



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR
UNIDADE ACADÊMICA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

ANA CAMILA MANGUEIRA DE MENEZES

**IOGURTE NATURAL ADOÇADO COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE
AÇÚCAR DE COCO**

POMBAL - PB

2018

ANA CAMILA MANGUEIRA DE MENEZES

**IOGURTE NATURAL ADOÇADO COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE
AÇÚCAR DE COCO**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado a Unidade Acadêmica de
Tecnologia de Alimentos da Universidade
Federal de Campina Grande, como requisito
obrigatório para obtenção do título de
Bacharel em Engenharia de Alimentos.

ORIENTADORA: PROF^a. D. Sc ALFREDINA DOS SANTOS ARAÚJO

CO-ORIENTADOR: D. Sc. EVERTON VIEIRA DA SILVA

POMBAL - PB

2018

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA SETORIAL
CAMPUS POMBAL/CCTA/UFCG**

MON
M543i

Menezes, Ana Camila Mangureira de.

Iogurte natural adoçado com diferentes proporções de açúcar de coco / Ana Camila Mangureira de Menezes. – Pombal, 2018.
27f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, 2018.

“Orientação: Profa. Dra. Alfredina dos Santos Araújo”.

“Co-orientação: Prof. Dr. Everton Vieira da Silva”.

1. Iogurte natural. 2. Índice glicêmico. 3. Alimentação saudável.
4. Laticínios. I. Araújo, Alfredina dos Santos. II. Silva, Everton Vieira da. III. Título.

UFCG/CCTA

CDU 637.146.34 (043)

ANA CAMILA MANGUEIRA DE MENEZES

**IOGURTE NATURAL ADOÇADO COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE
AÇÚCAR DE COCO**

Este trabalho de conclusão de curso foi julgado visando à obtenção do grau de graduado, e aprovado na forma final pela Banca Examinadora designada pela Coordenação da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologias Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande – PB, Campus Pombal/PB.

Aprovado em 30 de Janeiro de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. D. Sc Alfredina dos Santos Araújo.

Orientadora / UATA / CCTA / UFCG

M. Sc. Wélida Cristina Dantas Venceslau

Examinador Interno / UATA / CCTA / UFCG

Eng. Yaroslávia Ferreira Paiva

Examinador Externo / PPGCA / UFCG

Dedico este trabalho a minha família, que foi meu suporte durante a graduação, em especial a minha mãe, Dona Nailza Peixoto Manguera que me deu todo apoio necessário e a minha avó Dona Josefa Queiroz (*in memória*).

“Combati o bom combate, acabei a carreira, guardei a fé.”

2 Timóteo 4

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ser meu apoio, fortaleza e norte em todos os momentos, de tormenta e alegria.

Agradeço a minha família, por sempre me manter na fé, com palavras e exemplos de força e seguimento à Cristo. Em especial a minha mãe Dona Nailza Peixoto Mangueira, por ter me mantido firme na fé e por ser o meu maior suporte, alicerce e exemplo para toda a vida.

Aos meus irmãos Dinaelza Peixoto e Rodrigo Menezes por estarem sempre dispostos a me amparar, me ouvir e me dar forças pra continuar, apesar das diversas situações ocorridas durante a graduação.

Ao meu noivo Igor Vieira, pela extrema paciência, apoio, confiança e respeito durante meus devaneios e desesperos enfrentados nesse curso.

Agradeço à professora Alfredina Santos e a Everton Vieira por terem me acolhido em um momento tão delicado. E à UFCG por todo o suporte laboratorial, alimentício e psicológico que recebi durante a graduação.

Agradeço aos amigos que de coração me ajudaram, riram, choraram e em meio a todas as dificuldades, perto ou longe, estiveram comigo, acreditando em minha capacidade. Em especial a minha prima/amiga/irmã Ana Caroline Rolim (*in memória*) por, em vida, tanto ter me ensinado a suportar calada todas as adversidades e dificuldades que surgem em nossa caminhada.

Em especial, aos amigos e colegas que me ajudaram com apoio emocional e trocas de conhecimento, experiência e auxílio nas análises:

Anderson Florentino, Andressa Gonçalves, Yaroslávia Paiva, Plínio Tércio, Marina Batista e Gutemberg Formiga.

Aos funcionários que se tornaram amigos e foram fundamentais nessa reta final, em especial à Francisco, Lisandra e Dona Fátima. E aos técnicos dos laboratórios que sempre estiveram dispostos a auxiliar e orientar no que fosse necessário: Luiz Fernando, Jeane Medeiros e Fabíola Farias, meus sinceros agradecimentos.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Formulações utilizadas durante a elaboração dos iogurtes.....	15
Tabela 2. Resultados obtidos na análise microbiológica dos iogurtes.	16
Tabela 3. Composição físico-química dos iogurtes elaborados.	18

SUMÁRIO

RESUMO.....	10
ABSTRACT	11
1. INTRODUÇÃO.....	13
2. MATERIAIS E MÉTODOS	14
2.1. Elaboração do iogurte	14
2.2. Avaliação microbiológica.....	15
2.3. Caracterização físico-química	16
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	16
3.1. Avaliação microbiológica.....	16
3.2. Caracterização físico-química	18
4. CONCLUSÃO	22
5. REFERÊNCIAS	23
6. ANEXOS.....	28
NORMAS PARA SUBMISSÃO.....	28
2. ESTILO E FORMATAÇÃO	29
3. ESTRUTURA DO ARTIGO	31
DOCUMENTO PRINCIPAL: título, resumo, palavras-chave, texto do artigo com a identificação de figuras e tabelas	32
4. PROCESSO DE AVALIAÇÃO.....	37

RESUMO

1
2 Devido o aumento da demanda por uma alimentação saudável nos últimos
3 anos, várias pesquisas estão sendo realizadas buscando empregar
4 ingredientes naturais em alimentos já existentes, utilizando-os como substitutos
5 desses ingredientes já conhecidos e industrializados. Dessa forma, objetivou-
6 se nesse estudo elaborar um iogurte natural com baixo índice glicêmico,
7 utilizando as características adoçantes do açúcar de coco. Foram elaboradas
8 cinco formulações de iogurte (F0, F1, F2, F3 e F4) utilizando 0%, 25%, 50%,
9 75% e 100% de açúcar de coco em substituição ao açúcar demerara,
10 respectivamente. Em seguida realizou-se a caracterização físico-química
11 através dos parâmetros: pH, umidade, acidez, cinzas, proteínas, gorduras,
12 açúcares redutores e não redutores. Também foi realizada uma avaliação
13 microbiológica, utilizando os parâmetros de Coliformes à 35°C e 45°C,
14 *Salmonella* sp, Bolores e leveduras e Contagem total de bactérias aeróbias
15 Psicotróficas. As amostras apresentaram resultados estimados em relação à
16 caracterização microbiológica e físico-químicas realizada, tendo F3 e F4
17 resultados que diferiram estatisticamente ($p>0,05$) das demais apenas em
18 relação à quantidade de açúcares e na avaliação do pH. Os resultados indicam
19 que o uso do açúcar de coco como substituto parcial ou total do açúcar
20 demerara na elaboração de iogurtes é aceito, pois melhora algumas
21 características, como o aumento de açúcares e proteínas e a diminuição da
22 acidez, podendo assim ser de grande potencial no mercado.

