

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS NA VISÃO DE POVOS INDÍGENAS DO ALTO DO RIO NEGRO/AMAZONAS

Aline Sobreira Bezerra ^{1*}

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi buscar alternativas para a oferta de produtos oriundos de partes de alimentos de grande valor nutritivo, que são usualmente descartadas pela população indígena. O projeto de extensão, implantado no município de São Gabriel da Cachoeira/AM, foi baseado em uma pesquisa-ação, com a finalidade de orientar e capacitar à comunidade indígena quanto ao aproveitamento integral dos alimentos (AIA), tendo como foco a qualidade nutricional e redução do desperdício alimentar. Foi aplicado um questionário estruturado ao público participante das oficinas com o objetivo de verificar o conhecimento destes sobre o assunto e realizada oficinas teórico-práticas. Observou-se que grande parte dos participantes já tinha ouvido falar sobre AIA, porém mais da metade nunca havia experimentado preparações contendo alimentos aproveitados integralmente. Todas as preparações obtiveram resultados superiores a 90% de aceitabilidade entre os provadores, mostrando assim uma alternativa para o consumo alimentar e sustentabilidade ambiental entre povos indígenas.

Palavras-chave: Sustentabilidade, Desperdício alimentar, Qualidade nutricional.

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos é um dos maiores problemas globais do século XXI, onde todos os dias uma quantidade assustadora de alimentos é desperdiçada no mundo, chegando a cerca de 1,3 bilhões de toneladas ao ano. Essa realidade reflete uma grande incoerência ao se considerar os avanços tecnológicos na área de alimentos e ações de âmbito social de combate à fome (FAO, 2013). Sobre outra perspectiva, mas ainda neste âmbito, observa-se dois perfis extremos comparando países desenvolvidos com os em desenvolvimento, onde o primeiro grupo segue o modelo do consumo excessivo enquanto o outro luta contra a má nutrição e fome (BILSKA et al., 2016).

No Brasil são desperdiçados 26,3 milhões de toneladas de alimentos ao ano, cerca de 50% dos produtos produzidos não chegam à mesa do consumidor, volume este suficiente para solucionar o problema da fome no país (FAO, 2013).

¹ Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos e Professora do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará - UFC, alinecelo@hotmail.com. *Projeto de Extensão vinculado ao IFAM – Campus São Gabriel da Cachoeira.

Mesmo diante de constantes avanços tecnológicos na área de processamento de alimentos, o desperdício alimentar ainda representa um sério problema na produção, distribuição e aproveitamento de alimentos. O desconhecimento dos princípios nutritivos do alimento, bem como o seu não aproveitamento adequado, ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares (BANCO DE ALIMENTOS, 2003).

Talos, folhas e cascas são, muitas vezes, mais nutritivos do que a parte dos alimentos que estamos habituados a consumir. Um quarto de toda produção nacional de frutas, verduras e legumes não são aproveitados. Sendo assim, utilizar o alimento em sua totalidade significa mais do que economia. Significa usar os recursos disponíveis sem desperdício, reciclar, respeitar a natureza e alimentar-se bem, com prazer e dignidade. Estima-se que no setor de refeições coletivas, o desperdício de alimentos chegue em torno de 15%, enquanto que nas residências esse valor atinja 20% (BADAWI, 2009; LAURINDO; RIBEIRO, 2014).

As razões pelas quais os alimentos são desperdiçados e as consequências dessas perdas têm impactos que se refletem em questões ambientais (mudanças climáticas e emissão de gases) até econômico-sociais nas quais podemos agrupar o fato da perda de recursos na forma de energia, água, fertilizantes e força de trabalho (HALLORAN et al., 2014).

Devido à natureza complexa da cadeia de abastecimento alimentar, em seus numerosos estágios e estrutura organizacional complexa, o processo de gestão eficiente de fluxos e manuseio de alimentos é um grande desafio. Quantidades excessivas de produtos no mercado, bem como canais de distribuição e logística mais longos, resultam em perdas crescentes e desperdício de alimentos em todo o mundo. Este fenômeno é observado em todas as fases da cadeia de abastecimento alimentar, desde a produção primária, passando pelo processamento, venda, restauração, distribuição até às famílias (BILSKA, 2016). Outro fator que contribui com o crescente desperdício de alimentos é o aumento da exigência dos consumidores que leva os feirantes a exigirem mais qualidade e impor ao agricultor uma série de regras (FORTES et al., 2015).

