



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE IMPERATRIZ
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

HELLEN REBECA CAETANO DE OLIVEIRA ANJOS

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO SABORIZADO COM
CAFÉ**

IMPERATRIZ

2022

HELLEN REBECA CAETANO DE OLIVEIRA ANJOS

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO SABORIZADO COM
CAFÉ**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Lúcia Fernandes Pereira.

IMPERATRIZ

2022

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

CAETANO DE OLIVEIRA ANJOS, HELLEN REBECA.
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO SABORIZADO
COM CAFÉ / HELLEN REBECA CAETANO DE OLIVEIRA ANJOS. -
2022.
21 p.

Orientador(a): ANA LUCIA FERNANDES PEREIRA.
Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal
do Maranhão, IMPERATRIZ - MA, 2022.

1. COR. 2. ESCALA DO IDEAL. 3. ESCALA HEDÔNICA. I.
FERNANDES PEREIRA, ANA LUCIA. II. Título.

HELLEN REBECA CAETANO DE OLIVEIRA ANJOS

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO SABORIZADO COM
CAFÉ**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Ana Lúcia Fernandes Pereira.

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Ana Lúcia Fernandes Pereira
Universidade Federal do Maranhão

Profa. MSc. Francineide Firmino
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

MSc. Antonia Mayara Brilhante de Sousa
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Melhor é o fim das coisas do que o princípio delas.
Eclesiastes 7:8

AGRADECIMENTOS

A Deus por me amar incondicionalmente e permitir viver todos os seus propósitos, a realização desse sonho não seria possível se ele não tivesse me capacitado e sustentado até aqui.

À minha família, por todo apoio que sempre me deram, provendo o suporte financeiro que possibilitou o cumprimento de mais uma etapa em minha vida.

À minha mãe especialmente, por sempre me incentivar e motivar nos momentos difíceis, por toda alegria que ela me proporciona viver, por todo amor e cuidado dispensados a mim. Te amo!

Ao meu pai com louvor, que nunca mediu esforços para me ajudar, sempre me apoiando e se dedicando dia-a-dia para me oferecer o melhor da vida, principalmente seu amor e companheirismo. Amo o senhor!

Aos meus irmãos Gabriel e Ageu e à minha prima Júlia, por estarem comigo em todo tempo, tornando a vida mais leve e feliz, amo vocês.

A todos os meus avós, Cosmo por sua bondade e conselhos, e aos que já descansam no Senhor: Ocília, Júlio e Francisca por todo amor que sempre me deram ao longo da vida. Meu agradecimento especial a tios e primos, vocês são essenciais para mim.

Aos meus amigos de jornada, que me apoiaram e apoiam desde sempre. Que incentivam nas dificuldades e comemoram cada conquista, em especial Luana, Thatiane, Fábio e Manuelle.

Aos meus amigos da Universidade Federal do Maranhão, que se tornaram irmãos de vida. Que ao meu lado compartilharam cada conquista, cada choro, cada surto (risos), cada raiva, cada alegria. Em especial Francisnaira, Ellen Fernanda, Jéssica, Raquel e Marcos.

À professora Doutora Ana Lúcia Fernandes Pereira, por ter sido minha orientadora, por todo ensinamento e paciência com a qual guiou todo meu aprendizado.

Por fim, meu muito obrigada aos colegas de sala e das demais turmas, aos professores e à coordenação do curso. Foram anos de intensas experiências,

vivências, momentos de tensão e alegria. Lembrarei sempre de vocês. Obrigada por tudo!

SUMÁRIO

RESUMO.....	9
1. INTRODUÇÃO.....	10
2. MATERIAL E MÉTODOS	11
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	12
4. CONCLUSÃO.....	15
5. REFERÊNCIAS.....	15