23 **Palavras-chave:** Alimentação saudável; Índice glicêmico; Produtos lácteos.

24

25

ABSTRACT

26 Due to the increase in the search for a differentiated and healthy diet, in the last
27 years several researches are being done seeking to add more natural
28 ingredients in already existing foods, using them as well as substitutes of these
29 industrialized ingredients. In this way, the purpose of this study was to elaborate
30 a natural yogurt with low glycemic index, using the sweetening characteristics of
31 coconut sugar. Five yogurt formulations (F0, F1, F2, F3 and F4) were made
32 using 0%, 25%, 50%, 75% and 100% coconut sugar instead of demerara sugar,
33 respectively. Then, the physico-chemical characterizations were made using the
34 parameters pH, humidity, acidity, ashes, proteins, fats, reducing and non-
35 reducing sugars, and microbiological evaluation using Coliform parameters at
36 35 °C and 45 °C, Salmonella sp, Molds and yeasts, Escherichia coli, and Total
37 count of aerobic Psicotropic bacteria. The samples presented the results
38 estimated after the physical-chemical analyzes carried out, having F3 and F4
39 results different from the others, only in relation to the amount of sugars and in
40 the pH evaluation. The results indicate that the use of coconut sugar as a partial
41 or total substitute for sugar in the preparation of yogurt is accepted
42 because it improves some characteristics, such as the increase of sugars and
43 proteins and the decrease of the acidity, being able to be of great potential in
44 the market.

45 **Key words:** Healthy eating; Sugar level; Dairy Products.

***Artigo a ser submetido à revista
Brazilian Journal of Food Technology***

***ISSN - 1981 - 6723 - (Versão On Line)
ISSN - 1519 - 0900 - (Versão CD-Rom)***

47 1. INTRODUÇÃO

48 Nos últimos anos, é inegável o fato de que a população tem preferência
49 por alimentos prontos e/ou de preparo rápido, ao mesmo tempo em que
50 tendem a escolher alimentos saudáveis, práticas de atividades físicas,
51 diminuição do consumo de gorduras e açúcares, entre outros. Assim, o
52 mercado desse tipo de alimento vem crescendo e se aperfeiçoando cada vez
53 mais. Silva (2013) ressalta que essas mudanças nos hábitos alimentares e no
54 estilo de vida são principalmente em função da busca incessante por saúde,
55 proporcionando melhor qualidade de vida e prevenindo o aparecimento de
56 determinadas doenças.

57 Segundo Nielsen (2012), o grupo de alimentos feitos à base de leite, é
58 uma fonte importante na obtenção de nutrientes necessários para um bom
59 funcionamento do organismo humano. Esses produtos, como o iogurte,
60 apresentam boa aceitação pelos consumidores graças às suas qualidades
61 sensoriais e nutricionais. Para Medeiros (2011) seu valor nutricional é superior
62 ao do leite em conteúdo de vitaminas do complexo B, sendo mais facilmente
63 aceito por indivíduos com intolerância à lactose e é recomendado
64 especialmente para gestantes, lactantes, pessoas idosas ou que necessitem de
65 reposição de cálcio.

66 Paiva *et al.*, (2015), afirmam que com um mercado consumidor em alta,
67 sentiu-se a necessidade de adicionar ingredientes como frutas e alimentos
68 naturais, que auxiliam tanto na aceitação do produto final, quanto o tornando
69 uma refeição mais nutritiva.

70 Silveira *et al.*, (2016) em estudo sobre picolé contendo alimentos
71 funcionais de ação antidiabética, afirmam que por possuir baixo índice

72 glicêmico o açúcar de coco pode ser consumido por diabéticos, desde que seja
73 consumido com moderação. Informação esta, confirmada por Thomaz e Costa
74 (2016), que explicam que a presença de inulina no açúcar de coco é
75 responsável por essa baixa na carga glicêmica o que o torna um excelente
76 substituto ao açúcar cristal convencional.

77 Esse baixo índice glicêmico libera energia de forma mais lenta no
78 organismo, evitando assim os picos de glicose. Lima (2016) ressalta que o
79 açúcar de coco adoça normalmente e possui menos calorias que o açúcar
80 convencional, também trás benefícios ao organismo, pois não passa por
81 processos de refinamentos industriais, não perdendo assim as vitaminas e
82 mineiras originais provindos da palma de coco, sendo assim rico em vitaminas
83 do complexo B, magnésio, nutrientes que melhora a ação da insulina e
84 fortalece os ossos, além de prevenir o envelhecimento precoce.

85 Assim, o presente estudo objetivou elaborar um iogurte com baixo índice
86 glicêmico, utilizando as características adoçantes do açúcar de coco em
87 substituição do açúcar demerara.

88 **2. MATERIAIS E MÉTODOS**

89 **2.1. Elaboração do iogurte**

90 A matéria-prima utilizada para a elaboração dos iogurtes foi obtida no
91 comércio da cidade de Sousa, Paraíba e posteriormente, encaminhados ao
92 Laboratório de Microbiologia de Alimentos (LMA), do Centro de Ciências e
93 Tecnologia Agroalimentar (CCTA), da Universidade Federal de Campina
94 Grande (UFCG).

95 Após a aquisição da matéria prima, todos os utensílios e equipamentos a
 96 serem utilizados na fabricação dos iogurtes foram higienizados (lavados em
 97 água corrente com detergente neutro e em seguida água destilada) e
 98 esterilizados (com álcool e/ou autoclavados de acordo com suas
 99 necessidades).

100 Para todas as formulações foram utilizados leite UHT desnatado e
 101 cultura láctea YOG 3, sendo diferenciados apenas em relação as proporções
 102 de açúcares demerara e de coco, como descritos na Tabela 1, a seguir.

103 **Tabela 1. Formulações utilizadas durante a elaboração dos iogurtes.**

INGREDIENTES	DESCRIÇÃO DAS FORMULAÇÕES				
	F0	F1	F2	F3	F4
Leite UHT desnatado	1000mL	1000mL	1000mL	1000mL	1000mL
YOG 3	2mL	2mL	2mL	2mL	2mL
Açúcar demerara	100g	75g	50g	25g	-
Açúcar de coco	-	25g	50g	75g	100g

104 Fonte: Autor (2017)

105

106 A fermentação foi realizada em estufa bacteriológica à 42,5°C por 8
 107 horas. Após esse tempo os iogurtes foram acondicionados sob temperatura de
 108 refrigeração (5°C) por 24 horas antes de seguir para as análises.

109 2.2. Avaliação microbiológica

110 As amostras de cada formulação foram avaliadas em relação à sua
 111 microbiota seguindo metodologia descrita por Silva *et al* (2010) e APHA (2001)
 112 em todas as etapas de análise, no Laboratório de Microbiologia de Alimentos,

113 do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar (CCTA), da Universidade
114 Federal de Campina Grande (UFCG).

