

BOLETIM - ABA: ARQUIVOS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO

ASSUNTOS

Alimentação Infantil;
Hidrocolóides;
Bactéria Lática Nativa;
Expectativa do Consumidor;
Biomassa de Banana Verde;
Barra Alimentícia;
Bebidas Não-Alcoólicas;
Turismo Gastronômico;
Análise Microbiológica.



ARTIGOS EM DESTAQUE



Alimentação infantil no decorrer dos últimos dez anos no Brasil: uma revisão sistemática

O presente artigo aborda a temática da alimentação infantil e sua relação com os estudos na área da saúde. O material enfatiza a preocupante prevalência de consumo de alimentos industrializados, ricos em calorias e aditivos, porém, de baixa qualidade nutricional. Essa prática está associada ao surgimento precoce de doenças durante a infância ou, posteriormente, na fase de adolescência e vida adulta. O objetivo do artigo é aprofundar o conhecimento acerca do processo de transformação na alimentação infantil. (TEODOROSKI; MARCOS; PELAEZ; DAVIES, 2018).

Aplicação de hidrocolóides da elaboração da panna cotta

A obra apresenta um enfoque sobre o uso de agentes de gelificação multifuncionais que desempenham um papel fundamental na estruturação de sobremesas. Especificamente, destaca-se a substituição da gelatina por outros agentes gelificantes e espessantes em diversas produções gastronômicas, com foco especial na panna cotta. O material ressalta que essa substituição continua sendo um desafio atual para os profissionais que atuam nas áreas de cozinha e confeitaria. (AMARAL; SOUTHGATE, 2018).



Viabilidade de cepa comercial e autóctone de *Lactobacillus rhamnosus* em bebida láctea caprina com suco de uva potencialmente probiótica



O artigo busca desenvolver uma bebida láctea fermentada caprina adicionada ao suco de uva integral utilizando duas cepas de *Lactobacillus rhamnosus*, uma comercial e outra nativa, isolada a partir de queijos artesanais e selecionada em função de propriedades probióticas e tecnológicas. A pesquisa analisou diferentes testes de aceitabilidade sensorial, avaliando os atributos de aparência, sabor, cor, textura e aceitação global. (DE BARCELOS; DE OLIVEIRA; DO EGITO; TEIXEIRA; SANTOS, 2018).



Efeito de atributos externos na aceitação de bebida de castanha de caju de caju

O presente material visa avaliar a influência das expectativas dos consumidores em relação às informações e características nutricionais, funcionais e de composição de uma bebida prebiótica à base de amêndoa da castanha de caju e suco de maracujá. Os resultados indicam que a bebida prebiótica foi bem aceita pelos consumidores, sendo que o rótulo desempenhou um papel significativo no momento da compra, influenciando positivamente a decisão dos consumidores. (REBOUÇAS; RODRIGUES; LAURENTINO; AGUIAR; DA PENHA, 2018).

Avaliação sensorial de brigadeiro funcional sem lactose com alfarroba em pó (*Ceratonia siliqua* L.)

O artigo aborda a preocupação da população com a alimentação e a busca por alimentos mais saudáveis. Um exemplo é a substituição do cacau pela alfarroba em pó, devido a presença de polifenóis e fibras, assim como a biomassa de banana verde, por seu conteúdo de amido resistente. O trabalho busca avaliar sensorialmente a adequação da cor e do sabor do brigadeiro sem lactose de alfarroba em pó com biomassa de banana verde e a intenção de consumo. (COSTA; SILVA; NETO; PINHEIRO; MORAIS, 2018).



Elaboração de barras de cereais com o mesocarpo, polpa e semente de bacuri

A pesquisa tem como objetivo a elaboração de barras de cereais utilizando polpa, mesocarpo e semente de bacuri, além de avaliar as características nutricionais dos produtos obtidos. A proposta de aproveitamento integral do bacuri visa agregar valor ao fruto, resultando em produtos com maior qualidade nutricional. (PIRES; LIMA; SILVA; ARÉVALO-PINEDO, 2018).

Bebida hidroeletrólítica elaborada à base de permeado de leite adicionado de extrato de antocianinas da casca da jabuticaba

O texto destaca que o permeado resultante da ultrafiltração do leite é uma fonte rica em sais minerais e vitaminas hidrossolúveis, enquanto a jabuticaba apresenta uma significativa quantidade de antocianinas e possui capacidade antioxidante. Com base nisso, o artigo elaborou uma bebida hidroeletrólítica utilizando o permeado e adicionando extratos de antocianinas da casca da jabuticaba. Os resultados obtidos concluem que o permeado é uma excelente base para a formulação de bebidas isotônicas, permitindo a utilização de corantes naturais. Além disso, a presença de compostos bioativos presentes na jabuticaba pode trazer benefícios à saúde do consumidor. (FERREIRA; VALENTE; FONTES; LOPES; STRINGHETA; FERREIRA, 2018).



Efeitos das cascas de jabuticaba sobre a textura de bombons de chocolate amargo

Na atualidade, existe uma grande procura por chocolates com maior teor de cacau devido à presença de concentrações expressivas de compostos bioativos benéficos. O estudo avaliou os efeitos da adição de cascas de jabuticaba desidratadas sobre a textura instrumental de bombons de chocolate amargo. Os estudos realizados revelaram que a consistência das amostras foi consideravelmente influenciada pela adição das cascas de jabuticaba, sendo mais acentuada na amostra com maior teor dessas cascas. (FARINAZZI-MACHADO; MARINELLI; SILVA; ROCATTO; MOMESSO; MOMESSO; JEZUS, 2018).