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO SABORIZADO COM CAFÉ

RESUMO: Existe uma busca crescente por produtos aprimorados e cada vez mais inovadores, com expansão na indústria de doces. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver e avaliar sensorialmente doce de leite saborizado com café. Para isso, elaborou-se doce de leite pastoso com concentrações de 1,0 e 1,5% de café. A cocção foi feita em tacho aberto, com agitação contínua. A avaliação da aceitação sensorial foi conduzida por 60 consumidores através de escala hedônica, do ideal e de intenção de compra. Para os dados avaliados por escala hedônica, observou-se que a cor das amostras de doce com 1,5% de café foi a mais aceita ($p < 0,05$). No entanto, para os demais atributos sensoriais, não houve diferença ($p > 0,05$) entre as formulações. De maneira geral, as formulações de doce de leite indicaram boa aceitação sensorial, uma vez que os resultados variaram na região de aceitação entre as categorias “gostei muito” e “gostei muitíssimo”, nas faixas de 8 e 9 respectivamente da escala hedônica. Para os resultados de escala do ideal, as duas formulações tiveram os maiores percentuais na região do ideal para os termos “sabor de café” e “consistência”. As duas formulações apresentaram os maiores percentuais na região de comprar (86,67 e 85,00% para as formulações com 1,0 e 1,5%, respectivamente). Desta forma, as formulações de doce de leite pastoso com café na sua composição apresentaram boa aceitação sensorial, tendo a amostra com 1,5% maior aceitação ($p < 0,05$) para o atributo cor.

Palavras-chave: Cor. Escala do ideal. Escala hedônica.

SENSORY EVALUATION OF COFFEE-FLAVORED MILK CANDY

ABSTRACT: There is a growing search for improved and increasingly innovative products, with expansion in the marmalade industry. Thus, the aim of this study was to develop a milk candy flavored with coffee. For this, pasty milk candy was prepared with concentrations of 1.0 and 1.5% of coffee. Cooking was done in an open pan, with continuous agitation. The sensory acceptance evaluation was conducted by 60 consumers using a hedonic, just-about-right scale and purchase intention scale. For the data evaluated by hedonic scale, it was observed that the color of the samples with 1.0% coffee was the most accepted ($p < 0.05$). However, for the other sensory attributes, there was no difference ($p > 0.05$) between the formulations. In general, the milk candy formulations indicated good sensory acceptance, since the results varied in the acceptance region between the "I liked it a lot" and "I liked it very much". For the just-about-right scale, the two formulations had the highest percentages in the just-about-

right region for the terms “coffee flavor” and “consistency”. The two formulations had the highest percentages in the buy region (86.67 and 85.00% for formulations with 1.0 and 1.5%, respectively). Thus, the milk candy formulations with coffee in their composition showed good sensory acceptance, with the sample with 1% greater acceptance ($p < 0.05$) for the color attribute.

Keywords: Color. Just-about-right scale. Hedonic scale.

1. INTRODUÇÃO

O doce de leite é basicamente um produto resultante da cocção do leite com açúcar até a concentração desejada. É amplamente empregado como ingrediente para a elaboração de alimentos como confeitados, bolos, biscoitos, sorvetes e também consumido diretamente na alimentação como sobremesa ou acompanhado de pão, torradas ou de queijo. O doce de leite apresenta elevado valor nutricional por conter proteínas e minerais, além do alto conteúdo energético (FEIHRMANN; CICHOSKI; REZENDE, 2004). No Brasil, a produção de doce de leite é bastante diferenciada, originando-se de empresas de pequeno porte as denominadas artesanais a produções industriais em larga escala, sendo encontrado em todo o país (FRANCISQUINI et al., 2016).

Este produto apresenta grande aceitabilidade pelos consumidores, sendo considerado uma importante alternativa de mercado comercial na área de alimentos. Assim, cada vez mais surgem pesquisas buscando inovações ao produto, com o objetivo de atender as expectativas do consumidor e agregar valor ao produto (SANTOS et al., 2020).

Desde 1997, quando o Padrão de Identidade e Qualidade do Doce de Leite foi estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e iniciou-se sua comercialização nos países integrantes do MERCOSUL, passou a ser definido da seguinte forma: “doce de leite é o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos)” (BRASIL, 1997). Existe uma grande variedade de ingredientes que podem ser adicionados ao doce para torná-lo mais atrativo e diferenciá-lo no mercado dos demais doces de leite tradicionais. Nesse contexto, se insere o café que

pode proporcionar características sensoriais diferenciadas do produto aumentando sua aceitabilidade.

