



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO PIAUÍ - *CAMPUS* TERESINA ZONA SUL
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

ANDREIPHNA RAFAELA DE ARAUJO LIMA

BURITI NA CONFEITARIA: DESENVOLVIMENTO DE MINI TORTA

TERESINA/ 2025

ANDREIPHNA RAFAELA DE ARAUJO LIMA

BURITI NA CONFEITARIA: DESENVOLVIMENTO MINI TORTA

Trabalho desenvolvido na disciplina de Conclusão de Curso (TCC2) do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus Teresina - Zona Sul.

Orientadora: Prof^a. Esp. Silvia Rosa de Freitas Fernandes Campelo

TERESINA/ 2025

¹Andreiphna Rafaela de Araujo Lima *Graduanda Superior Tecnologia em Gastronomia, catzs.2022112tgas0231@ifpi.edu.br. Aluna do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul .catzs.2022112tgas0231@ifpi.edu.br, Silvia Rosa de Freitas Fernandes Campelo, silvia.campelo@ifpi.edu.br. Orientadora desse trabalho e Professora do IFPI.

ABREVIATURAS E SIGLAS

IFPI	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
PVC	Policloreto de Vinila
QTD	Quantidade
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UND	Unidade

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 REFERENCIAL TEÓRICO	8
2.1 Confeitaria	10
3 METODOLOGIA	10
3.1 Análise Estatística	11
4 MATERIAL E MÉTODOS	12
4.1 Ficha de Pré-preparo da Mini Torta de Buriti	12
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	15
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	18
7 REFERÊNCIAS	19

RESUMO

O buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) é uma palmeira nativa do Brasil, predominante na região Norte e presente também no Nordeste e no Cerrado, crescendo em áreas úmidas e bem drenadas. Seu fruto, de polpa alaranjada, é rico em carotenoides e possui grande importância socioeconômica e ambiental, sendo fonte de renda para comunidades ribeirinhas e indígenas por meio da comercialização de seus derivados, como óleo, frutos e artesanato. Com o objetivo de ampliar o uso do buriti, foi desenvolvida uma mini torta recheada com sua polpa, combinada com creme inglês para suavizar sua coloração intensa e sabor gorduroso. A massa foi preparada utilizando a técnica *sablée*, que garante uma textura crocante e amanteigada. Essa proposta buscou valorizar o fruto regional e destacar seu potencial gastronômico, tornando-o mais atrativo ao paladar e inovador na confeitaria. A aceitação da mini torta foi avaliada com notas elevadas na escala hedônica, obtendo uma aceitação geral de (7,86). O sabor foi o atributo mais destacado, com nota (8,16), seguido pela textura (7,72), cor (7,70) e aroma (7,54). Esses resultados indicam uma experiência sensorial positiva e bem equilibrada, evidenciando um potencial de comercialização do produto desenvolvido.

Palavras-chave: Buriti. Confeitaria. Fruto regional. Mini torta.

ABSTRACT

The buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) is a native Brazilian palm tree, predominantly found in the North region, but also present in the Northeast and Cerrado, growing in humid and well-drained areas. Its orange pulp fruit is rich in carotenoids and holds significant socioeconomic and environmental importance, serving as a source of income for riverside and Indigenous communities through the commercialization of its derivatives, such as oil, fruits, and handicrafts. To expand the use of buriti, it was developed a mini tart filled with its pulp, combined with crème anglaise to soften its intense coloration and rich flavor. The dough was prepared using the sablée technique, ensuring a crispy and buttery texture. This proposal aims to enhance the value of this regional fruit and highlight its gastronomic potential, making it more appealing to taste and also innovative in pastry-making. The mini tart received high scores on the hedonic scale, achieving an overall acceptance rating of (7.86). Flavor was the most highly rated attribute, scoring (8.16), followed by texture (7.72), color (7.70), and aroma (7.54). These results indicate a positive and well-balanced sensory experience, underscoring the commercial potential of the developed product.