Caminhos culturais e culinários: incremento do mercado São Sebastião para o turismo e gastronomia

O artigo visa valorizar os tradicionais espaços de gastronomia local no Mercado de São Sebastião, no estado do Ceará. Ele propõe estratégias para o desenvolvimento do potencial turístico da região, destacando a riqueza cultural e gastronômica que pode ser explorada para proporcionar uma experiência autêntica e imersiva no cotidiano local. Ao incluir esses espaços em roteiros turísticos, é possível promover a gastronomia local e, ao mesmo tempo, disseminar os benefícios do turismo para a cidade de Fortaleza. (PEREIRA JUNIOR; SANTOS DE ANDRADE; MOTA, 2018).

Qual o escopo da revista?

A ABA: Arquivos Brasileiros de Alimentação é um periódico que publica artigos relacionados à grande área da Alimentação, Nutrição e Gastronomia, vinculadas à Educação, Saúde, Cultura, Sociedade e afins.

Quais temas a revista publica?

Alimentação e saúde, sociedade e as vertentes educacionais no âmbito da alimentação, saúde e formação do cidadão, tecnologias e educação, conceitos culturais, políticas públicas em saúde e alimentação, culturas e educação no contexto da alimentação, antropologia da alimentação, regionalidade e cultura, administração hospitalar e nutrição, enfermagem e alimentos, cultura afro e alimentos, religiões e alimentos.

Qual o Qualis da revista?

Qualis C (2017-2020).

Editora-Chefe:

Andréa Carla Mendonça de Souza Paiva, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Brasil.

Referências:

AMARAL, F. M.; SOUTHGATE, A. N. N. Aplicação de hidrocoloides da elaboração da panna cotta. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 2–10, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1654>. Acesso em: 11 jul. 2023.

COSTA, F. C. da; SILVA, R. dos S.; SILVA NETO, P. A. da; PINHEIRO, J. R.; MORAIS, A. C. da S. Avaliação sensorial de brigadeiro funcional sem lactose com alfarroba em pó (*Ceratonia siliqua* L.). **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 42–50, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1676>. Acesso em: 14 jul. 2023.

DE BARCELOS, S. C.; DE OLIVEIRA, I. C. S.; DO EGITO, A. S.; TEIXEIRA, D. M. A.; SANTOS, K. M. O. dos. Viabilidade de cepa comercial e autóctone de *Lactobacillus rhamnosus* em bebida láctea caprina com suco de uva potencialmente probiótica. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 11–25, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1677>. Acesso em: 14 jul. 2023.

FARINAZZI-MACHADO, F. M. V.; MARINELLI, P. S.; SILVA, A. R. da; ROCATTO, I. G.; MOMESSO, L. E.; MOMESSO, R. E.; JEZUS, J. R. de. Efeitos das cascas de jabuticaba sobre a textura de bombons de chocolate amargo. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 198–207, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1884>. Acesso em: 14 jul. 2023.

FERREIRA, L. R.; VALENTE, J. A. S.; FONTES, E. A. F.; LOPES, I. P.; STRINGHETA, P. C.; FERREIRA, P. R. Bebida hidroeletrolítica elaborada à base de permeado de leite adicionado de extrato de antocianinas da casca da jabuticaba. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 75–81, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/2048>. Acesso em: 14 jul. 2023.

PEREIRA JUNIOR, J. S.; SANTOS DE ANDRADE, B. L.; MOTA, D. da. Caminhos culturais e culinários: incremento do mercado São Sebastião para o turismo e gastronomia. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 155–169, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1692>. Acesso em: 14 jul. 2023.

Referências:

RPIRES, C. R. F.; LIMA, J. P. de; SILVA, C. A. da; ARÉVALO-PINEDO, A. Elaboração de barras de cereais com o mesocarpo, polpa e semente de bacuri. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 69–74, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/2051>. Acesso em: 14 jul. 2023.

EBOUÇAS, M. C.; RODRIGUES, M. do C. P.; LAURENTINO, L. da S.; AGUIAR, E. C.; DA PENHA, M. F. A. Efeito de atributos externos na aceitação de bebida de castanha de caju. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 26–41, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1687>. Acesso em: 14 jul. 2023.

TEODOROSKI, A. C. C.; MARCOS, E.; PELAEZ, N.; DAVIES, V. F. Alimentação infantil no decorrer dos últimos dez anos no brasil: uma revisão sistemática. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S. l.], v. 3, n. 1, p. 51–68, 2018. Disponível em: <https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1655>. Acesso em: 11 jul. 2023.

José Anderson Santos Cruz - Editor-chefe

andersoncruz@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5223-8078>**Déborah Ramos Crivellari -
Revisora e Tradutora**


deborahcrivellari@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8109-412X>**Alexander Vinicius Leite da Silva -
Editor Adjunto jr.**

alexandervinicius@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4672-8799>**Giovana Cordero Cerantola -
Assessora de Comunicação**

giovanacerantola@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-2143-8594>**Flávio Machado Moreira - Editor Operacional**

flavio.machadomoreira@gmail.com

 ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2659-1692>**João Gabriel Marcelino Ribeiro - Designer**

joaogabriel@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-4788-1421>**Thaís Vargas Bizelli - Editora Associada**

thais.bizelli@unesp.br

 ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7514-4381>**Natalia Trefilo Santos - Designer**


nataliatrefilo@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-0345-1691>**Matheus Ganiko-Dutra - Editor Assistente Jr.**

matheusganiko@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8292-9109>**Gabriela Rufino Armelin -
Assessora de Comunicação**

gabrielaarmelin@editoraiberoamericana.com

 ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-4695-1162>**Ouvidoria**

ouvidoria@editoraiberoamericana.com





Confira a revista **ABA** - Arquivos Brasileiros de Alimentação e outras publicações



☎ (14) 3313-8427

🌐 www.editoraiberoamericana.com

✉ atendimento@editoraiberoamericana.com

Acesse!