O café consiste na bebida é a segunda mais consumida no Brasil, perdendo apenas para a água. A Associação Brasileira da Indústria de Café divulgou dados que mostram como o café é importante para a mesa dos brasileiros e, também, para a indústria nacional. Os números de consumo revelam que, apesar da crise econômica, gerada pela pandemia, que afetou diversos setores em 2020, a procura por café seguiu seu ritmo de crescimento: 1,34% de alta em relação ao mesmo período analisado no ano anterior (ABIC, 2022).

Desta forma, o Brasil tem se posicionado como fornecedor de cafés com características muito diversificadas, capazes de satisfazer a muitos paladares, para isto o café passa por processos de torra e moagem onde lhe são conferidos várias das características sensoriais apreciadas pelos consumidores. O sabor característico do café como bebida é proveniente do grão, estando diretamente relacionado com as variedades e influenciado por tratos agrícolas, processos de secagem, fermentação, torrefação, moagem e envase (OLIVEIRA, 2008).

Assim, tendo em vista que o consumidor tem dado preferência por produtos que apresentam altos padrões de qualidade, é importante avaliar as características sensoriais (aparência, aroma, sabor, textura e aceitação geral), pois contribuem para assegurar a liderança do produto no mercado. As técnicas de análise sensorial disponíveis permitem diagnosticar os tipos e causas dos defeitos na qualidade do produto, o que é fundamental para se definir medidas preventivas na produção, processamento e distribuição (MADRONA et al., 2009).

Assim, o objetivo desse trabalho foi formular e avaliar sensorialmente doces de leite com diferentes concentrações de café.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para elaboração dos doces de leite foram utilizados leite integral, café, açúcar e bicarbonato de sódio, adquiridos no mercado local da cidade de Imperatriz – MA. Foram elaboradas duas formulações de doce de leite com 1,0% e 1,5% de café.

Assim, realizou-se a cocção em tacho aberto de aço inoxidável com agitação manual contínua. As amostras foram envasadas a quente em embalagens de polipropileno e depois de resfriadas foram armazenadas em temperatura ambiente (25 °C) até o momento das análises. A análise sensorial foi conduzida por 60 consumidores de ambos os sexos (53,33% mulheres e 46,67 homens). As amostras

(aproximadamente 10 g), codificadas com três dígitos aleatórios, foram servidas utilizando biscoito água e sal para não gerar interferência sensorial de forma monódica e sequencial, seguindo-se delineamento de blocos completos balanceados com relação à ordem em que as amostras foram apresentadas.

A aceitação das formulações para os atributos aparência, cor, aroma, sabor, doçura, textura e impressão “global”, foi avaliada através da escala hedônica estruturada de 9 pontos, ancorada nos extremos pelos termos “desgostei muitíssimo” e “gostei muitíssimo” (STONE; SIDEL; SCHUTZ, 2004). Os resultados obtidos para esses atributos sensoriais foram submetidos à análise estatística, utilizando o teste não paramétrico de Mann Whitney a 5% de significância utilizando software ASSISTAT versão 7.7 beta.

Foi utilizada também escala do ideal de 9 pontos, ancorada nos extremos por “extremamente mais forte que o ideal” e “extremamente menos forte que o ideal” para avaliar os termos “sabor de café” e “consistência” (MEILGAARD; CIVILLE; CARR, 1991). Para avaliação desses dados, as notas foram agrupadas em regiões: acima do ideal (percentuais de frequência das categorias de +1 a +4), ideal (percentuais de frequência da categoria 0) e abaixo do ideal (percentuais de frequência das categorias de -1 a -4).

A intenção de compra do produto foi avaliada mediante escala estruturada mista de 5 pontos, ancorada nos extremos pelos termos “certamente não compraria” e “certamente compraria” (MEILGAARD; CIVILLE; CARR, 1991). Para esses dados, os percentuais das categorias “certamente compraria” e “provavelmente compraria” foram somados e denominados de “Compraria”; os percentuais da categoria “tenho dúvidas se compraria” foram denominados, região de “Talvez compraria” e os percentuais das categorias “certamente não compraria” e “provavelmente não compraria” foram somados e denominados de região de “Não compraria”.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para os dados avaliados por escala hedônica, observou-se que a cor das amostras de doce de leite com 1,5% de café foi a mais aceita ($p < 0,05$). No entanto, para os demais atributos sensoriais, não houve diferença ($p > 0,05$) entre as formulações (TABELA 1).