Keywords: Buriti. Pastry. Regional fruit. Mini tart.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, há uma grande vegetação de buritizais (*Mauritia flexuosa* L. f.) na região Norte, onde predomina o clima equatorial úmido, que abrange os estados do Pará, Amazonas, Amapá, Rondônia, Acre, Tocantins e Roraima. No Nordeste, o buriti também é amplamente utilizado na indústria e na culinária. No Cerrado, os frutos crescem em campos, brejos e em superfícies de solos bem drenados, próximos a açudes e lagos. O buritizeiro é uma palmeira que pode atingir de 2,8 a 36 m de altura, com caule liso, variando entre 23 e 50 cm de diâmetro (Medeiros, 2005). Seu fruto possui polpa alaranjada e uma semente muito dura, sendo que a diversidade de cor da polpa está relacionada à presença de carotenoides, um grupo de pigmentos naturais (Uenojo, Junior e Pastore, 2007). A planta apresenta diferenciação sexual, sendo dividida em exemplares femininos e masculinos: as fêmeas produzem flores que originam frutos, enquanto os machos possuem flores estéreis, sem frutos (Rabelo e França, 2015).

O buriti é um importante fator de geração de renda para populações ribeirinhas e povos indígenas, uma vez que pode ser utilizado para a fabricação de uma grande variedade de produtos, além de seu uso na alimentação. Tanto o fruto quanto os demais produtos do buritizeiro possuem relevância socioeconômica e ambiental. A venda dos derivados do buriti, como óleo, frutos e artesanato, contribui para a complementação da renda familiar, promovendo a economia local e regional (Bauer, 2024).

Diante dos benefícios econômicos e regionais proporcionados pelo buriti, surgiu a ideia de trabalhar sua polpa na confeitaria, desenvolvendo uma mini torta recheada com buriti. O objetivo dessa proposta foi quebrar qualquer tabu relacionado à coloração alaranjada intensa e ao sabor característico do fruto, tornando-o mais atrativo ao paladar, especialmente quando combinado ao creme inglês.

A utilização da polpa do buriti na confeitaria representa uma inovação e amplia a diversificação do uso desse fruto regional. Na preparação da mini torta, o creme inglês — composto por leite, açúcar e gemas — atua como um agente espessante, conferindo um sabor diferenciado e atenuando a coloração intensa e o sabor gorduroso do buriti. Embora sua polpa nem sempre seja bem aceita devido ao alto

teor de gordura, essa característica pode ser explorada positivamente na confeitaria.

De acordo com a pesquisa de Rabelo e França (2015), a polpa do buriti pode ser introduzida na confeitaria em diversas preparações, como recheios, sorvetes e picolés. A adição do creme inglês favorece sua aceitação, tornando possível o desenvolvimento da torta doce de buriti. Além disso, as características nutricionais do fruto indicam que ele é uma fonte abundante de óleos vegetais de alto valor nutricional.

Partindo da premissa de utilizar um produto rico em nutrientes e benéfico à saúde, buscou-se um fruto regional, representando uma oportunidade de mercado na confeitaria com um diferencial inovador. O desenvolvimento do recheio para mini torta contribui para a valorização do buriti, agregando valor ao fruto e promovendo o desenvolvimento das comunidades onde ele ocorre. Foi realizada Avaliação Sensorial e Aceitação do Produto de acordo com a ficha de análise sensorial, baseada em uma escala hedônica de 1 a 9 e localizada no apêndice deste trabalho, os atributos sensoriais avaliados apresentaram notas elevadas, evidenciando a boa aceitação do produto. A aceitação geral obteve uma média de 7,86, demonstrando que o produto foi bem recebido pelos avaliadores.

Além disso, a aceitação de compra foi extremamente favorável: 90% dos avaliadores afirmaram que certamente comprariam o produto, enquanto apenas 10% indicaram que não o comprariam. Esses resultados indicam um alto nível de aceitação e uma percepção positiva da qualidade do produto.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

As palmeiras de buriti são consideradas de grande importância ecológica, econômica, nutricional, social e ornamental, sendo frequentes e abundantes na natureza amazônica. Seus frutos possuem elevado potencial e representam uma importante fonte alimentar para as comunidades rurais (Rabelo e França, 2015). A caracterização química e nutricional da polpa de *M. flexuosa* é fundamental para estabelecer recomendações de consumo diário. Estudos concluíram que a polpa do buriti é altamente nutritiva, pois apresenta alto teor de gordura, proteínas e fibras alimentares, podendo ser considerada um alimento saudável. Dentre os principais produtos derivados do buritizeiro, destacam-se as fibras das folhas, as polpas

concentradas ou desidratadas e os óleos, que são especialmente ricos em ácido oleico (Rabelo e França, 2015).

O Cerrado é rico em frutos de sabores exóticos e marcantes. Além do pequi, o buriti se destaca por seu sabor doce e aromático. Segundo o Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências (2013), "há muitas gerações, mexe com o paladar e também com os instintos mais primitivos dos povos locais e de colonizadores". A utilização desses ingredientes na gastronomia local contribuiria para enriquecer a culinária do Piauí, especialmente com a produção de novos produtos no ramo da confeitaria.