115 Foram realizadas análises para os parâmetros de Coliformes à 35°C e à
116 45°C, *Salmonella* sp, Bolores e leveduras e Contagem total de Bactérias
117 Aeróbias Psicotróficas.

118 **2.3. Caracterização físico-química**

119 Os iogurtes foram encaminhados para o Laboratório de Química, do
120 Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de
121 Campina Grande, onde foram realizadas as caracterizações físicas e químicas
122 dos seguintes parâmetros: pH, umidade, acidez, cinzas, proteínas, gorduras,
123 açúcares redutores e não redutores.

124 Os procedimentos utilizados para a caracterização estão de acordo com
125 a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008) e com os métodos descritos em
126 AOAC (2012). A análise estatística foi realizada através do software
127 ASSISTAT na versão 7.7, utilizando a análise de variância ANOVA em
128 experimento inteiramente casualizado pelo Teste de Tukey ao nível de 5% de
129 significância (SILVA e AZEVEDO, 2016).

130 **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

131 **3.1. Avaliação microbiológica**

132 A Tabela 2 expõe os resultados obtidos durante caracterização
133 microbiológica dos iogurtes elaborados.

134 **Tabela 2. Resultados obtidos na análise microbiológica dos iogurtes.**

Parâmetro	Resultados	Padrão
-----------	------------	--------

Coliformes à 35°C (NMP/mL)	Ausente	-
Coliformes à 45°C (NMP/mL)	Ausente	-
<i>Salmonella</i> sp. /25g	Ausente	Ausência
Bolores e Leveduras *(UFC/ml)	Ausente	-
Contagem total de bactérias aeróbias Psicotróficas	Ausente	-

135

136 Todas as formulações obtiveram resultados ausentes para os
 137 parâmetros de Coliformes à 35°C e à 45°C, o que está dentro do padrão (<10
 138 NMP/g), segundo legislação vigente (BRASIL, 2001). Estudos de Medeiros *et al*
 139 (2011) e Paiva *et al* (2015), na elaboração de iogurte de jaca e iogurte
 140 adicionado de polpa de abacaxi base mel, respectivamente, apresentaram
 141 dados semelhantes para esse parâmetro.

142 Em relação à análise de *Salmonella* sp. (presença/ausência em 25g), foi
 143 verificada ausência para todas as formulações. Silva (2012) e Silva (2017) em
 144 avaliação sobre iogurtes de produção artesanais e industrializados da região de
 145 Santa Maria – RS e iogurtes elaborados com extrato da pimenta biquinho,
 146 respectivamente, não detectaram presença destes microrganismos em
 147 nenhuma amostra, em ambos os tipos de iogurtes analisados. Assim, como
 148 previsto pela legislação, todos os procedimentos de higienização, elaboração e
 149 acondicionamento do produto foram realizados corretamente, garantindo a
 150 adequada fermentação do iogurte e controle da carga microbiana.

151 Na resolução vigente (Brasil, 2001) para iogurtes, não há padrões para
 152 Contagem total de bactérias aeróbias Psicotróficas e Bolores e Leveduras,
 153 porém avaliar esses parâmetros indica a qualidade higiênica em que os
 154 alimentos foram produzidos e dão ideia sobre o seu tempo útil e temperatura

155 de conservação. Paiva *et al* (2015) e Silva (2017) encontraram ausência
 156 também para estes parâmetros avaliados, comprovando a correta manipulação
 157 e higiene em todo o processo de produção.

158 3.2. Caracterização físico-química

159 A tabela 3 apresenta os resultados de pH, umidade, acidez, cinzas,
 160 proteínas, gorduras, açúcares redutores e não redutores.

161 **Tabela 3. Composição físico-química dos iogurtes elaborados.**

Parâmetros	Resultados					CV(%)
	F0	F1	F2	F3	F4	
Cinzas	0.66a	0.59a	0.81a	0.85a	0.79a	15.92
Gorduras	0.20a	0.20a	0.20a	0.20a	0.20a	0.00
Proteínas	2.88a	3.69a	3.19a	4.24a	3.18a	36.02
pH	4.38a	4.49bc	4.54c	4.49b	4.49b	0.34
Umidade	76.80a	78.43a	78.22a	77.22a	78.46a	1.79
Acidez	0.93a	0.80a	0.84a	0.84a	0.88a	5.77
Açúcares redutores	2.38a	2.58a	3.22b	3.95c	3.17b	6.79
Açúcares não redutores	4.12ab	3.97a	4.04ab	4.30b	3.69c	2.47

162 *Letras semelhantes em uma mesma linha indicam que não houve diferença estatística de
 163 acordo com o teste de Tukey ($p < 0,05$).

164 **CV (%) coeficiente de variação.

165

166 A análise estatística, realizada pelo teste de Tukey ($p > 0,05$), dos dados
 167 físico-químicos indica que não houve diferença significativa entre as
 168 formulações em relação à acidez, a qual variou entre 0,80 e 0,92%
 169 apresentando-se dentro do limite permitido pela legislação vigente (BRASIL,
 170 2005), que é de, no mínimo, 0,6g de ácido láctico/100g de iogurte e, no

171 máximo, 1,5g de ácido láctico/100g de iogurte. Com a adição do açúcar de
172 coco, houve uma redução na acidez do produto, o que resulta em uma maior
173 durabilidade do produto. Silva *et al* (2012) ao avaliar iogurtes de produção
174 caseira comparados aos industrializados da região de Santa Maria – RS e
175 Antunes *et al* (2015) em desenvolvimento e caracterização química e sensorial
176 de iogurte semidesnatado adicionado de concentrado proteico de soro,
177 apontam para este parâmetro valores de 0,75% a 1,08% e 0,79 a 0,94%,
178 respectivamente. Uma faixa de variação semelhante aos resultados obtidos
179 neste trabalho, o que comprova que houve o crescimento e desenvolvimento
180 adequado das bactérias, sendo respeitado seu tempo de fermentação.

181 O teor de gordura, observado foi de 0,2% para todas as formulações,
182 não diferindo estatisticamente ao nível de 5%, sendo classificado, segundo a
183 legislação vigente, como iogurte desnatado. Resultado esperado, devido o uso
184 do leite desnatado durante o processo de elaboração, tendo variação na
185 quantidade de açúcar demerara e de coco nas formulações, o que não
186 interferiu na quantidade de gordura. Silva (2017) em estudo sobre elaboração
187 de iogurte batido aditivado com extrato de pimenta biquinho encontrou matéria
188 gorda na faixa de 0,6 a 2,9%, sendo classificado com iogurte parcialmente
189 desnatado e Antunes *et al* (2015) observaram resultados de 2,7% em ambas
190 as formulações de iogurte adicionado de concentrado proteico de soro, sendo
191 também classificado com iogurte semidesnatado. Assim o uso do açúcar de
192 coco torna-se um excelente ponto na busca por alimentos saudáveis.