Segundo Oliveira e Lima (2007), os hábitos alimentares têm como base principalmente a disponibilidade de alimentos, as crenças e significados que cada pessoa confere aos alimentos. Entre a população indígena esse fato é muito comumente observado, bem como entre não indígenas. Dessa forma, a sensibilização sobre o desperdício de alimentos através da orientação sobre aproveitamento integral dos alimentos é um importante instrumento para promover o aumento da qualidade de vida das famílias e preservação do ambiente, contribuindo assim na melhoria do quadro alimentar atual no país.

Diante do exposto, o objetivo desse projeto foi implantar a utilização integral dos alimentos, visto que é uma alternativa para a oferta de produtos oriundos de partes de alimentos de grande valor nutritivo, que são usualmente descartados, onde estudos comprovam sua qualidade nutricional, contribuindo também na redução significativa de resíduos gerados em função do desperdício.

O projeto de extensão, implantado no município de São Gabriel da Cachoeira no ano de 2017, buscou integralizar a comunidade interna (servidores e discentes) do IFAM e externa desta localidade por meio da realização de oficinas e palestras que contemplassem o assunto, com orientações teóricas e práticas sobre o aproveitamento integral dos alimentos e sua importância para a população indígena e para o meio ambiente.

METODOLOGIA

Foi utilizada como metodologia a pesquisa-ação, com a finalidade de orientar e capacitar à população quanto ao aproveitamento integral dos alimentos, tendo como foco a qualidade nutricional e redução do desperdício alimentar. O projeto foi implantado no mês de maio de 2017, sendo iniciado no IFAM/CSGC com a conscientização do assunto aos manipuladores de alimentos da instituição, servidores e discentes e depois expandido para a comunidade indígena.

O projeto foi dividido em dois momentos: No primeiro momento foi aplicado um questionário semiestruturado para verificar o conhecimento inicial dos participantes das oficinas sobre aproveitamento integral dos alimentos.

No segundo momento foram realizadas oficinas orientadas teóricas e práticas sobre o tema “Aproveitamento Integral dos Alimentos” no IFAM – Campus São Gabriel da Cachoeira/AM e na comunidade externa (quartéis, comunidades indígenas e em locais de grande acesso da região). Foram abordados assuntos como higiene alimentar e pessoal, qualidade nutricional de sobras e aparas de alimentos, elaboração e produção de receitas e preparações contendo as mesmas, bem como a avaliação da aceitabilidade destas. Ao fim de cada oficina, era disponibilizado ao público participante um caderno de receitas contendo preparações utilizando alimentos na sua forma integral produzidos pelos indígenas.

Os dados coletados dos questionários foram analisados no programa Microsoft Excel 2010 e avaliados por meio de análise descritiva simples. As imagens coletadas pelo autor do trabalho tiveram o consentimento dos participantes do projeto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção de alimentos envolve um conjunto de ferramentas para a garantia da qualidade e segurança alimentar e tem como finalidade promoção, manutenção e recuperação da saúde individual e coletiva dos usuários que se beneficiam da alimentação servida (PROENÇA et al., 2005).

Durante as etapas do projeto, foram ressaltadas fases importantes como a qualidade e segurança alimentar, higiene pessoal e dos alimentos visto que a maior dificuldade encontrada entre esse público envolvia as boas práticas de manipulação de alimentos e higiene pessoal.

Trabalhou-se com a conscientização de que muitos alimentos descartados possuem boas condições de consumo e elevado valor nutricional, mesmo apresentando injúrias, deformidades e variedade nos estágios de maturação o que os tornam inadequados para venda no varejo e fora dos padrões de qualidade para processamentos industriais, mas podem servir de base para inúmeras receitas de alto valor nutritivo. Durante as oficinas, ficou evidente que os alimentos podem ser aproveitados em sua totalidade, ação esta que ameniza as perdas dos mesmos com potencial para consumo na elaboração de novos produtos ou preparações.

CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO SOBRE O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS E OFICINAS

Essa atividade teve por objetivo avaliar a percepção da população com relação ao aproveitamento integral dos alimentos no município de São Gabriel da Cachoeira/AM. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário estruturado abordando questões sobre o aproveitamento integral dos alimentos (AIA), o qual foi aplicado antes da realização das oficinas teórico-prática sobre o assunto.

O mesmo abordou as seguintes questões de forma simples e de fácil entendimento ao público participante:

1. Idade
2. Sexo
3. Você já ouviu falar em aproveitamento integral dos alimentos?
4. Já fez alguma preparação com a utilização integral ou reaproveitamento de alimentos?
5. Já experimentou alguma preparação contendo alimentos aproveitados integralmente ou reaproveitados?

6. Você acha que o aproveitamento integral dos alimentos deve ser usado somente por famílias de baixa renda?
7. Qual a vantagem de reaproveitar ou aproveitar integralmente os alimentos?

Após a aplicação do questionário e tendo em vista os resultados exibidos, procedeu-se com a realização das oficinas abordando assuntos como higiene alimentar e pessoal, qualidade nutricional de sobras e aparas de alimentos, elaboração e produção de receitas e preparações contendo as mesmas, bem como a avaliação da aceitabilidade destas. Ao fim de cada oficina, era disponibilizado ao público participante um caderno de receitas contendo preparações utilizando alimentos na sua forma integral produzidos pelos indígenas.

As oficinas foram realizadas com servidores do IFAM/CSGC, profissionais da saúde do município de São Gabriel da Cachoeira, discentes do Instituto e com a comunidade externa. Os resultados aplicados em cada grupo podem ser observados a seguir.

1. Servidores do IFAM/CSGC e Profissionais da Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA) de São Gabriel da Cachoeira/AM.

Aplicou-se o questionário sobre o assunto o qual foi respondido por 53 participantes entre eles: professores, técnicos administrativos, profissionais técnicos especializados e de ensino superior, sendo aplicado antes da realização da oficina teórica prática para avaliar a percepção dos mesmos. Os resultados mostraram que entre os participantes, 81% (n=43) eram do sexo feminino e 19% (n=10) do sexo masculino, na faixa etária de 18 a 56 anos de idade.

Questionados se os mesmos já haviam ouvido falar sobre AIA, 68% (n=36) disseram que sim e 32% (n=17) que não. Quanto à elaboração de alguma preparação com a utilização integral dos alimentos ou reaproveitamento de alimentos, 23% (n=12) relatou que sim e 77% (n=41), relataram que não.

Com relação a ter experimentado preparações contendo alimentos aproveitados integralmente ou reaproveitados, 47% (n=25) respondeu que sim, enquanto que 53% (n=28) que nunca haviam experimentado.

Questionados sobre se achavam que o AIA deveria ser usado somente por famílias de baixa renda, 2% (n=1) relatou que sim e 98% (n=52) que não. Com relação à vantagem de reaproveitar ou aproveitar integralmente os alimentos, o Quadro 1 mostra as colocações feitas pelos participantes.

Vantagens do aproveitamento integral dos alimentos	n	%
Ingerir vitaminas e minerais e faz bem para a saúde	2	4
Não desperdiçar nutrientes	14	26
Evitar descarte e aproveitar nutrientes	6	11
Aproveitar todo o alimento (evitar desperdício)	9	17
Economia na alimentação	1	2
Escassez de alimentos na região e evitar desperdício	1	2
Produção de menos lixo, aproveitar nutrientes e não desperdiçar (sustentabilidade e nutrientes)	4	8
Aproveitar nutrientes e não desperdiçar dinheiro (vantagem financeira e nutricional)	4	8
Opção de mais preparações	1	2
Aproveitar nutrientes, economia familiar e saúde	1	2
Saúde	2	4
Alimentação saudável e menos desperdício	2	4
Evitar desperdício	3	6
Toda a vitamina encontra-se nas partes desprezadas	1	2
Sem resposta	2	4
TOTAL	53	100

Quadro 1 - Vantagens de se reaproveitar ou aproveitar integralmente os alimentos na voz de servidores públicos. (Fonte: elaborado pelo autor).