De maneira geral, as formulações de doce de leite indicaram boa aceitação sensorial, uma vez que os resultados variaram na região de aceitação entre as categorias “gostei muito” e “gostei muitíssimo”. Esse resultado reflete o perfil do

consumidor em que 85% e 96,67% dos julgadores afirmaram gostar de doce de leite e café, respectivamente.

Madrona et al. (2009), avaliando o emprego de soro de queijo na elaboração de doce de leite, reportaram que a aceitação reduziu quando os doces apresentavam coloração mais clara. No presente estudo, quando o café foi adicionado em maior concentração, proporcionando coloração mais intensa houve um aumento na aceitação corroborando com os resultados apresentados por esses autores que reportaram que os consumidores preferem doces de cores mais escuras.

Tabela 1 - Valores hedônicos para os atributos sensoriais de aparência, cor, aroma, sabor, doçura, textura e impressão global dos doces de leite com diferentes concentrações de café

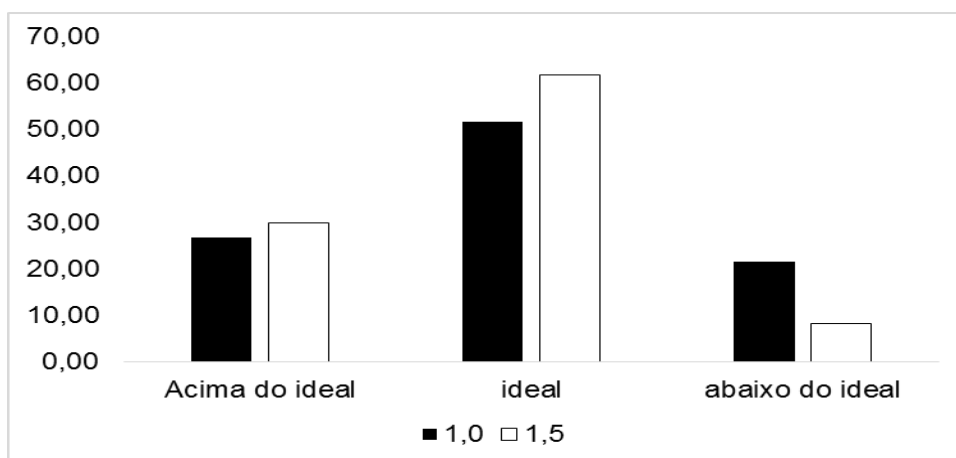
Atributos	Teor de café (%)	
	1,0	1,5
Aparência	7,78±1,24 ^{n.s}	8,12±0,98 ^{n.s}
Cor	7,85±1,31 [*]	8,38±0,85 [*]
Aroma	7,75±1,23 ^{n.s}	7,93±1,29 ^{n.s}
Sabor	8,02±1,37 ^{n.s}	8,15±1,40 ^{n.s}
Doçura	7,78±1,63 ^{n.s}	7,62±1,79 ^{n.s}
Textura	8,05±1,55 ^{n.s}	8,12±1,30 ^{n.s}
Impressão global	8,05±1,28 ^{n.s}	8,12±1,26 ^{n.s}

*Nas linhas indicam haver diferença significativa entre as formulações de doce de leite pelo teste Mann Whitney ($p > 0,05$). N.S (não significativo).

Para os resultados de escala do ideal, as duas formulações tiveram os maiores percentuais na região do ideal para termo “sabor de café”, com maiores valores para a formulação contendo 1,5% (61,67%) (FIGURA 1). Segundo Machado (2006), a cafeína possui um sabor amargo que contribui de maneira importante para o sabor da bebida. Portanto, a maior aceitação pode ser devido a esse maior sabor amargo proporcionado pelo café.