193 Os valores de pH em todas as formulações variou entre 4,38 e 4,54 e,
194 apesar de não existir legislação específica para esse parâmetro, alguns autores
195 como Finco *et al* (2011) e Medeiros *et al* (2011), em estudo sobre iogurtes

196 enriquecidos com farinha de gergelim e iogurtes de jaca, respectivamente,
197 encontraram valores de 4,64 e 4,00. Mesmo havendo diferença significativa
198 para o pH em relação a análise estatística de todas as formulações, os dados
199 nos mostram que os valores do encontrado nos iogurtes estão de acordo com
200 os padrões de outros autores.

201 O teor de proteína não variou significativamente entre as formulações,
202 apresentando resultados entre 2,88 e 4,24%, estando de acordo com a
203 legislação, que prevê um valor mínimo de 2,9% (g/100g) de proteínas em
204 derivados de leite (BRASIL, 2005). Os dados obtidos neste estudos são
205 semelhantes ao encontrados por Medeiros *et al* (2011) que obtiveram teores
206 entre 4,83 e 4,97%, encontrando-se maiores que o do presente estudo e Paiva
207 *et al* (2015), ao avaliar iogurtes de abacaxi com mel, obteveram resultados
208 variando entre 2,98 a 4,39%. Assim, a mínima diferença de pH encontrada não
209 interferiu nos resultados proteicos, tendo o açúcar de coco influenciado no
210 aumento dessa proteína.

211 Pacheco *et al* (2015) verificaram umidade entre 75 a 82% em iogurtes
212 tradicionais e iogurtes líquidos comercializados no Brasil e Paiva *et al* (2015)
213 obteve umidade de 76,4 a 79,7% em iogurtes de abacaxi com mel. Logo, como
214 a umidade do iogurte elaborado variou entre 76,8 e 78,46%, pode-se dizer que
215 está de acordo com estudos de outros autores, não havendo padrão, na
216 legislação, para esse parâmetro.

217 O teor de resíduo mineral fixo nas amostras apresentou uma variação de
218 resultado entre 0,59 a 0,85%, onde as formulações não diferiram entre si na
219 análise estatística. Martins *et al* (2013) obteve 0,48% do resíduo mineral fixo ao
220 traçar o perfil físico-químico do iogurte elaborado com extrato hidrossolúvel de

221 soja e suplementado com insulina, resultados semelhantes aos do presente
222 estudo. Fidelis *et al* (2014) relatam que é interessante observar que
223 provavelmente o teor de cinzas do iogurte desnatado resulta-se menor devido
224 ao processo de desnate ao qual é submetido, podendo perder não só gordura,
225 mas também alguns minerais e vitaminas, porém houve acréscimo na
226 quantidade de minerais, o que provavelmente está relacionada à adição do
227 açúcar de coco.

228 Tanto para açúcares redutores como para açúcares não redutores,
229 houve uma diferença significativa entre as amostras ao nível de 5% de
230 significância, tendo como resultado variando entre 2,38 e 3,95% para açúcares
231 redutores e 3,69 e 4,30% para não redutores, sendo a amostra F3 (75% açúcar
232 de coco) a que apresentou valores maiores para ambas as análises. Logo, este
233 aumento com a adição do açúcar de coco confirma que o mesmo é efetivo,
234 aparecendo como um provável substituinte (total ou parcial) na a elaboração de
235 iogurtes. As porcentagens de açúcares em iogurtes é variada, encontrando-se
236 estudos com variações desde 1,23% em iogurte aditivado com extrato
237 hidrossolúvel de soja por Martins *et al* (2013) até valores mais elevados como
238 6,41 a 8,03% encontrados em estudos de iogurtes sabor cajá, por Ferreira
239 (2012).

240 4. CONCLUSÃO

241 Os resultados indicam que o uso do açúcar de coco como substituto
242 parcial e/ou total do açúcar demerara influenciou positivamente na qualidade
243 dos iogurtes produzidos, melhorando algumas características, como o aumento
244 de açúcares e proteínas e a diminuição da acidez, mantendo-as dentro dos
245 padrões exigidos pela legislação, além de que o baixo índice glicêmico do
246 açúcar de coco apresentou-se como uma inovação que oferece grande
247 potencial de sucesso no mercado.

248 **5. REFERÊNCIAS**

249 AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). 2001. **Compendium of**
250 **methods for the microbiological examination of foods**. 4th ed. Washington:
251 APHA. 676 p.

252 ANTUNES, A. R.; DE FARINÃ, L. O.; KOTTWITZ, L. B. M.; José Afonso
253 PASSOTTO, J. A. **Desenvolvimento e caracterização química e sensorial**
254 **de iogurte semidesnatado adicionado de concentrado proteico de soro**.
255 Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 70, n. 1, p.
256 44-54, jan/fev, 2015.

257 AOAC - Association of Official Analytical Chemistry. **Official methods of**
258 **analysis**. 19th ed. Gaithersburg, 2012. 3000p.

259 BRASIL. Anvisa, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº
260 273, de 22 de setembro de 2005. **Regulamento técnico para misturas para o**
261 **preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo**.

262 BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa
263 Agropecuária. **Instrução Normativa nº 68 de 12 de dezembro de 2006**. Oficializa
264 Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para controle de leite e produtos
265 Lácteos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 14 dez de
266 2006.

267 BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
268 Resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001. **Regulamento técnico sobre**
269 **padrões microbiológicos para alimentos**.

- 270 FERREIRA, L. C. **Desenvolvimento de iogurtes probióticos e simbióticos**
271 **sabor cajá (*Spondias mombun* L.).** 2012. 93f. Dissertação. Mestrado em
272 Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal Rural de
273 Pernambuco. Recife, PE. 2012.
- 274 FIDELIS, J. C. F.; SCAPIM, M. R. da S.; TONON, L. A. C.; POZZA, M. S. dos
275 S.; PIERETTI, G. G.; ANTIGO, J. L.; MADRONA, G. S. **IOGURTE NATURAL**
276 **DESNATADO ADICIONADO DE INULINA.** Revista Brasileira de tecnologia
277 Agroindustrial. Universidade de Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR.
278 Campus Ponta Grossa – Paraná – Brasil. ISSN: 1981-3686/v.08. n 02. 2014.
- 279 FINCO, A. M. de O.; GARMUS, T. T.; BEZERRA, J. R. M. V.; CÓRDOVA, K. R.
280 **V. Elaboração de iogurte com adição de farinha de gergelim.** *Ambiência*
281 Guarapuava (PR). v.7 n.2 p. 217 - 227 Maio/Ago. 2011.
- 282 INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz:**
283 **métodos químicos e físicos para análises de alimentos.** v. 1, 3. Ed. São
284 Paulo, 2008.
- 285 LIMA, I., SILVA, C., BRASIL, R., CABRAL, J. **Desenvolvimento e Aceitação**
286 **do Sorvete Gourmet Saborizado Com Café e Tendo Como Base o Açúcar**
287 **de Coco.** *Anais... : Gastronomia: da tradição à inovação / II Congresso*
288 *Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos - 1 ed. - Ceará: Fortaleza,*
289 *2016. p. 172-173.*
- 290 MARTINS, G. H.; KWIATKOWSKI, A.; BRACHT, L.; SRUTKOSKE, C. L. de Q.;
291 HAMINIUK, C. W. I. **Perfil físico-químico, sensorial e reológico de iogurte**
292 **elaborado com extrato hidrossolúvel de soja e suplementado com**

