

REFOGADO DE FOLHAS DA BATATA DOCE [*Ipomoea batatas* (L). Lam.]: PERCEPÇÃO DE MORADORES EM UM POVOADO NO RECÔNCAVO BAIANO

Luana de Souza Santos¹; Renan Luiz Albuquerque Vieira ²; Angélica Fagundes Carneiro³.

¹Graduanda do curso Bacharelado em Nutrição da (FAMAM), luanasouzasaj1@hotmail.com; ² Doutor em Ciências Animal nos tópicos (UFBA), renan.albuquerque@hotmail.com; ³Mestre em Ciências Agrárias (UFRB), angelica.nfc@hotmail.com.

As Plantas alimentícias não convencionais, são espécies de plantas nativas, ou exóticas, crescidas em matas, cultivadas ou existentes em várias localidades. Entende-se como não convencional partes das plantas, assim como as espécies que não são de consumo frequente ou não é consumida pela sociedade, tem-se como exemplo a folha da batata doce, parte aérea da planta pouco consumida. No presente trabalho objetivou-se: Avaliar a percepção de moradores de um povoado no Recôncavo Baiano sobre refogado da folha da batata doce e com objetivos específicos, preparação do refogado com as folhas da batata doce; análise sensorial da preparação; Oferecer uma nova fonte de nutrientes de uma preparação saudável ao povoado. Tratar-se-á de uma pesquisa de campo de abordagem quantitativa, que será realizada na zona rural de um município no Recôncavo da Bahia. Participará dessa pesquisa pessoas com faixa etária entre 18 a 80 anos de ambos os sexos. Após a análise sensorial da preparação será aplicado questionário para avaliar a aceitabilidade sobre o refogado. Sendo assim, o questionário possuirá 10 questões objetivas acerca do refogado das folhas da batata-doce. Para avaliar o retorno obtido com a análise sensorial e aplicação do questionário, os dados serão organizados em tabelas no. Levando em consideração a frequência relativa das respostas fornecidas, será calculado a porcentagem das respostas. Espera-se que os resultados sejam positivos, que os indivíduos tenha boa aceitabilidade da preparação e além disso agreguem a folhas da batata doce a sua rotina alimentar, por ser uma fonte nutricional de baixo ou nenhum custo, além disso será eficiente o aproveitamento de partes não convencional da espécie, o qual irá reduzir o desperdício e a insegurança alimentar e nutricional. Ressaltando que a PANC em questão é uma nova opção de fontes nutricionais que será agregada a uma preparação saudável.

Palavras- chave: Não convencional. Batata-doce. Análise sensorial



RECÔNCAVO: DIVERSIDADE, CULTURA E AVANÇOS TECNOLÓGICOS