No que se refere ao termo “consistência”, os maiores percentuais também foram para a região do ideal, com maiores valores para a formulação com 1,0% (81,67%) (FIGURA 2). De acordo com Meullenet et al. (2007), para concluir que um atributo específico está em nível ideal, espera-se que no máximo 70% das respostas estejam na região “ideal”. Dessa forma, a consistência das duas formulações pode ser considerada ideal.

Figura 1 - Escala do ideal para o termo “sabor de café” dos doces de leite com diferentes concentrações de café



Os resultados da avaliação da atitude de compra dos doces de leite encontram-se na Figura 3. As duas formulações apresentaram os maiores percentuais na região de comprar (86,67 e 85,00% para as formulações com 1,0 e 1,5%, respectivamente), evidenciando a boa aceitação obtidos nos atributos avaliados por escala hedônica e os termos da escala do ideal.

Figura 2 - Escala do ideal para o termo “consistência” dos doces de leite com diferentes concentrações de café.

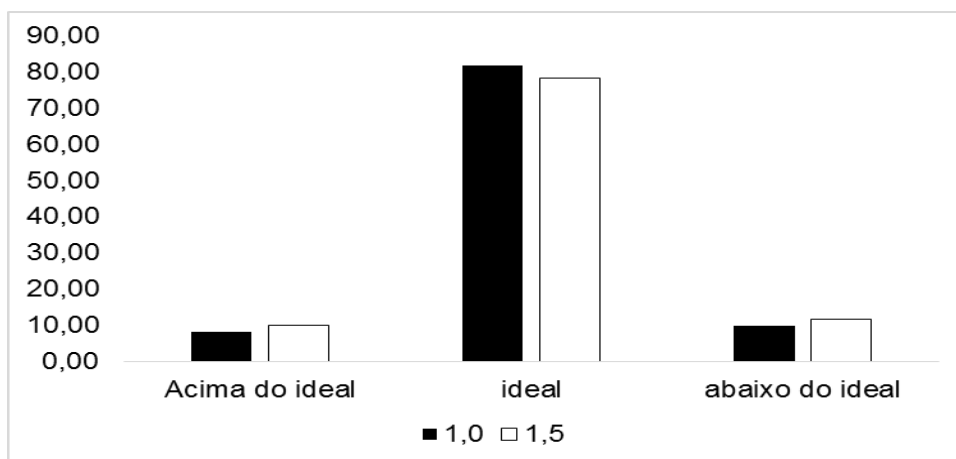
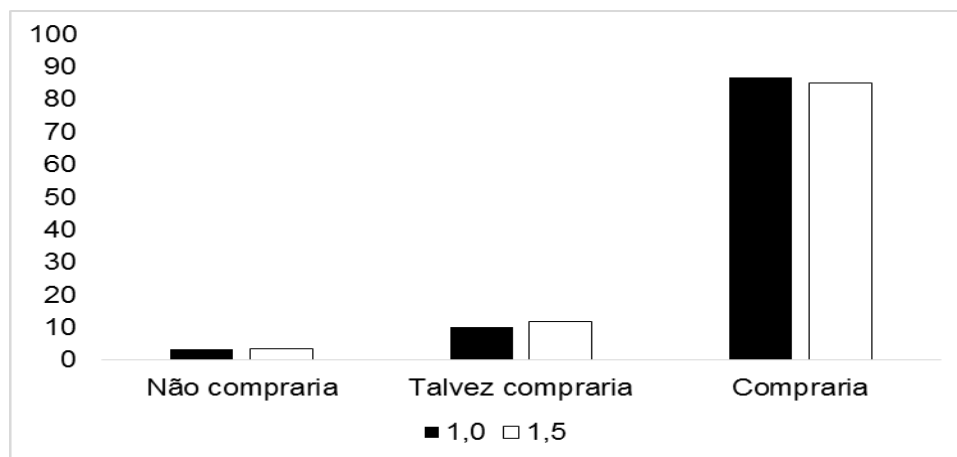


Figura 3 - Intenção de compra para dos doces de leite com diferentes concentrações de café.



4. CONCLUSÃO

As formulações de doce de leite pastoso com 1,0 e 1,5% de café na sua composição apresentaram boa aceitação sensorial, tendo a amostra com 1,5% se destacado para o atributo cor.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ. **Indicadores da Indústria de Café**, 2021, 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Portaria N.º 354, de 4 de setembro de 1997.