- 293 **insulina**. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande,
294 v.15, n.1, p.93-102, 2013.
- 295 MARTINS, G. H.; KWIATKOWSKI, A.; BRACHT, L.; SRUTKOSKE, C. L. Q.;
296 HAMINIUK, C. W. I. **Perfil físico-químico, sensorial e reológico de iogurte**
297 **elaborado com extrato hidrossolúvel de soja e suplementado com**
298 **insulina**. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v.15, n.1, p.93-102.
299 2013.
- 300 MEDEIROS, T. C.; MOURA, A. S.; ARAÚJO, K. B. de; AQUINO, L. C. L.
301 **Elaboração de iogurte de jaca: Avaliação físico-química, microbiológica e**
302 **sensorial**. Scientia Plena 7, 091502, 2011.
- 303 NIELSEN. **Variedade, preço e ofertas definem compras de lácteos na**
304 **América Latina**. Disponível em:
305 [www.nielsen.com/br/pt/insights/news/2012/variedadepreco-e-ofertas-definem-](http://www.nielsen.com/br/pt/insights/news/2012/variedadepreco-e-ofertas-definem-compras-de-lacteos-naamerica-latina.html)
306 [compras-de-lacteos-naamerica-latina.html](http://www.nielsen.com/br/pt/insights/news/2012/variedadepreco-e-ofertas-definem-compras-de-lacteos-naamerica-latina.html).
- 307 PACHECO, H. F. B.; SÍGOLO, L. M. N.; RIBEIRO, A. P. B.; OLIVEIRA, J. M.
308 de. **Composição centesimal de iogurtes tradicionais e iogurtes líquidos:**
309 **incompatibilidade com as descrições da rotulagem**. Faculdade de Ciências
310 Aplicadas, Universidade Estadual de Campinas, FCA/UNICAMP, 2015.
- 311 PAIVA, Y. P.; DEODATO, J. N. V.; SILVA, E. E. V.; SILVA, E. V.; ARAÚJO, A.
312 S. **Iogurte adicionado de polpa de abacaxi, base mel: Elaboração, perfil**
313 **microbiológico e físico-químico**. Revista Verde de Agroecologia e
314 Desenvolvimento Sustentável, v. 10 , n. 5 (ESPECIAL), p. 22 - 26, 2015.

- 315 SILVA, A, M, T.; **Elaboração de iogurte com propriedades funcionais**
316 **utilizando *bifidobacterium lactis* e fibra solúvel.** 2013. 60 f. Dissertação de
317 pós-graduação em Sistemas Agroindustriais. Universidade Federal de Campina
318 Grande. Pombal, 1013.
- 319 SILVA, E. V. da.; **Potencialidades da pimenta biquinho (*Capsicum***
320 ***chinense*) como aditivo natural.** 2017. 170 f. Tese de doutorado (Doutorado
321 em Química). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2017.
- 322 SILVA, F. A. S., AZEVEDO, C. A. V.. **The Assistat Software Version 7.7 and**
323 **its use in the analysis of experimental data.** Afr. J. Agric. Res. Vol. 11(39),
324 pp. 3733-3740, 2016.
- 325 SILVA, L. C.; MACHADO, T. B.; SILVEIRA, M. L. R.; DA ROSA, C. S.;
326 BERTAGNOLLI, S. M. M. **Aspectos microbiológicos, pH e acidez de**
327 **iogurtes de produção caseira comparados aos industrializados da região**
328 **de Santa Maria - RS.** Disciplinarum Scientia| Saúde, v. 13, n. 1, p. 111-120,
329 2012.
- 330 SILVA, N. da J.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. de A.; TANIWAKI, M.
331 H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de Métodos de Análise**
332 **Microbiológica de Alimentos e Água.** 4^o edição. São Paulo: VARELA, 2010.
- 333 SILVEIRA, J.A.; SANTOS, J.V.R.; de HOLANDA, N.V.; BESSA, L.F.; de
334 ARRUDA NETO, C.L; **Elaboração de picolé contendo alimentos funcionais**
335 **de ação antidiabética e cardioprotetora.** In Congresso Internacional de
336 Nutrição Funcional. 12.: 2016. São Paulo. Anais do XII Congresso Internacional
337 de Nutrição Funcional. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.
338 2016. p. 28.

339 THOMAZ, R. L.; DA COSTA, G. F.; **Bolo funcional com baixa carga**
340 **glicêmica e rico em antioxidantes.** In Congresso Internacional de Nutrição
341 Funcional. 12.: 2016. São Paulo. Anais do XII Congresso Internacional de
342 Nutrição Funcional. Universidade Veiga de Almeida (UVA). 2016. p. 38

6. ANEXOS

NORMAS PARA SUBMISSÃO

1. CONTEÚDO E CLASSIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA PUBLICAÇÃO

Serão aceitos manuscritos de abrangência nacional e/ou internacional que apresentem novos conceitos ou abordagens experimentais e que não sejam apenas repositórios de dados científicos. Trabalhos que contemplam especificamente metodologias analíticas serão aceitos para publicação desde que elas sejam inovadoras ou proporcionem aperfeiçoamentos significativos de métodos já existentes. Ficarà a critério dos editores, a depender da relevância do tema, a aceitação de trabalhos que tenham resultados da análise de produtos industrializados sem informações que permitam reproduzir a sua obtenção. Não serão aceitos para publicação trabalhos que visam essencialmente à propaganda comercial.

Os documentos publicados no BJFT classificam-se nas seguintes categorias:

1.1. **ARTIGOS CIENTÍFICOS ORIGINAIS:** São trabalhos que relatam a metodologia, os resultados finais e as conclusões de pesquisas originais, estruturados e documentados de modo que possam ser reproduzidos com margens de erro iguais ou inferiores aos limites indicados pelo autor. O trabalho não pode ter sido previamente publicado, exceto de forma preliminar como nota científica ou resumo de congresso.

1.2. **ARTIGOS DE REVISÃO:** São extratos inter-relacionados da literatura disponível sobre um tema que se enquadre no escopo da revista e que contenham conclusões sobre o conhecimento disponível. Preferencialmente devem ser baseados em literatura publicada nos últimos cinco anos.

1.3. **NOTAS CIENTÍFICAS:** São relatos parciais de pesquisas originais que, devido à sua relevância, justificam uma publicação antecipada. Devem seguir o mesmo padrão do Artigo Científico, podendo ser, posteriormente, publicadas de forma completa como Artigo Científico.

1.4. **RELATOS DE CASO:** São descrições de casos, cujos resultados são tecnicamente relevantes.

1.5. **RESENHAS CRÍTICA DE LIVRO:** Trata-se de uma análise de um ou mais livros impressos ou online, que apresenta resumo e análise crítica do conteúdo.

1.6. **COMENTÁRIOS DE ARTIGOS:** Um documento cujo objeto ou foco é outro artigo ou outros artigos.

