

## TESTE DE ACEITABILIDADE COM MORANGA CABOTIÁ EM DIFERENTES PREPARAÇÕES<sup>1</sup>

Ivania Tereza Pilonetto Novello<sup>2</sup>  
Jakelini Gabrieli Franz<sup>3</sup>

**INTRODUÇÃO:** O presente resumo é sobre o teste de aceitabilidade da introdução da moranga cabotia no cardápio em uma Unidade de Alimentação Nutricional pertencente a Secretaria de Assistência Social de Xanxerê - SC. Para Ribeiro (2019). Medir a aceitação do cardápio com crianças que fazem parte de um projeto como o de Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) é muito importante, são as crianças que precisam indicar os ajustes necessários do cardápio, que dependendo do resultado a preparação pode ser retirada do cardápio ou modificada, com substituição de itens. O objetivo do teste de aceitabilidade com a moranga cabotia é de determinar o percentual de aceitabilidade satisfatória, inserido na merenda servida no dia, com a finalidade de adequar os cardápios e as preparações, além de diversificar o cardápio semanal (RODRIGUES, 2019). Portanto, entende-se que para verificar a aceitação de algum tipo de alimento, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois, sua execução é fácil e permite uma verificação da preferência média dos alimentos oferecidos. Vale lembrar que para se fazer o planejamento do cardápio é essencial que o responsável conheça os comensais a que se destina tal alimento, usar variedades de cores, combinação de texturas, modos de preparação, escolha apropriada dos alimentos, evitar o habito alimentar monótono dos mesmos e também respeitar os critérios econômicos na escolha dos alimentos (WARTHA, 2023). É importante selecionar alimentos nutritivos para elaborar novos cardápios e desenvolver o teste de aceitabilidade, como também é essencial trocar ideias com merendeiras, coordenadoras para nortear os alimentos que podem ser incluídos no cardápio escolar.

**OBJETIVO:** Testar a aceitabilidade de moranga cabotia em métodos de preparo diferentes para incluir no cardápio. **METODOLOGIA:** O presente trabalho foi realizado no dia 27 de junho de 2023, em uma Unidade de Alimentação Nutricional - UAN institucional pertencente a prefeitura municipal de Xanxerê-SC e Secretaria de Assistência Social, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) - Crescendo e Aprendendo, durante o horário do lanche/refeição, com 37 participantes de 06 a 17 anos, ambos os sexos. Houve a explicação sobre o teste, as preparações e os benefícios encontrados na moranga. Para a análise foram elaboradas três preparações diferentes com moranga cabotia, sendo elas, Bolo de cabotia, moranga cabotia assada com mel e canela e moranga refogada com temperos. Para aplicar o teste foram confeccionadas cartelas com o método de escala hedônica facial e verbal simplificada, com o nome das preparações e as opções de voto: não gostei, indiferente, gostei. Cada participante recebeu uma ficha e uma amostra de cada preparação para consumir e na sequência votar, marcando com x na opção escolhida. Após servidas e provadas todas as preparações os participantes votaram e as fichas foram recolhidas para avaliar. **DISCUSSÃO OU ANÁLISE DOS DADOS DE CAMPO:** A resolução do teste de aceitabilidade utilizando a moranga cabotia foi: das três preparações o prato teve maior aceitação e ficou em primeiro lugar foi o Bolo Cabotia (25 crianças), em segundo lugar foi a Moranga Assada (19 crianças) e em terceiro lugar Moranga Cabotia Refogada (8 crianças). Sobre o prato que teve maior índice de rejeição, em primeiro lugar foi Moranga Cabotia Refogada (21 crianças), em segundo lugar,

<sup>1</sup> Resumo referente atividade Teste realizado durante o estágio supervisionado em Unidades de Alimentação (UAN). Curso Nutrição UCEFF (2023).

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição. E-mail: ivaniatpnovello@gmail.com.

<sup>3</sup> Docente do curso de Nutrição – UCEFF. E-mail: jakelinegfranz@gmail.com.

Moranga Cabotiá assada (10 crianças) e em terceiro lugar (Bolo Cabotiá). Percebe-se na tabela 1 (apêndice) a moranga cabotiá refogada foi um dos preparos que apresentou um alto índice de rejeição, pois, além das crianças não gostarem, elas demonstraram ser um alimento indiferente no cardápio. Portanto, é importante incentivar as crianças a conhecerem todos os alimentos e, por conta disso, terem a opção de perceber se gostam ou não por meio da degustação, muitas, crianças falam que simplesmente não gosta, mas, muitas vezes, nunca provou (RODRIGUES, 2019). Nessa ressalva, concorda-se com Ribeiro (2019) que muitos não têm o costume de comer legumes, e o teste de aceitabilidade não só contribui para agricultura familiar, mas também para saúde das crianças, nem sempre precisamos comer só o que é gostoso, mas, também o que é nutritivo. Sendo, assim isso é um hábito que a criança precisa ter desde pequenos e isso só acontece se ela tiver o estímulo e a apresentação de novos alimentos, como é o caso dos alimentos preparado com a moranga cabotiá. **CONCLUSÃO:** Pode-se concluir o trabalho afirmando a importância de incrementar o cardápio da merenda utilizando alimentos saudáveis e nutritivos, bem como evitar o desperdício, alternativas no cardápio são necessárias e novas preparações com aceitabilidade poderá ser plenamente satisfatória aos frequentadores, condizente com seus hábitos alimentares e costumes nas refeições.

**Palavras-chave:** Aceitabilidade. Preparações Diferentes. Moranga Cabotiá. Alimentos Nutritivos.

## REFERÊNCIAS

RIBEIRO, Sara. Teste de Aceitabilidade da merenda escolar é aplicado nas escolas da zona rural. Maranhão, 2019.

RODRIGUES, Marianne. Escolas de São Pedro da Aldeia passam por teste de aceitabilidade da merenda escolar. Rio de Janeiro, 2019.

WARTHA, E.R.S.A. Planejamento, estruturação e avaliação de cardápios. 2016. 12 f. Núcleo de Nutrição - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal de Sergipe. 2016. Disponível em: file:///C:/Users/Iasmim/Downloads/Planejamento+Cardapios\_TDII.pdf. Acesso em: 3 de jul de 2023.