Após a aplicação do questionário, os participantes foram orientados por meio de uma oficina teórico-prática realizada no mês de julho de 2017 no IFAM/CSGC, onde foram instruídos sobre o assunto e puderam elaborar preparações com alimentos aproveitados integralmente contendo abóbora (panqueca e bolo com a utilização de casca e polpa, aperitivo de semente) e melancia (doce e refogado de entrecasca de melancia). Todas as preparações tiveram uma excelente aceitação entre o público envolvido, os quais se surpreenderam com o sabor e relataram que iriam reproduzir em seus lares (Figura 1).

Estudo realizado por Oliveira e colaboradores (2009) que utilizou o aproveitamento integral dos alimentos como contribuição da melhoria da qualidade de vida e do meio ambiente de um grupo de mulheres da cidade de Recife, verificou que o aproveitamento de algumas partes dos alimentos como cascas de frutas, talos de hortaliças e pó de sementes (melancia, melão e

jaca) não faziam parte do consumo deste público e era descartado. Porém ao degustar as preparações elaboradas com aproveitamento integral dos alimentos, as participantes se surpreenderam com o sabor e aparência dos produtos e passaram a fazer as receitas em casa, as quais tiveram uma excelente aceitação entre seus familiares.



Figura 1 - Oficina teórico-prática realizada com servidores do IFAM/CSGC e profissionais da saúde da SEMSA/SGC.

2. Discentes do IFAM - Campus São Gabriel da Cachoeira/AM.

O questionário foi respondido por 42 discentes que participaram de uma oficina teórico-prática sobre o assunto, sendo aplicado antes da realização desta para avaliar a percepção dos mesmos. Os resultados mostraram que entre os participantes, 71% (n=30) eram do sexo feminino e 29% (n=12) do sexo masculino, na faixa etária de 15 a 18 anos de idade.

Questionados se os mesmos já haviam ouvido falar sobre AIA, 67% (n=28) disseram que sim e 33% (n=14) que não. Quanto à elaboração de alguma preparação com a utilização integral dos alimentos ou reaproveitamento de alimentos, 33% (n=14) relatou que sim e 67% (n=28), relataram que não.

Com relação a ter experimentado preparações contendo alimentos aproveitados integralmente ou reaproveitados, 52% (n=22) respondeu que sim, enquanto que 48% (n=20) que nunca haviam experimentado.

Questionados sobre se achavam que o AIA deveria ser usado somente por famílias de baixa renda, 2% (n=1) relatou que sim e 98% (n=41) que não. Com relação à vantagem de reaproveitar ou aproveitar integralmente os alimentos, o Quadro 2 mostra as colocações feitas pelos participantes.

Vantagens do aproveitamento integral dos alimentos	n	%
Não saber como fazer	1	2
Ingerir vitaminas e minerais e faz bem para a saúde	6	14
Diminuir o desperdício e redução de gasto com alimentos	6	14
Cuidando do meio ambiente	2	5
Ingerir nutrientes e não desperdiçar	3	7
Aproveitar todo o alimento não permitindo que estrague	7	17
Mais diversidade alimentar	4	10
Faz bem para a saúde, não desperdiça e reduz gastos	6	14
Aproveitar nutrientes e contribui para o meio ambiente	1	2
Evitar o desperdício	4	10
Variedade no cardápio e contribuição ao meio ambiente	2	5
Não saber como fazer	1	2
TOTAL	42	100

Quadro 2 - Vantagens de se reaproveitar ou aproveitar integralmente os alimentos na voz dos discentes. (Fonte: elaborado pelos autores).

