UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS CURSO DE NUTRIÇÃO

ALINE CORREA BRAGA

**USO DO ABACAXI (*Ananas comosus*) COMO INGREDIENTE DE SORVETES:
UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA E DE CORPUS TEXTUAL**

São Luís – MA

2025

ALINE CORREA BRAGA

**USO DO ABACAXI (*Ananas comosus*) COMO INGREDIENTE DE
SORVETES: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA E DE CORPUS TEXTUAL**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao curso de Nutrição
da Universidade Federal do
Maranhão para obtenção do grau
de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Tonicley
Alexandre da Silva.

São Luís – MA

2025

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

Correa Braga, Aline.

USO DO ABACAXI Ananas comosus COMO INGREDIENTE DE
SORVETES: : uMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA E DE CORPUS TEXTUAL
/ Aline Correa Braga. - 2025.

31 f.

Orientador(a): Tonicley Alexandre da Silva.

Curso de Nutrição, Universidade Federal do Maranhão,
São Luís, 2025.

1. Ananas. 2. Sorbets. 3. Gelado Comestível. 4.
Sobremesa. I. Alexandre da Silva, Tonicley. II. Título.

ALINE CORREA BRAGA

USO DO ABACAXI (*Ananas comosus*) COMO INGREDIENTE DE SORVETES:
UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA E DE CORPUS TEXTUAL

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao curso de
Nutrição da Universidade
Federal do Maranhão para
obtenção do grau de Bacharel
em Nutrição.

Aprovado em: 26/02/2025 Nota: 10

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Tonicley Alexandre da Silva

Doutor em Biotecnologia

Universidade Federal do Maranhão

Profa. Ma. Yuko Ono

Mestra em Ciências da Nutrição

Universidade Federal do Maranhão

Profa. Dra. Aline Guimarães Amorim

Doutora em Ciência dos Alimentos

Universidade Federal do Maranhão

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, a Deus, por tamanha generosidade e misericórdia sobre a minha vida.

Aos meus pais biológicos, Graciete e Elson, que sob muito sol, me fizeram chegar aqui pela sombra e com água fresca. Aos meus pais do coração, Solange e Antônio, que sempre me acolheram e incentivaram. A vocês, minha eterna gratidão.

Ao meu irmão, Williannyckson por estar sempre ao meu lado em todas as etapas da minha vida e por ser o melhor irmão que eu poderia ter.

Ao meu companheiro, acima de tudo meu melhor amigo, Eduardo, por ser meu ponto de equilíbrio e paz.

A minhas amigas Jéssica, Priscila e Millana que foram verdadeiros presentes da minha graduação.

A todos os professores da minha graduação, em especial, ao meu orientador, Tonicley, por não ter soltado a minha mão nesse longo processo de construção deste trabalho. Gratidão por sua orientação, dedicação, paciência e suporte.

RESUMO

RESUMO: Este estudo analisou a produção científica sobre o uso do abacaxi (*Ananas comosus*) como ingrediente na produção de sorvetes. Foi realizada análise bibliométrica (ano de publicação, país da pesquisa, parte do abacaxi, análises e atividades pesquisadas), bem como uma análise de corpus textual (nuvens de palavras, análise de similitude e classificação hierárquica). Para seleção dos artigos científicos foram consultadas bases de dados Web of Science, Scopus, Google Scholar, Scielo e Medline, utilizando combinações de palavras-chave como abacaxi, sorvete, *Ananas comosus*, pineapple e ice cream publicados entre 2013 e 2023, sendo selecionados 15 trabalhos. Na análise bibliométrica observou-se crescimento nas publicações a partir de 2020, onde Brasil e Índia destacaram-se na publicação de artigos, a polpa do abacaxi foi a parte mais utilizada (n=11), as análises físico-químicas (n=11) e sensoriais (n=10) predominaram, indicando ênfase na qualidade técnica e aceitação do consumidor. Na análise de corpus textual a nuvem de palavras destacou termos como pineapple, ice cream, sensory e quality, enquanto a análise hierárquica agrupou estudos em categorias como aceitabilidade, impacto nutricional e formulação. Conclui-se que as pesquisas têm foco no desenvolvimento de sorvetes a partir da polpa e preocupam-se com as propriedades físico-químicas e sensoriais dos produtos, abrindo uma grande oportunidade para pesquisas voltadas ao aproveitamento integral do fruto, bem como ampliação da avaliação de outras propriedades e atividades dos sorvetes.

PALAVRAS-CHAVE: Ananas; Sorbets; Gelado comestível; Sobremesa.

ABSTRACT

ABSTRACT: This study analyzed scientific production on the use of pineapple (*Ananas comosus*) as an ingredient in ice cream production. A bibliometric analysis was carried out (year of publication, country of research, part of the pineapple, analyses and activities researched), as well as a textual corpus analysis (word clouds, similarity analysis and hierarchical classification). To select the scientific articles, Web of Science, Scopus, Google Scholar, Scielo and Medline databases were consulted, using combinations of keywords such as pineapple, ice cream, *Ananas comosus*, pineapple and ice cream published between 2013 and 2023, and 15 papers were selected. The bibliometric analysis showed an increase in publications from 2020 onwards, in which Brazil and India stood out in the publication of articles, pineapple pulp was the most used part (n=11), physical-chemical analysis (n=11) and sensory analysis (n=10) predominated, indicating an emphasis on technical quality and consumer acceptance. In the corpus textual analysis, the word cloud highlighted terms such as pineapple, ice cream, sensory and quality, while the hierarchical analysis grouped studies into categories such as acceptability, nutritional impact and formulation. It can be concluded that research focuses on the development of ice creams from the pulp and is concerned with the physical-chemical and sensory properties of the products, opening up a great opportunity for research aimed at making full use of the fruit, as well as expanding the evaluation of other properties for ice cream activities.

KEYWORDS: Ananas; Sorbets; Edible ice cream; Dessert.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES (FIGURAS)

Figura 1 - Nuvem de palavras produzida pelo Software IRaMuTeQ 0.8 alpha 7 a partir dos resumos das publicações científicas..... 19

Figura 2 - Análise de similitude produzida a partir dos resumos das publicações científicas pelo Software IRaMuTeQ 0.8 alpha 7..... 20

Figura 3 - Análise da classificação hierárquica descendente produzida a partir dos resumos das publicações científicas pelo Software IRaMuTeQ 0.8 alpha 7..... 21

LISTA DE GRÁFICOS E TABELAS

- Gráfico 1** - Número de publicações científicas publicadas sobre a utilização do abacaxi na produção de sorvetes no período de 2013 a 2024..... 15
- Gráfico 2** - Países de origem das publicações científicas sobre a utilização do abacaxi na produção de sorvetes..... 16
- Gráfico 3** - Número de publicações científicas por parte do fruto analisado nos estudos mapeados sobre o uso do abacaxi na produção de sorvetes..... 17
- Gráfico 4** - Frequência das Diferentes Abordagens Analíticas na Avaliação de Sorvete com Abacaxi..... 18

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
2 METODOLOGIA.....	14
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	15
4 CONCLUSÃO.....	22
REFERÊNCIAS.....	23
ANEXO A.....	25

USO DO ABACAXI (*Ananas comosus*) COMO INGREDIENTE DE SORVETES

USE OF PINEAPPLE (*Ananas comosus*) AS AN INGREDIENT OF ICE CREAM

Trabalho será submetido ao International Journal of Health Sciences

ISSN: 2764-0159