FEIHRMANN, A.C.; CICHOSKI, A.J.; REZENDE, D. F. Doce de leite (revisão). **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 118, p. 21-23, 2004.

FRANCISQUINI, J. A.; OLIVEIRA, L. N.; PEREIRA, J. P. F.; STEPHANI, R.; PERRONE, I. T.; SILVA, P. H. F. Avaliação da intensidade da reação de Maillard, de atributos físico-químicos e análise de textura em doce de leite. **Revista Ceres**, Viçosa, v.63, n.5, p.589-596, 2016.

MACHADO, M. M. L. **Associação do consumo de café com o nível de atividade física, a idade e o sexo, controlando-se parâmetros sócio- econômico-comportamentais clínicos e bioquímicos de trabalhadores de empresa de Belém-PA.** 2006.68f. Dissertação (Mestrado em ciências dos alimentos)- Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006.

MADRONA, G.S.; ZOTARELLI, M.F.; BERGAMASCO, R.; BRANCO, I.C. Estudo do efeito da adição de soro de queijo na qualidade sensorial do doce de leite pastoso. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 29, n. 4, p. 826-833, 2009.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques.** 2 nd ed. Flórida: CRC Press, 1991. 354 p.

MEULLENET, J.; XIONG, R.; FINDLAY, C. J. Analysis of Just About Right Data. In: Meullenet J, Xiong R, Findlay CJ (Eds.). **Multivariate and Probabilistic Analyses of Sensory Science Problems.** Iowa: Blackwell Publishing, 207–235, 2007.

OLIVEIRA, L. B. **Manejo pós-colheita dos frutos do cafeeiro Colhidos em diferentes estádios de maturação.** 2008. Trabalho de conclusão de curso. Escola agrotécnica federal de muzambinho Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura. Muzambinho, 2008.

SANTOS, D. B.; OLIVEIRA, I. V.; CRUZ, W. P.; BERNARDINHO, P.D.L.S.; SILVA, J.N.; SILVA, V.F.A.; CARVALHO, F.F.M.; SILVA, P.A. Processamento e caracterização de doces de leite saborizados obtidos de vacas oriundas do Sudeste do Estado do Pará. **Brazilian Applied Science Review**, v. 4, n. 3, p. 2094-2114, 2020.

STONE, H.; SIDEL, J. L.; SCHUTZ, H. G. **Sensory Evaluation Practices.** 3. ed. Boston: Elsevier, 2004. p. 374.

Higiene Alimentar -Regras para publicação

As colaborações enviadas à Revista Higiene Alimentar podem ser apresentadas na forma de artigos, pesquisas, comentários, revisões bibliográficas, notícias e informações de interesse para toda a área de alimentos.

APRESENTAÇÃO

Os artigos deverão seguir a apresentação que consta no *template*.

RESUMO: Deve conter até 250 palavras. As informações do resumo devem ser precisas e informativas. De forma narrativa deve sumarizar os objetivos, metodologia, resultados relevantes e conclusões. Referências nunca devem ser citadas no resumo. O texto deve ser justificado e digitado em parágrafo único e espaço simples.

Palavras-chave: três (3), em ordem alfabética, as quais não devem constar do título, devem iniciar com letra maiúsculas e ser seguida de ponto.

ABSTRACT: Deve ser redigido em inglês científico, evitando-se sua tradução por meio de aplicativos comerciais. O texto deve ser justificado e digitado em espaço simples, começando por ABSTRACT, em parágrafo único.

Keywords: Seguir as palavras-chave, redigido em inglês.

1 FORMATAÇÃO

O texto deve ser digitado em fonte Arial 11, espaço 1,5cm (exceto Resumo, Abstract e Tabelas, que devem ser elaborados em espaço simples), margem superior, inferior, esquerda e direita de 3; 3; 2; e 2 cm, respectivamente.

A primeira linha de cada parágrafo deve ser deslocada em 1,25 cm, conforme modelo.

As páginas, no total de 10, não deverão ser numeradas.

