & Kanarian, M. A. (1988). Continuing education. In P. Bronstein & K. Quina
658 (Eds.), *Teaching a psychology of people: Resources for gender and sociocultural*
659 *awareness* (pp. 200-208). Retrieved from <http://www.ebscohost.com/academic/psyci>

660

661 **- Teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso**

662

- 663 Pecore, J. T. (2004). *Sounding the spirit of Cambodia: The living tradition of Khmer*
664 *music and dance-drama in a Washington, DC community* (Doctoral dissertation).
665 Retrieved from Dissertations and Theses database. (UMI No. 3114720)
666
- 667 Caprette, C. L. (2005). *Conquering the cold shudder: The origin and evolution*
668 http://www.ohiolink.edu/etd/sendpdf.cgi?acc_num=osu1111184984
669
- 670 Harzbecker, J. J. (1999). *Life and death in Washington DC: An analysis of the Mortality*
671 *Census data of 1850* (Master's thesis). Retrieved from Dissertations and Theses
672 database. (UMI No. 1395513)
- 673 Rodrigues, M. V. (1989). *Qualidade de vida no trabalho* (Dissertação de mestrado).
674 Universidade de Minas Gerais, Belo Horizonte.
675 **- Artigo de Jornal / Newspaper**
676
- 677 Brown, P. L. (1999, September 5). Tiffany glass and other tales from the crypt. *The*
678 *New York Times*, pp. 1-5. Retrieved from <http://www.nytimes.com/>
679
680
- 681 **- Trabalho apresentado em evento / Events**
682
- 683 Levine, S., & Koltun, V. (2012, June-July). *Continuous inverse optimal control with*
684 *locally optimal examples. Paper presented at the 29th International Conference*
685 *on Machine Learning*, Edinburgh, Scotland. Retrieved from
686 <http://arxiv.org/pdf/1206.4617v1.pdf>
687
688
- 689 **- Trabalho publicado em anais de eventos / Proceedings**
690
- 691 Katz, I., Gabayan, K., & Aghajan, H. (2007, July 21-27). A multi-touch surface using
692 multiple cameras. In J. Blanc-Talon, W. Philips, D. Popescu, & P. Scheunders
693 (Eds.), *Lecture Notes in Computer Science: Vol. 4678. Advanced Concepts for*
694 *Intelligent Vision Systems* (pp. 97-108). Berlin, Germany: Springer-Verlag.
695 http://dx.doi.org/10.1007/978-3-540-74607-2_9 - **Normas técnicas / Standards**
696
- 697 Associação Brasileira de Normas Técnicas. (2011). *Alumínio e suas ligas - Chapa*
698 *lavrada para piso - Requisitos* (ABNT NBR 15963:2011). Rio de Janeiro: Autor.
699 ASTM International. (2009). *Standard specification for polyethylene terephthalate film*
700 *and sheeting* (D5047-17). West Conshohocken: Author.
701
702
- 703 **- Legislação (Portarias, decretos, resoluções, leis) / Legislation**
704
- 705 Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2014, fevereiro 21).
706 Regulamenta a Lei no 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a
707 produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho
708 (Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014). *Diário Oficial [da] República*
709 *Federativa do Brasil*, Brasília.