1.7. **COMUNICAÇÕES RÁPIDAS:** Atualização de uma pesquisa ou outros

itens noticiosos.

Os manuscritos podem ser apresentados em português, inglês ou espanhol.

2. ESTILO E FORMATAÇÃO

2.1. FORMATAÇÃO

- Editor de Textos Microsoft WORD 2010 ou superior, não protegido.
- Fonte Arial 12, espaçamento duplo entre linhas. Não formate o texto em múltiplas colunas.
- Página formato A4 (210 x 297 mm), margens de 2 cm.
- Todas as linhas e páginas do manuscrito deverão ser numeradas sequencialmente.
- A itemização de seções e subseções não deve exceder 3 níveis.
- O número de páginas, incluindo Figuras e Tabelas no texto, não deverá ser superior a 20 para Artigos Científicos Originais e de Revisão e a 9 para os demais tipos de documento. Sugerimos que a apresentação e discussão dos resultados seja a mais concisa possível.
- Use frases curtas.

2.2. UNIDADES DE MEDIDAS: Deve ser utilizado o Sistema Internacional de Unidades (SI) e a temperatura deve ser expressa em graus Celsius.

2.3. TABELAS E FIGURAS: Devem ser numeradas em algarismos arábicos na ordem em que são mencionadas no texto. Seus títulos devem estar imediatamente acima das Tabelas e imediatamente abaixo das Figuras e não devem conter unidades. As unidades devem estar, entre parênteses, dentro das Tabelas e nas Figuras. Fotografias devem ser designadas como Figuras. A localização das Tabelas e Figuras no texto deve estar identificada.

As TABELAS devem ser editadas utilizando os recursos próprios do editor de textos WORD para este fim, usando apenas linhas horizontais. Devem ser autoexplicativas e de fácil leitura e compreensão. Notas de rodapé devem ser indicadas por letras minúsculas sobrescritas. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e seguir esta mesma sequência para as notas de rodapé.

As FIGURAS devem ser utilizadas, de preferência, para destacar os resultados mais expressivos. Não devem repetir informações contidas em Tabelas. Devem ser apresentadas de forma a permitir uma clara visualização e interpretação do seu conteúdo. As legendas devem ser curtas, auto-explicativas e sem bordas. As Figuras (gráficos e fotos) **devem ser coloridas e em alta definição (300 dpi)**, para que sejam facilmente interpretadas. As fotos devem estar na forma de arquivo JPG ou TIF. As Figuras devem ser enviadas (File upload) em arquivos individuais, **separadas do texto principal**, na submissão do manuscrito. Estes arquivos

individuais devem ser nomeados de acordo com o número da figura. Ex.: Fig1.jpg, Fig2.tif etc.

2.4. EQUAÇÕES: As equações devem aparecer em formato editável e apenas no texto, ou seja, não devem ser apresentadas como figura nem devem ser enviadas em arquivo separado.

Recomendamos o uso do MathType ou Editor de Equações, tipo MS Word, para apresentação de equações no texto. Não misture as ferramentas MathType e Editor de Equações na mesma equação, nem tampouco misture estes recursos com inserir símbolos. Também não use MathType ou Editor de Equações para apresentar no texto do manuscrito variáveis simples (ex., $a=b^2+c^2$), letras gregas e símbolos (ex., α , ∞ , Δ) ou operações matemáticas (ex., x , \pm , \geq). Na edição do texto do manuscrito, sempre que possível, use a ferramenta “inserir símbolos”.

Devem ser citadas no texto e numeradas em ordem sequencial e crescente, em algarismos arábicos entre parênteses, próximo à margem direita.

2.5. ABREVIATURAS e SIGLAS: As abreviaturas e siglas, quando estritamente necessárias, devem ser definidas na primeira vez em que forem mencionadas. Não use abreviaturas e siglas não padronizadas, a menos que apareçam mais de 3 vezes no texto. As abreviaturas e siglas não devem aparecer no Título, nem, se possível, no Resumo e Palavras-chave.

2.6 NOMENCALTURA:

Reagentes e ingredientes: preferencialmente use o nome internacional não-proprietário (INN), ou seja, o nome genérico oficial.

Nomes de espécies: utilize o nome completo do gênero e espécie, em itálico, no título (se for o caso) e no manuscrito, na primeira menção. Posteriormente, a primeira letra do gênero seguida do nome completo da espécie pode ser usado.

3. ESTRUTURA DO ARTIGO

PÁGINA DE ROSTO: título, título abreviado, autores/filiação (deverá ser submetido como

Title Page)

3.1. TÍTULO: Deve ser claro, preciso, conciso e identificar o tópico principal da pesquisa. Usar palavras úteis para indexação e recuperação do trabalho. Evitar nomes comerciais e abreviaturas. Se for necessário usar números, esses e suas unidades devem vir por extenso. Gênero e espécie devem ser escritos por extenso e itálico; a primeira letra em maiúscula para o gênero e em minúscula para a espécie. Incluir nomes de cidades ou países apenas quando os resultados não puderem ser generalizados para outros locais. Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 150 caracteres, incluindo espaços. O manuscrito em português ou espanhol deve também apresentar o Título em inglês e o manuscrito em inglês deve incluir também o Título em português.

3.2. TÍTULO ABREVIADO (RUNNING HEAD): Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 50 caracteres, incluindo espaços.

3.3. AUTORES/FILIAÇÃO: São considerados autores aqueles com efetiva contribuição intelectual e científica para a realização do trabalho, participando de sua concepção, execução, análise, interpretação ou redação dos resultados, aprovando seu conteúdo final. Havendo interesse dos autores, os demais colaboradores, como, por exemplo, fornecedores de insumos e amostras, aqueles que ajudaram a obter recursos e infraestrutura e patrocinadores, devem ser citados na seção de agradecimentos. O autor de correspondência é responsável pelo trabalho perante a Revista e, deve informar a contribuição de cada coautor para o desenvolvimento do estudo apresentado.

Devem ser fornecidos os nomes completos e por extenso dos autores, seguidos de sua filiação completa (Instituição/Departamento, cidade, estado, país) e endereço eletrônico (e-mail). O autor para correspondência deverá ter seu nome indicado e apresentar endereço completo para postagem.

Para o autor de correspondência:

*Nome completo (*autor correspondência)*

Instituição/Departamento (Nome completo da Instituição de filiação quando foi realizada a pesquisa)

Endereço postal completo (Logradouro/ CEP / Cidade / Estado / País)

Telefone

*e-mail (não utilizar os provedores **hotmail** e **uol** no cadastro do autor de correspondência, pois o sistema de submissão online ScholarOne, utilizado*

pela revista, não confirma a solicitação de envio de e-mail feita por estes provedores)

Para co-autores:

Nome completo

Instituição/Departamento (Nome completo da Instituição de filiação quando foi realizada a pesquisa)

Endereço (Cidade / Estado / País)

e-mail

DOCUMENTO PRINCIPAL: título, resumo, palavras-chave, texto do artigo com a identificação de figuras e tabelas

3.4. RESUMO: Deve incluir objetivo(s) ou hipótese da pesquisa, material e métodos (somente informação essencial para a compreensão de como os resultados foram obtidos), resultados mais significativos e conclusões do trabalho, contendo no máximo 2.000 caracteres (incluindo espaços). Não usar abreviaturas e siglas. Os artigos em português ou espanhol devem também apresentar Resumo em inglês e os artigos em inglês devem incluir também o Resumo em português.