2 TÍTULO

O título do artigo deve ser curto (60 caracteres no máximo), estar centralizado na página com letras maiúsculas em negrito, Arial tamanho 14 e

espaçamento simples. Deve ser preciso e informativo. Apresentado em português e inglês. Indicar sempre a entidade financiadora da pesquisa, como primeira chamada de rodapé numerada.

3 AUTORES

Os autores devem ser apresentados abaixo do título com nome completo e titulação, seguido do nome da instituição a qual é filiado (indicando também faculdade, departamento, cidade, estado e país). Em seguida apresentar o orcid do autor (o qual pode ser criado no link <https://orcid.org/register>) e endereço eletrônico.

Com formatação em Arial, negrito, centralizados e em tamanho 11, permitindo-se no máximo 4 autores. O orientador e coorientador são considerados autores.

4 INTRODUÇÃO

Esta seção deve conter revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema, buscando sempre que possível dialogar com a literatura nacional e internacional mais atual (dos últimos 5 anos) e relevante, apresentando o problema, objetivos e as justificativas que conduziram ao trabalho. O estilo deverá ser direto e conciso.

Subtítulos são recomendados, sempre que necessários, mas devem ser utilizados com critério, sem prejudicar a clareza do texto.

Ao final da introdução devem ser apresentados os objetivos do trabalho.

5 MATERIAL E MÉTODOS

Descrição clara e com referência específica original para todos os procedimentos biológicos, analíticos e estatísticos. Todas as modificações de procedimentos devem ser explicadas.

Deve especificar local, data, número e características das amostras (quando for o caso) e forma de coleta.

Em artigos de revisão bibliográfica devem ser especificados as bases de dados, descritores utilizados e período da pesquisa.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados devem ser combinados com a discussão. Dados suficientes, todos com algum índice de variação incluso, devem ser apresentados para permitir ao leitor a interpretação dos resultados do experimento.

A discussão deve interpretar clara e concisamente os resultados e integrar resultados de literatura com os da pesquisa para proporcionar ao leitor uma base ampla na qual possa aceitar ou rejeitar as hipóteses testadas.

7 CONCLUSÃO

Não devem ser repetição de resultados e devem estar fundamentadas sobre os objetivos propostos.

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Deverão seguir as normas ABNT (NBR 6023/2000) e devem ser apresentadas em ordem alfabética.

9 CITAÇÕES NO TEXTO

As citações deverão seguir as normas ABNT (NBR 10520/2002), autor-data. Artigos com três ou mais autores, cita-se o sobrenome do primeiro autor, seguido da expressão “et al.”;

10 TABELAS, FIGURAS E QUADROS

Qualquer que seja o tipo de ilustração, sua identificação aparece na parte superior, precedida da palavra designativa (desenho, esquema, fluxograma, fotografia, gráfico, quadro, figura, imagem, entre outros), seguida de seu número de ordem de ocorrência no

AUTORIA

Os autores devem ser apresentados com nome por extenso e afiliação completa (indicar instituição + faculdade e departamento, cidade, estado e país), o número ORCID e e-mail.

Deve ser apresentada a contribuição de cada um dos autores e colaboradores, com utilização de dois critérios mínimos de autoria:

1. Participação ativa da discussão dos resultados;

2. Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

Exemplos: Administração do Projeto, Análise Formal, Conceituação, Curadoria de Dados, Escrita – Primeira Redação, Escrita – Revisão e Edição, Investigação, Metodologia, Obtenção de Financiamento, Recursos, Software, Supervisão, Validação e Visualização.

Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.

RESPONSABILIDADE

Todas as informações, inclusive sobre os autores, são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, por meio de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.

SUBMISSÃO

Juntamente com o envio do artigo deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação. Na mesma deverá constar que todos os autores estão de acordo com a publicação na Revista.

Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente on-line, ao e-mail autores@higienealimentar.com.br

Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação por meio do e-mail autores@higienealimentar.com.br

As matérias recebidas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista, no sistema *double blind review*.

PUBLICAÇÃO

As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de recebimento. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações indicadas pelos consultores.

Quaisquer dúvidas deverão ser comunicadas à Redação por meio do e-mail autores@higienealimentar.com.br

