

## TESTE DE ACEITAÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS COM FRUTOS DO CERRADO

Leticia de Souza de Queiroz <sup>1</sup>, Vitória Martins Carlos<sup>1</sup>, Laisa Cristina Rodrigues de Oliveira <sup>1</sup>,  
Danielle Boin Borges<sup>1</sup>, Ivanda Piffer Pavão de Araújo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Colégio Status Jardim Paulista – Campo Grande-MS

[leticiasouza.q@hotmail.com](mailto:leticiasouza.q@hotmail.com), [danboinborges@gmail.com](mailto:danboinborges@gmail.com)

**Palavras-chave:** Cerrado, Frutos nativos, Bolos, Aceitação.

### Introdução

O Cerrado é muito conhecido por sua vegetação de árvores tortuosas e seus ipês que colore a cidade, mas poucos sabem de fato quais são os frutos nativos e qual o seu valor nutricional. Muitas pessoas e principalmente crianças não dão valor aos frutos encontrados no Cerrado, alguns inclusive quando sabem se um doce é feito de cumbarú, boicaiúva, jatobá, já o ignoram dizendo que não gostam, sem nem terem provado o sabor do alimento. Esse tipo de atitude leva a desvalorização desses frutos e, por consequência, das plantas existentes em nosso Cerrado, o que poderia inclusive futuramente levar a perda desse material. Pensando nisso, tivemos a ideia de propor um trabalho em que verificamos a aceitação de doces feitos com frutos do Cerrado, investigando se o interesse das crianças poderia variar se elas não soubessem que aquele doce era de um fruto e não de algo que eles habitualmente consomem. Assim, as crianças conhecendo e aprendendo a gostar desses doces, poderiam passar para seus familiares o interesse em se alimentar desses frutos, permitindo a conscientização e até mesmo a preservação dessas plantas.

### Metodologia

O experimento foi realizado no Colégio Status, com alunos do 6º ano vespertino. Esses alunos provaram doces como: bolo de bocaiúva, brigadeiros de bocaiúva e biscoitos de bocaiúva e cumbarú. O bolo e brigadeiros foram confeccionados pelas participantes do trabalho e os biscoitos foram comprados em uma loja que trabalha especificamente com os frutos do Cerrado.

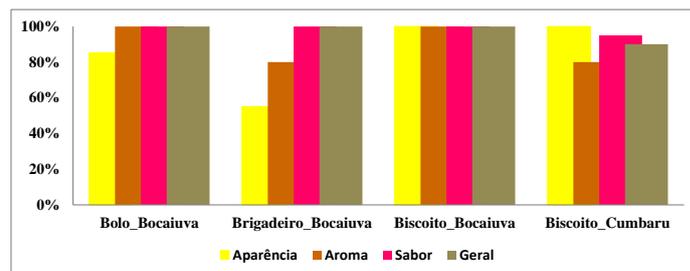
No dia do experimento entregamos aos alunos alguns questionários para que eles anotassem o que acharam de cada doce, antes de saber do que era feito cada doce, os alunos responderam dois questionários, um com perguntas sobre a preferência dos doces e outro com a nota de aceitação.

### Análise e Discussão

Dos alimentos testados o único que obteve nota máxima em todos os quesitos de avaliação (Aparência, Aroma, Sabor, Aspecto Geral) foi o biscoito de Bocaiúva. Exceto o biscoito de

Cumbaru (9,5) todos os outros produtos receberam nota 10,0 no quesito sabor.

Um questionário foi aplicado para o bolo de bocaiúva, onde nos chamaram atenção por, 84,44% nunca terem comido o fruto, porém 99,9% dos entrevistados acertaram o sabor do bolo, 99,44% gostaram do bolo, entretanto, 94,44% comeriam mais vezes, 84% recomendariam e 72% consideraram o bolo saudável. O que realmente é segundo RAMOS *et al.* (2008), a polpa da bocaiúva contém lipídios totais, carboidratos e fibras, possui alto valor energético, para a dieta alimentar de uma criança é considerada rica em zinco e potássio, e boa fonte de cobre e potássio para adultos.



**Figura 1.** Critérios de avaliação dos produtos testados.

### Conclusão

Concluimos que as pessoas conhecem os frutos do cerrado, porém muito nunca experimentaram que os frutos processados tem boa aceitação com as crianças, mas é preciso que os benefícios que esses frutos trazem a saúde sejam mais divulgados, para que desperte o interesse em consumi-los. Notamos também a necessidade de ações que abordem a necessidade de conservação do Bioma.

### Agradecimentos

Gostaríamos de agradecer ao Colégio Status pela oportunidade de desenvolver esse projeto.

### Referências

RAMOS, M.I.L., RAMOS FILHO, M.M., HIANE, P.A., BRAGA NETO, J.A.,SIQUEIRA, E.M.A. Qualidade nutricional da polpa de bocaiúva *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, 28 (Supl.): 90-94, dez. 2008.