Após a aplicação do questionário, os participantes foram orientados por meio de uma oficina teórica prática (Figura 2) realizada no mês de agosto de 2017 no IFAM/CSGC, onde foram instruídos sobre o assunto e puderam elaborar preparações com alimentos aproveitados integralmente contendo abóbora (panqueca e bolo com a utilização de casca e polpa, aperitivo

de semente), melancia (doce e refogado de entrecasca de melancia). Todas as preparações tiveram uma excelente aceitação entre o público envolvido.

Observou-se que por se tratar de um público jovem e com certas peculiaridades alimentares, os produtos elaborados despertaram um grande interesse entre todos, tanto em relação ao sabor, quanto em relação ao seu consumo. Muitos relataram que iriam reproduzir em suas casas e repassar aos seus responsáveis.

A conscientização entre o público jovem na utilização integral dos alimentos, possibilita uma maneira de incrementar a culinária diária de sua família, com a criação de novas receitas como geleias, tortas, sucos, doces, além de enriquecer nutricionalmente a dieta, proporcionando mais saúde ao indivíduo.



Figura 2 – Oficina teórico-prática realizada com discentes do IFAM/CSGC.

3. Oficina prática e análise sensorial com a comunidade

A oficina de aproveitamento integral dos alimentos e a análise sensorial da preparação ocorreram durante a II Ação de Promoção à Saúde Biopsicossocial do Instituto Federal do Amazonas/CSCG na Praia de São Gabriel da Cachoeira no mês de maio de 2017. Essa atividade teve por objetivo realizar uma oficina prática com aproveitamento integral de melancia e avaliar a aceitabilidade de um doce elaborado com a utilização da entrecasca (Figura 3).

A análise foi realizada com 111 julgadores não treinados, sendo esses discentes, servidores (docentes e técnicos administrativos do IFAM) e comunidade externa, de ambos os sexos e na faixa etária de 14 a 61 anos de idade.

De acordo com os resultados do teste de aceitabilidade, realizado conforme recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ancorado em seus extremos adorei e detestei, dentre os julgadores, 23,4% (n=26) eram do sexo masculino e 76,6% (n=85) do sexo feminino.

Destes, 91% (n= 101) relataram ter adorado e gostado do doce, 8,1% (n=9) relataram indiferença e 0,9% (n=1) não gostaram do doce. Entre os comentários observados neste último grupo, foi relatado estar muito doce e se tratar de doce feito de sobra. Os resultados revelaram uma excelente aceitabilidade do produto entre o público envolvido.





Figura 3 - Oficina prática e análise sensorial de doce de entrecasca de melancia realizada na praia de SGC/AM com a comunidade.

4. Oficina prática de Panificação com AIA na comunidade (Exército Brasileiro e Comunidade Indígena da Ilha de Duraka)

Nessa atividade foram desenvolvidas oficinas de panificação, focando na elaboração de receitas contendo partes de alimentos usualmente descartadas como a casca da abóbora e sementes e casca de batata e outros produtos panificáveis utilizados e cultivados pela comunidade.

As oficinas ocorreram no setor de aprovisionamento da Engenharia na 2ª Brigada de Infantaria de Selva (2ª BIS) de São Gabriel da Cachoeira no mês de junho e na Comunidade Indígena da Ilha de Duraka no mês de agosto de 2017 (Figuras 4 e 5).

Diante das atividades propostas com a comunidade observou-se que o aproveitamento integral dos alimentos é sim uma alternativa tecnológica viável, limpa e ao alcance de todos, pois pode ser aplicada tanto no ambiente industrial como residencial. Todos os alimentos produzidos tiveram uma excelente aceitação entre o público participante, o qual relatou que iria reproduzir em seus lares e trabalho.

A utilização destes alimentos de forma sustentável, reduz a produção de lixo orgânico, prolonga a vida útil do alimento, promove a segurança alimentar e beneficia a renda familiar (SILVA & RAMOS, 2009). Além disso, o aproveitamento de frutas e hortaliças, como forma de incentivo ao consumo desse grupo de alimentos, é uma prática alimentar saudável e contribui para a promoção da saúde (BRASIL, 2004).



Figura 4 - Oficina prática de panificação com foco no AIA realizada no setor de
aprovisionamento da Engenharia no 2ª BIS/SGC.