710
711 Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2001,
712 maio 15).
713 Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais
714 para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do
715 Anexo desta Resolução (Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001). *Diário*
716 *Oficial [da] República Federativa do Brasil*. Retrieved from: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/\(1\)RDC_91_2001_COMP.pdf/fb132262-e0a1-4a05-8ff7-bc9334c18ad3](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/(1)RDC_91_2001_COMP.pdf/fb132262-e0a1-4a05-8ff7-bc9334c18ad3)
717
718
719
720 European Union. (2014). European Commission’s Directorate General Health and
721 Consumers. *Guidance notes on the classification of a United States of America*,
722 108(40), 16819-16824.
723 <http://dx.doi.org/10.1073/pnas.1016644108>. PMID:21949380
724
725 European Union. (2006). Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December
726 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, L 364/5–L
727 364/24. *Official Journal of the European Union*, Bruxelas.
728
729
730
731
732 **- Trabalhos em meio eletrônico**
733
734 Freitas, N. (2015, January 6). *People around the world are voluntarily submitting to*
735 *China’s Great*
736 *Firewall. Why?* Retrieved
737 from http://www.slate.com/blogs/future_tense/2015/01/06/tencent_s_wechat_worldwide_internet_users_are_voluntarily_submitting_to.html
738
739
740 Nafees, Q., Yilong, Y., Andras, N., Zhiming, L., & Janos, S. (2014, November 19).
741 *Anonymously analyzing clinical data sets.* Retrieved from
742 <http://arxiv.org/abs/1501.05916>
743 Sea Turtle Restoration Project. (2006). *Threats to sea*
744 *turtles.* Retrieved from
745 <http://www.seaturtleinc.org/rehabilitation/threats-to-sea-turtles/>
746
747 Mello, L. P. R. (2015, February 2). *Desempenho da vitivinicultura brasileira em 2015.*
748 Embrapa. Retrieved from <https://www.embrapa.br/busca-denoticias//noticia/9952204/artigo-desempenhoda-vitiviniculturabrasileira-em-2015>
749
750
751
752 **- Bases de Dados / Databases**
753 Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database. (2017). *The food*
754 *and agriculture organization corporate statistical database.* Rome: Author.

755 Williams, J., & Nieuwsma, J. (2016). Screening for depression in adults. In J. A. Melin
756 (Ed.), *UpToDate*. Retrieved from [758](https://www.uptodate.com/contents/screening-
757 <u>fordepression-in-adults</u></p></div><div data-bbox=)

759

760

- *Patentes*

761

762 Flamme, E., & Bom, D. C. (2011). U.S. Patent No. WO 2011/067313, A1. Washington,
763 DC: Patent Cooperation Treaty.

764

765

766

767 **4. PROCESSO DE AVALIAÇÃO**

768

769 O manuscrito submetido à publicação no BJFT é avaliado previamente por um Editor
770 e, dependendo da qualidade geral do trabalho, nesta etapa pode ser rejeitado ou
771 retornar aos autores para adequações ou seguir para revisão por dois Revisores *ad*
772 *hoc*. Todo o processo de revisão por pares é anônimo (*double blind review*). Os
773 pareceres dos revisores são enviados para o Editor Associado, que emite um parecer
774 para qualificar a pertinência de publicação do manuscrito. Caso haja discordância
775 entre os pareceres, outros Revisores poderão ser consultados. Quando há
776 possibilidade de publicação, os pareceres dos revisores e do Editor Associado são
777 encaminhados aos Autores, para que verifiquem as recomendações e procedam às
778 modificações pertinentes. **As modificações feitas pelos autores devem ser**
779 **destacadas no texto em cor diferente (ou realce)**. Não há limite para o número de
780 revisões, sendo este um processo interativo cuja duração depende da agilidade dos
781 Revisores e do Editor em emitir pareceres e dos Autores em retornar o artigo revisado.
782 No final do processo de avaliação, cabe ao Editor Chefe a decisão final de aprovar ou
783 rejeitar a publicação do manuscrito, subsidiado pela recomendação do Editor
784 Associado e pelos pareceres dos revisores. Este sistema de avaliação por pares é o
785 mecanismo de auto regulação adotado pela Revista para atestar a credibilidade das
786 pesquisas a serem publicadas.

787

788 Quando o trabalho apresentar resultados de pesquisa envolvendo a participação de
789 seres humanos **no Brasil**, em conformidade a Resolução nº 466 de 12 de outubro de
790 2012, publicada em 2013 pelo Conselho Nacional de Saúde **do Brasil**, **deve** ser
791 informado o número do processo de aprovação do projeto por um Comitê de Ética em
792 Pesquisa.

793

794 A avaliação prévia realizada pelos Editores considera: Atendimento ao escopo e às
795 normas da revista; Relevância do estudo; Abrangência do enfoque; Adequação e
796 reprodutibilidade da metodologia; Adequação e atualidade das referências
797 bibliográficas e Qualidade da redação.