Figura-1: Buritizal



Fonte: autoria própria, 2024.

No interior do Piauí, muitos agricultores utilizam o fruto devido à sua polpa, amplamente apreciada em preparações gastronômicas. O doce tradicionalmente comercializado torna-se uma fonte de renda para muitas famílias, pois possui um forte valor cultural associado ao paladar nordestino. A queda dos frutos maduros, na maioria das áreas de ocorrência, ocorre no início do período chuvoso, atingindo seu pico durante as chuvas (cheia das águas), o que facilita sua dispersão (Ferreira et al., 2017).

O Buritizeiro é uma palmeira dióica, ou seja, apresentam os órgãos reprodutores masculino e feminino em plantas diferentes. Suas inflorescências são produzidas anualmente, assim como seus frutos, que possuem forma oblonga, globosa ou elipsoide, com coloração castanho-avermelhada, característica presentes em frutos que possuem valores altos de Betacaroteno (RIBEIRO et al., 2023, p.,185)

O consumo desse fruto, principalmente levando-se em consideração suas qualidades já conhecidas e apreciadas, assim como outros aspectos que venham a ser descobertos, tais como elevado teor de uma determinada vitamina, cor e de sais minerais, etc. Todos os pontos citados têm um relacionamento com a sua colheita que ocorre de maneira natural, assim como seu nascimento (Carvalho,1995).

2.1 Confeitaria

Desde a pré-história, a humanidade já confeccionava pratos à base de mel, grãos e frutos. Há milhares de anos, o caldo de cana era comum na Ásia. No continente europeu, o mel era amplamente utilizado, e somente posteriormente o açúcar foi incorporado ao uso dos confeitadores. A influência da rainha Catarina na culinária foi fundamental para o desenvolvimento e o enriquecimento da gastronomia francesa (Moreira e Silva, 2019).

De acordo com um estudo de Danilo (2019), na Antiguidade, a confecção de pratos à base de mel, grãos e frutos era bastante comum. O consumo desses insumos, juntamente com carnes de caça e, posteriormente, de criação, estruturava a base da alimentação das sociedades da época. Com essa estrutura, o gosto pelo doce se desenvolveu ao longo da história da humanidade, dando origem à confeitaria.

Dessa forma, chefs franceses, italianos, portugueses e de outras nacionalidades europeias destacam que a confeitaria no Brasil tem evoluído significativamente. Esse avanço deve-se à chegada de indústrias internacionais de alimentos, a oferta de cursos especializados na área, a apresentação de novas técnicas e ao suporte de associações de classe e universidades de gastronomia, tornando o país uma referência no mundo da confeitaria (Farias, 2011).

O Brasil é um país rico em diversidade cultural e gastronômica. Sua confeitaria recebeu forte influência dos imigrantes, mas também foi desenvolvida com o

conhecimento dos povos nativos, especialmente os indígenas (Mendes, 2017). Com sua vasta variedade de frutos, o Brasil tem inovado na confeitaria, incorporando recheios regionais e aprimorando técnicas de preparo.

3 METODOLOGIA

A pesquisa apresentada teve caráter qualitativo e buscou inovar na elaboração de uma receita utilizando a polpa do buriti in natura. O estudo teve como objetivo desenvolver uma mini torta com recheio de buriti, analisando o potencial do fruto na confeitaria e compreendendo o seu sabor, textura e cor em preparações doces.

Além do desenvolvimento da receita, a pesquisa reuniu informações sobre confeitaria e o uso de frutos regionais, destacando a importância de valorizar ingredientes típicos, que contribuem para o sabor, aparência e identidade cultural dos doces.

A massa da torta foi preparada com a técnica sablée, caracterizada por ser leve e desmanchar-se na boca. Essa técnica consiste em envolver a farinha de trigo na manteiga, evitando a absorção de líquidos e garantindo uma textura crocante, que combina harmoniosamente com o recheio de buriti. Segundo Roux (2010), essa massa deve ser consumida logo após ser assada, mas pode ser armazenada em recipientes herméticos, desde que sem o recheio.