3.5. PALAVRAS-CHAVE: Devem ser incluídas no mínimo 6, logo após o Resumo e Abstract, até no máximo 10 palavras indicativas do conteúdo do trabalho, que possibilitem a sua recuperação em buscas bibliográficas. Não utilizar termos que apareçam no título. Usar palavras que permitam a recuperação do artigo em buscas abrangentes. Evitar palavras no plural e termos compostos (com “e” e “de”), bem como abreviaturas, com exceção daquelas estabelecidas e conhecidas na área. Os artigos em português ou espanhol devem também apresentar as Palavras-chave em inglês e os artigos em inglês devem incluir também as Palavras-chave em português.

3.6. INTRODUÇÃO: Deve reunir informações para uma definição clara da problemática estudada, fazendo referências à bibliografia atual, preferencialmente de periódicos indexados, e da hipótese/objetivo do trabalho, de maneira que permita situar o leitor e justificar a publicação do trabalho. Visando à valorização da Revista, sugere-se, sempre que pertinente, a citação de artigos publicados no BJFT.

3.7. MATERIAL E MÉTODOS: Deve possibilitar a reprodução do trabalho realizado. A metodologia empregada deve ser descrita em detalhes apenas quando se tratar de desenvolvimento ou modificação de método. Neste último caso, deve destacar a modificação efetuada. Todos os métodos devem ser bibliograficamente referenciados ou descritos.

3.8. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os resultados devem ser apresentados

e interpretados dando ênfase aos pontos importantes que deverão ser discutidos com base nos conhecimentos atuais. Deve-se evitar a duplicidade de apresentação de resultados em Tabelas e Figuras. Sempre que possível, os resultados devem ser analisados estatisticamente.

3.9. CONCLUSÕES: Neste item deve ser apresentada a essência da discussão dos resultados, com a qual se comprova, ou não, a hipótese do trabalho ou se ressalta a importância ou contribuição dos resultados para o avanço do conhecimento. Este item não deve ser confundido com o Resumo, nem ser um resumo da Discussão.

3.10. AGRADECIMENTOS: Deve ser feita a identificação completa da agência de fomento, constando seu nome, país e nº do projeto. Outros agradecimentos a pessoas ou instituições são opcionais.

3.11. REFERÊNCIAS:

3.11.1 Citações no Texto

Citação direta: Transcrição textual de parte da obra do autor consultado (Especificar no texto a(s) página(s), volume(s), tomo(s) ou seção(ões) da fonte consultada).

Citação indireta: Texto baseado na obra do autor consultado (Indicar apenas a data).

Nas citações bibliográficas no texto (baseadas na norma ABNT NBR 10520: 2002), as chamadas pelo sobrenome do autor, pela instituição responsável ou título incluído na sentença devem ser em letras maiúsculas e minúsculas e, quando estiverem entre parênteses, devem ser em letras maiúsculas (caixa alta). Exemplos:

Guerrero e Alzamorra (1998) obtiveram bom ajuste do modelo.

Esses resultados estão de acordo com os verificados para outros produtos (CAMARGO; RASERAS, 2006; LEE; STORN, 2001).

As citações de diversos documentos de um mesmo autor, publicados num mesmo ano, são distinguidas pelo acréscimo de letras minúsculas, em ordem alfabética, após a data e sem espaçamento, conforme a lista de referências. Exemplos:

De acordo com Reeside (1927a) (REESIDE, 1927b)

Para citação de citação deve-se utilizar a expressão “apud” (citado por, conforme, segundo) após o ano de publicação da referência, seguida da indicação da fonte secundária efetivamente consultada. Exemplos:

“[...] o viés organicista da burocracia estatal e o antiliberalismo da cultura política de 1937, preservado de modo encapuçado na Carta de 1946.” (VIANNA, 1986, p. 172 apud SEGATTO, 1995).

Sobre esse assunto, são esclarecedoras as palavras de Silva (1986 apud CARNEIRO, 1981).

3.11.2 Referências

A lista de referências deve seguir o estabelecido pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), Norma: NBR 6023, de agosto de 2002, na seguinte forma:

- As referências são alinhadas somente à margem esquerda do texto e de forma a se identificar individualmente cada documento, em espaço simples e separadas entre si por espaço duplo.
- O recurso tipográfico (**negrito, grifo ou itálico**) utilizado para destacar o elemento título deve ser uniforme em todas as referências de um mesmo documento.
- Citar o nome de todos os autores nas Referências, ou seja, não deve ser usada a expressão “et al.”

- *Monografias (livros, manuais e folhetos como um todo)*

Sobrenome e iniciais dos prenomes do autor (nomes de mais de 1 autor devem ser separados por ponto e vírgula). **Título** (em negrito): subtítulo. Edição (n. ed.), Local de Publicação: Editora, data de publicação. Número de páginas. Exemplos:

Impressos:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 680 p.

HOROWITZ, W. (Ed.). **Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists**. 18th ed., 3rd rev. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2010. 1 v.

PERFIL da administração pública paulista. 6. ed. São Paulo: FUNDAP, 1994. 317 p.

Eletrônicos:

SZEMPLENSKI, T. **Aseptic packaging in the United State**. 2008. Disponível em: <<http://www.packstrat.com>>. Acesso em: 19 maio 2008.

- Parte de monografias (Capítulos de livros, volume, fragmento, parte)

AUTOR DO CAPÍTULO. Título do capítulo. In: AUTOR DO LIVRO. **Título do livro** (em negrito). Edição. Local de publicação (cidade): Editora, data. Capítulo, página inicial-final da parte. Exemplo:

Impressos:

ZIEGLER, G. Product design and shelf-life issues: oil migration and fat bloom. In: TALBOT, G. (Ed.). **Science and technology of enrobed and filled chocolate, confectionery and bakery products**. Boca Raton: CRC Press, 2009. Chapter 10, p. 185-210.

Eletrônicos:

TAMPAS de elastômeros: testes funcionais. In: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Farmacopéia Brasileira**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2010. cap. 6, p. 294-299. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/cd_farmacopeia/pdf/volume1%2020110216.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2012.

- Teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso

AUTOR. **Título** (em negrito). Ano de defesa. Número de folhas. Categoria (Grau e área) - Unidade da Instituição, Instituição, Cidade, Data de publicação. Exemplo:

CARDOSO, C. F. **Avaliação do sistema asséptico para leite longa vida em embalagem flexível institucional do tipo Bag-in-box**. 2011. 160 f. Dissertação (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2011.

