



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2020
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Elaboração de cucas com Ananás bracteatus: Adesão e aceitabilidade em escolares
<b>Autor</b>	BRUNA OLIVEIRA DE VARGAS
<b>Orientador</b>	VANUSKA LIMA DA SILVA

## **Elaboração de cucas com *Ananás bracteatus*: Adesão e aceitabilidade em escolares**

Bruna Oliveira de Vargas, Vanuska Lima da Silva  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O Brasil apresenta a maior biodiversidade do mundo, entretanto, o consumo alimentar do brasileiro apresenta pouca variedade de vegetais. O *Ananás bracteatus* caracteriza uma das frutas nativas que compõem a biodiversidade brasileira e apresenta um grande potencial de uso na alimentação escolar pela sua importância nutricional, cultural e impacto positivo ao meio ambiente. O objetivo do trabalho é inserir o *Ananás bracteatus* na alimentação escolar, por meio de uma preparação regional, considerando a adesão e a aceitabilidade dos estudantes. O estudo foi realizado em duas escolas da rede pública de Ensino Fundamental no município de Morrinhos do Sul/RS, com aplicação do teste de aceitabilidade em uma amostra de 88 escolares de primeira a nona série, sendo que 35 alunos dessa amostra pertenciam a escola 1, e 53 alunos pertenciam a escola 2. A preparação proposta foi uma cuca de Ananás realizada pela equipe do estudo, juntamente com as manipuladoras de alimentos das escolas. Utilizou-se uma escala hedônica facial de cinco pontos, para alunos de primeira a quinta série, e uma escala hedônica verbal de cinco pontos, para alunos da sétima a nona série, para avaliar a aceitabilidade das preparações. Todos os pais e/ou responsáveis dos participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo obteve uma aceitabilidade média da preparação proposta. A acidez da fruta foi o principal motivo que levou a diminuição do percentual de aceitabilidade, além da pouca familiaridade com a fruta nativa pelos escolares. Em relação a taxa de adesão, esta foi de 87,65%. O resultado evidencia a necessidade da realização de novos testes com o *Ananás bracteatus*, corrigindo a acidez da fruta por diferentes métodos, realçando o sabor mais adocicado para que se possa atingir níveis superiores ao recomendado, condição preconizada para inserção de novos alimentos e ou preparações na alimentação escolar.