

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM FRANGO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA

Ana Carolina Cruz Melo^{*}
Daiana Magalhaes Sacramento^{*}
Roberta da Mota Conceição^{*}
Manuela Barreto do Nascimento^{**}
Larissa Tannus Rebouças^{***}

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um sistema operacional padronizado, onde os manipuladores devem executá-los com precisão, objetivando-se manter a qualidade sanitária das refeições, buscando assegurar controle nutricional, e segurança alimentar. Entretanto, para uma boa execução das atividades de um serviço de alimentação, é necessário realizar um planejamento da quantidade de refeições oferecidas, elaboração de cardápios, treinamento dos funcionários na produção e porcionamento, a fim de diminuir ou controlar o desperdício de alimentos. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a aceitabilidade de preparações com frango em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de um município do Recôncavo da Bahia, através do cálculo de resto ingesta e aplicação de testes de aceitabilidade. Serão inseridas cinco preparações distintas, uma para cada dia da semana (segunda a sexta) sendo as respectivas preparações: Rocambole de Frango, Moqueca de frango, Frango Xadrez, Strogonoff de frango, e Empanado de Frango. Para a realização do teste sensorial do tipo aceitação global, será distribuído uma ficha com escala hedônica estruturada de nove pontos variando do desgostei muitíssimo (nota 1) a gostei muitíssimo (nota 9), na qual o provador irá assinalar uma opção conforme sua aceitação a proposta preparação do dia. Na primeira semana foi coletado e quantificado o número de alimentos desperdiçados antes da inserção das preparações, utilizando o cálculo de resto ingesta. A unidade serve em média 15 kg de frango por dia destinado para o almoço dos funcionários. Na primeira semana foram avaliadas as cinco preparações diárias do cardápio habitual da unidade, nas quais foram servidos frango assado, frango com verduras, frango frito, frango ensopado com abóbora e frango assado com molho de tomate. Observou-se um resto médio semanal 14,048kg de frango, com sobra limpa de aproximadamente 5kg por dia, o que representa uma média de resto ingesta diário de 18,6%.

Palavras-Chave: Alimentação coletiva. Desperdício de alimentos. Análise sensorial. Escala hedônica. Resto ingesta.

* Graduandas de Nutrição da Faculdade Maria Milza. E-mail: carolinamelo663@gmail.com, daianasacramento@outlook.com, robertadamota@gmail.com

** Docente Mestra orientadora da Faculdade Maria Milza. E-mail: manuelabarreto_n@hotmail.com

*** Docente Mestra da Faculdade Maria Milza. E-mail: issatannus@gmail.com