O procedimento de colheita foi realizado no município de São Pedro do Piauí está localizado na região Nordeste do Brasil, com coordenadas geográficas **5°55'21" S e 42°43'09" O** (latitude e longitude) (IBGE, 2023). No campo requer cuidados para evitar contaminação, observando as seguintes características: selecionar frutos sadios, descartando aqueles que apresentem textura excessivamente mole, malformações ou sinais de ataque por animais. Além disso, é fundamental avaliar a coloração dos frutos e a consistência da casca após a colheita. O processo inclui a separação da polpa e da semente após a higienização, seguido pelo acondicionamento adequado em embalagens para posterior comercialização e utilização na produção.

Figura 2: fluxograma da colheita do fruto



Fonte: autoria própria, 2025.

3.1 Análise Estatística

De acordo com o desenvolvimento da mini torta, com o objetivo de verificar a aceitabilidade, foi realizada análise sensorial com a escala hedônica que pode ser visualizada no Apêndice desse trabalho os dados coletados a partir dos questionários foram tabulados para formação de banco de dados utilizando os resultados que foram apresentados como média $\pm$ erro padrão (EP). Todas as análises foram realizadas utilizando o programa **GraphPad Prism 6** (San Diego, CA), um software intuitivo para pesquisas científicas. A comparação entre os atributos foi feita por meio do teste ANOVA one-way, com teste de comparação múltipla *post hoc* de Tukey, adotando um nível de significância de 5% ($p < 0,05$).

4.1 Ficha de Pré-preparo da Mini Torta de Buriti

Foi elaborado uma ficha de pré-preparo do produto desenvolvido ao longo desse trabalho, para compreender como chegaríamos nos resultados de aceitação da mini torta de buriti, utilizando o creme inglês no recheio.

Categoria: Confeitaria

Tempo Preparo: 2h

Massa quebradiça (Técnica Sablee)

Insumos	QTD	UND
Farinha de Trigo	300	G
Manteiga	100	G
Açúcar Refinado	70	G
Ovo	10	G
Sal	2	G
Modo de Preparo: 1 Peneire a farinha de trigo com o sal, em seguida acrescente a Manteiga fria; 2 Depois misture até formar uma farinha, sem rápida absorção de líquidos; 3 Bater o ovo e a açúcar na batedeira, e incorporar a mistura na farinha amanteigada; 4 Depois enrolar a massa no filme de pvc e colocar na geladeira por 1h30, para ser utilizada na preparação.		

Fonte: autoria própria, 2025.

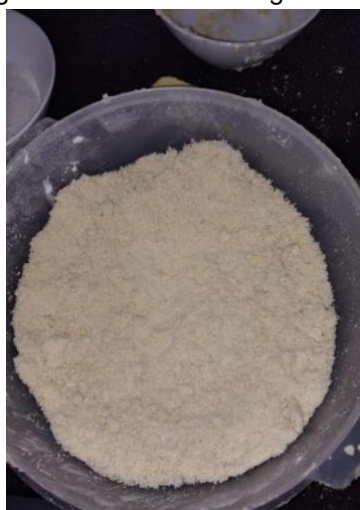
A seguir, são apresentadas fotografias com as etapas do processo de preparo da massa:

Figura 3: ingredientes



Fonte: autoria própria, 2024

Figura 4: farinha amanteigada



Fonte: autoria própria, 2024

Figura 5: massa pronta



Fonte: autoria própria, 2024

Recheio de Buriti (Creme Inglês)

Insumos	QTD	UND
Gema de 4 ovos	80	G
Leite	350	ML
Açúcar	82	G
Baunilha	3	ML
Polpa de Buriti	70	G
Suco do buriti	10	ML

Modo de Preparo:

- 1- Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar na batedeira, até a mistura ficar esbranquiçada e espessa;
- 2- Ferver o leite em uma panela com a baunilha, depois despeje um terço do leite com baunilha sobre a mistura de gemas, batendo vigorosamente;
- 3- Coloque tudo em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo com uma espátula até o creme engrossar e envolver as costas dela a temperatura deve chegar entre 82°C - 84°C. em seguida veja se as bordas do creme se separam nitidamente na espátula (ponto napê);
- 4- Depois de pronto deixar esfriar antes de colocar na geladeira, o mesmo depois de pronto rendeu 200g de creme;
- 5- Com o crème frio acrescente a polpa com o suco, misturar até obter a textura e cor desejada para preparação da mini torta.

Fonte: autoria própria, 2024.

Os franceses chamam este creme ralo à base de gemas de *crème anglaise* (creme inglês), na Inglaterra, o nome é *egg custard*, sua técnica de preparo é essencial para a confeitaria. Ele pode ser utilizado puro, para acompanhar sobremesas, como base para sorvetes, além de fazer parte das receitas de bavarose, crèmeux e certas musses de chocolate. (CURLEY,CURLEY, 2015, p. 92).