- Publicação periódica (Artigos de periódicos)

AUTOR DO ARTIGO. Título do artigo. **Título do Periódico** (por extenso e negrito), Local de publicação (cidade), volume, número, páginas inicial-final, ano de publicação. Exemplo:

Impressos:

KOMITOPOULOU, Evangelia; GIBBS, Paul A. The use of food preservatives and preservation. **International Food Hygiene**, East Yorkshire, v. 22, n. 3, p. 23-25, 2011.

Eletrônicos:

INVIOLÁVEL e renovável. **EmbalagemMarca**, São Paulo, v. 14, n. 162, p. 26, fev. 2013. Disponível em:

<<http://issuu.com/embalagemmarca/docs/em162/26>>. Acesso em: 20 maio 2014.

- Trabalho apresentado em evento

AUTOR. Título do trabalho apresentado, seguido da expressão In: NOME DO EVENTO, numeração do evento (se houver), ano e local (cidade) de realização. **Título do documento (anais, proceedings, atas, tópico temático, etc.)**, local: editora, data de publicação. Página inicial e final da parte referenciada. Exemplos:

Impressos:

ALMEIDA, G. C. Seleção classificação e embalagem de olerícolas. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE PÓS-COLHEITA, 2., 2007, Viçosa. **Anais...** Viçosa: UFV, 2007. p. 73-78.

IUFOST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CHEMICAL CHANGES DURING FOOD PROCESSING, 1984, Valencia.

Proceedings... Valencia: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, 1984.

Eletrônicos:

MARTARELLO, V. D. Balanço hídrico e consumo de água de laranjeiras. In: CONGRESSO INTERINSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 5., 2011, Campinas. **Anais...** Campinas: IAC; ITAL, 2011. 1 CD-ROM.

LUIZ, M. R.; AMORIN, J. A. N.; OLIVEIRA, R. Bomba de calor para desumificação e aquecimento do ar de secagem. In: CONGRESSO IBEROAMERICANO DE ENGENHARIA MECÂNICA, 8., 2007, Cusco. **Anais eletrônicos...** Cusco:

PUCP, 2007. Disponível em: <<http://congreso.pucp.edu.pe/cibim8/pdf/06/06-23.pdf>>. Acesso em: 28 out. 2011.

- Normas técnicas

ÓRGÃO NORMALIZADOR. **Número da norma** (em negrito): título da norma. Local (cidade), ano. nº de páginas. Exemplos:

ASTM INTERNATIONAL. **D 5047-09**: standard specification for polyethylene terephthalate film and sheeting. Philadelphia, 2009. 3 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15963**: alumínio e suas ligas - chapa lavrada para piso - requisitos. Rio de Janeiro, 2011. 12 p.

- *Legislação (Portarias, decretos, resoluções, leis)*

Jurisdição (ou cabeçalho da entidade, no caso de se tratar de normas), título, numeração, data e dados da publicação. Exemplos:

Impressos:

BRASIL. Medida provisória no 1.569-9, de 11 de dezembro de 1997. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 dez. 1997. Seção 1, p. 29514.

Eletrônicos:

COMISSÃO EUROPÉIA. Regulamento (UE) n. 202/2014, de 03 de março de 2014. Altera o Regulamento (UE) n. 10/2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos. **Jornal Oficial da União Europeia**, Bruxelas, L 62, 04 abr. 2014. Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0013:0015:PT:PDF>>. Acesso em: 21 mar. 2014.

4. PROCESSO DE AVALIAÇÃO

O manuscrito submetido à publicação no BJFT é avaliado previamente por um Editor e, dependendo da qualidade geral do trabalho, nesta etapa pode ser rejeitado ou retornar aos autores para adequações ou seguir para revisão por dois Revisores *ad hoc*. Todo o processo de revisão por pares é anônimo (*double blind review*). Os pareceres dos revisores são enviados para o Editor Associado, que emite um parecer para qualificar a pertinência de publicação do manuscrito. Caso haja discordância entre os pareceres, outros Revisores poderão ser consultados. Quando há possibilidade de publicação, os pareceres dos revisores e do Editor Associado são encaminhados aos Autores, para que verifiquem as recomendações e procedam às modificações pertinentes. As modificações feitas pelos autores devem ser destacadas no texto em cor diferente. Não há limite para o número de revisões, sendo este um processo iterativo cuja duração depende da agilidade dos Revisores e do Editor em emitir pareceres e dos Autores em retornar o artigo revisado. No final do processo de avaliação, cabe ao Editor Chefe a decisão final de aprovar ou rejeitar a publicação do manuscrito, subsidiado pela recomendação do Editor Associado e pelos pareceres dos revisores. Este sistema de avaliação por pares é o mecanismo de auto regulação adotado pela Revista para atestar a credibilidade das pesquisas a serem publicadas.

Quando o trabalho apresentar resultados de pesquisa envolvendo a participação de seres humanos, em conformidade a Resolução nº 466 de 12 de outubro de 2012, publicada em 2013 pelo Conselho Nacional de Saúde, informar o número do processo de aprovação do projeto por um Comitê de Ética em Pesquisa.

A avaliação prévia realizada pelos Editores considera: Atendimento ao escopo e às normas e da revista; Relevância do estudo; Abrangência do enfoque; Adequação e reprodutibilidade da metodologia; Adequação e atualidade das referências bibliográficas e Qualidade da redação.

A avaliação posterior por Revisores e Editores/Conselheiros considera originalidade, qualidade científica, relevância, os aspectos técnicos do manuscrito, incluindo adequação do título e a qualidade do Resumo/Abstract, da Introdução, da Metodologia, da Discussão e das Conclusões e clareza e objetividade do texto.

Submissão de manuscritos

A submissão do artigo deve ser online, pelo sistema ScholarOne, acessando no link:
<https://mc04.manuscriptcentral.com/bjft-scielo>

Caso não seja usuário do ScholarOne, crie uma conta no sistema via **Create an Account** na tela de **Log in**. Ao criar a conta, atente para os campos marcados com *req.* pois são obrigatórios. Caso já seja usuário mas esqueceu a senha, utilize o **Reset Password** na mesma tela.

Caso tenha dúvidas na utilização do sistema use o tutorial (**Resources - Help / Site Support**) abaixo do **Log in**. Caso necessite de ajuda use o **Help** no cabeçalho da página, à extrema direita superior.

Durante a submissão, **não usar o botão *back* do navegador.**

Uma carta de apresentação (**cover letter**) do manuscrito deve ser submetida online via ScholarOne, descrevendo a hipótese/mensagem principal do trabalho, o que apresenta de inédito, a importância da sua contribuição para a área em que se enquadra e sua adequação para a revista Brazilian Journal of Food Technology.

O **Termo de Responsabilidade** (http://bjft.ital.sp.gov.br/instrucao_autores.php) deve ser submetido online via ScholarOne, juntamente com os demais arquivos, no item *File upload*, como “**Supplemental file NOT for Review**”. Caso não seja possível reunir as assinaturas de todos os autores em um só Termo, cada autor pode enviar seu Termo de Responsabilidade devidamente preenchido e assinado para a Secretaria da Revista (bjftsec@ital.sp.gov.br). Vale ressaltar que a submissão não será considerada finalizada, caso algum dos autores não envie o Termo de Responsabilidade.