798

799 A avaliação posterior por Revisores e Editores/Conselheiros considera originalidade,
800 qualidade científica, relevância, os aspectos técnicos do manuscrito, incluindo

801 adequação do título e a qualidade do Resumo/Abstract, da Introdução, da
802 Metodologia, da Discussão e das Conclusões e clareza e objetividade do texto.

803

804

805

806 **Submissão de manuscritos**

807 É recomendado que os autores leiam o **Código de Ética** da revista na
808 íntegra

809 (http://bjft.ital.sp.gov.br/codigo_etica.php).

810

811 A submissão do artigo deve ser online, pelo sistema ScholarOne, acessando o link:

812 <https://mc04.manuscriptcentral.com/bjft-scielo>

813

814 Caso não seja usuário do ScholarOne, crie uma conta no sistema via **Create an**
815 **Account** na tela de **Log in**. Ao criar a conta, atente para os campos marcados com
816 *req.* pois são obrigatórios. Caso já seja usuário, mas esqueceu a senha, utilize o
817 **Reset Password** na mesma tela.

818 Caso tenha dúvidas na utilização do sistema use o tutorial (**Resources** - User
819 Tutorials) abaixo do **Log in**. Caso necessite de ajuda use o **Help** no cabeçalho da
820 página, à extrema direita superior.

821 Durante a submissão, **não usar o botão *back* do navegador.**

822

823 Uma carta de apresentação (**cover letter**) do manuscrito deve ser submetida online
824 via ScholarOne, descrevendo a hipótese/mensagem principal do trabalho, o que
825 apresenta de inédito, a importância da sua contribuição para a área em que se
826 enquadra e sua adequação à revista Brazilian Journal of Food Technology.

827

828

829

830

831 **Contribuições dos autores**

832 O BJFT exige declarações de autoria e contribuição na submissão de artigos para
833 garantir a adesão a processos e políticas de autoria/contribuição. O BJFT adotou a
834 metodologia denominada Taxonomia das Funções do Contribuidor (*Contributor Roles*
835 *Taxonomy*, CRediT) para descrever as contribuições individuais de cada autor para o
836 trabalho. A taxonomia do CRediT não determina quem se qualifica como autor. A
837 autoria é determinada pela política desse periódico.

838 O autor que faz a submissão do manuscrito é responsável por fornecer as
839 contribuições de todos os autores. Todos os autores do manuscrito devem ter a
840 oportunidade de revisar e confirmar as contribuições que lhe foram atribuídas. A cada
841 autor podem ser atribuídas várias contribuições e uma determinada contribuição pode
842 ser feita por vários autores. Quando vários autores desempenham o mesmo papel, o
843 grau de contribuição deve ser especificado como "principal", "igual" ou "apoio".

844

#	ROLE	DEFINITION
1	Conceptualization	Ideas; formulation or evolution of overarching research goals and aims.
2	Data curation	Management activities to annotate (produce metadata), scrub data and maintain research data (including software code, where it is necessary for interpreting the data itself) for initial use and later re-use.
3	Formal analysis	Application of statistical, mathematical, computational, or other formal techniques to analyse or synthesize study data.
4	Funding acquisition	Acquisition of the financial support for the project leading to this publication.
5	Investigation	Conducting a research and investigation process, specifically performing the experiments, or data/evidence collection.
6	Methodology	Development or design of methodology; creation of models.
7	Project administration	Management and coordination responsibility for the research activity planning and execution.
8	Resources	Provision of study materials, reagents, materials, patients, laboratory samples, animals, instrumentation, computing resources, or other analysis tools.
9	Software	Programming, software development; designing computer programs; implementation of the computer code and supporting algorithms; testing of existing code components.
10	Supervision	Oversight and leadership responsibility for the research activity planning and execution, including mentorship external to the core team.
11	Validation	Verification, whether as a part of the activity or separate, of the overall replication/reproducibility of results/experiments and other research outputs.
12	Visualization	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically visualization/data presentation.
13	Writing – original draft	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically writing the initial draft (including substantive translation).
14	Writing – review & editing	Preparation, creation and/or presentation of the published work by those from the original research group, specifically critical review, commentary or revision – including pre- or post-publication stages.

845
846

847
848