Figura 5 - Oficina prática de panificação com foco no AIA realizada na comunidade indígena Ilha de Duraka/SGC - AM.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se observar que o aproveitamento integral dos alimentos ainda é um assunto desconhecido pela população indígena e deve ser estimulado por meio da exposição contínua do assunto em ações teóricas e práticas, pois muitas informações errôneas são divulgadas, favorecendo o desperdício, preconceitos e maus hábitos alimentares.

Observou-se que grande parte dos participantes já tinha ouvido falar sobre AIA, porém mais da metade nunca havia experimentado preparações contendo alimentos aproveitados integralmente. Todas as preparações obtiveram resultados superiores a 90% de aprovação entre os provadores.

Para que o aproveitamento integral dos alimentos seja possível, é necessário uma mudança de paradigmas na população através da redução do desperdício em todas as etapas do processamento e especialmente no consumo caseiro e industrial. A população deve enxergar todo o alimento como fonte nutritiva e não como “lixo”.

Dessa forma é essencial buscar alternativas alimentares para a oferta de produtos oriundos de partes de alimentos de grande valor nutritivo, que são usualmente descartados, visto que estudos comprovam sua qualidade nutricional, contribuindo também na redução significativa de resíduos gerados em função do desperdício.

REFERÊNCIAS

BADAWI, C. **Estratégia curricular em marketing da nutrição**. São Paulo – USP, 2009. Disponível em:

http://www.biologia.seed.pr.gov.br/arquivos/File/sugestoes_atividades_pdf/aproveitamento_alimentos.pdf. Acesso em: 20/05/2019.

BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA. **Aproveitamento de Integral de Alimentos**. Rio de Janeiro: SSC/DN, 2003. 45 p.

BILSKA, B.; WRZOSEK, M.; KOLOZYN-KRAJEWSKA, D.; KRAJEWSKI, K. Risk of food losses and potential of food recovery for social purposes. **Waste Management**, v.52, p.269-277, 2016.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria n°. 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>. Acesso em: 12/06/2019.

FAO. **Food Wastage Footprint – Impact on Natural Resources**. 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>. Acesso em: 25/06/2019.

FORTES, F.C.A.; SILVA, H.P.; SANTOS, R.C.; CUNHA FILHO, P.P.; OLIVEIRA, R.T. Pensando no futuro: alimentos desperdiçados na feira do produtor rural em Boa Vista/RR. In: VI CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO AMBIENTAL, 11, 2015, Porto Alegre. **Anais [...]**. Porto Alegre: Centro Universitário Metodista, 2015. Disponível em: <https://www.ibeas.org.br/congresso/Trabalhos2015/XI-013.pdf>. Acesso em 08 de jul. 2019.

HALLORAN, A.; CLEMENT, J.; KORNUM, N.; BUCATARIU, C.; MAGID, J. Addressing food waste reduction in Denmark. **Food Policy**, v.49, p.294–301, 2014.

LAURINDO, T. R.; RIBEIRO, K. A. R. Aproveitamento Integral dos Alimentos. **Interciência & Sociedade**, v. 3, n. 2, 2014.

OLIVEIRA, R. C., LIMA, D. E. S. **Fruta pão: uma alternativa alimentar**. In: VII JORNADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, 09, 2007. **Anais [...]**. Recife: UFRPE, 2007. Disponível em: <http://www.eventosufrpe.com.br/jepex2007/index.asp>. Acesso em 08 de jul. 2019.

OLIVEIRA, C. C. A. de et al. Aproveitamento integral dos alimentos: Contribuições para melhoria da qualidade de vida e meio ambiente de um grupo de mulheres da cidade do Recife-PE. In: XX CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA DOMÉSTICA, 09, 2009. **Anais [...]**. Fortaleza: UFC, 2009. Disponível em: http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/public/t_07.pdf. Acesso em 08 de jul. 2019.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC; 2005.

SILVA, M. B. de; RAMOS, A. M. Composição química, textura e aceitação sensorial de doces em massa elaborados com polpa de banana e banana integral. **Revista Ceres**, Viçosa, v.56, n.5, p. 551-554, 2009.