A seguir fotografias com etapas do processo do recheio da torta utilizando o creme inglês:

Figura 6: bater clara e açúcar



Fonte: autoria própria, 2025.

Figura 7: creme inglês



Fonte: autoria própria, 2025.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O objetivo do estudo foi demonstrar o quão saborosa a polpa do buriti pode ser quando utilizada como recheio.

Figura 8: mini torta de buriti



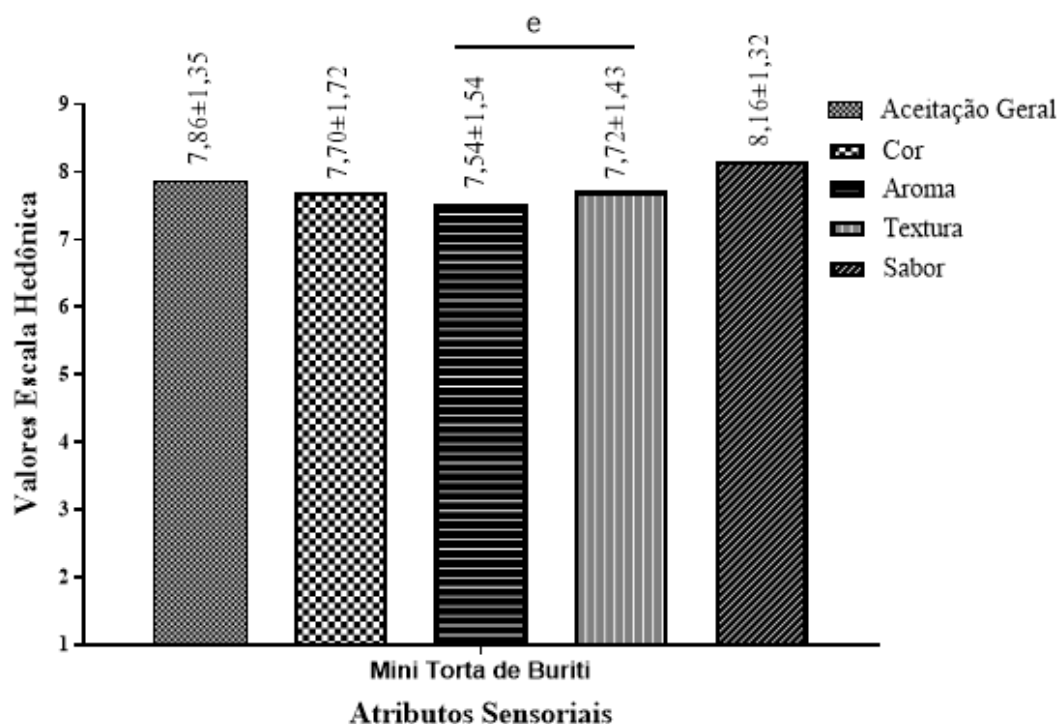
Fonte: autoria própria, 2025.

A utilização de alimentos nativos, como o buriti, tradicional no Norte e Nordeste, permite a produção de doces e sobremesas apreciadas em diversas regiões do Brasil. Essa abordagem demonstra a possibilidade de criar novos produtos a partir dos frutos da nossa terra, valorizando a biodiversidade local. Além disso, busca-se desconstruir tabus relacionados ao buriti, especialmente em razão de suas características físicas e de sua polpa gordurosa. Esses aspectos podem ser reinterpretados de forma positiva, considerando o óleo extraído do fruto tanto para comercialização quanto para preparações na confeitaria, onde o buriti pode ser utilizado como ingrediente-base.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) realizou a “Semana da Ciência e Tecnologia” em outubro de 2024. O evento teve como principais atividades a apresentação e exposição de experimentos, os resultados de trabalhos científicos, a arte e a cultura, além da oferta de cursos e minicursos, entrevistas, mesas-redondas, palestras, oficinas e atividades culturais e de lazer. Durante o evento, foram apresentadas as tortinhas, que passaram por avaliação sensorial utilizando o Teste Afetivo de Aceitabilidade, por meio de uma escala hedônica estruturada de nove pontos, e o Teste de Preferência e Intenção de Compra. A avaliação contou com a participação de cinquenta provadores não treinados, aos quais foi solicitado que analisassem o produto com relação aos atributos previamente definidos.

Assim como na pesquisa mencionada, os dados da análise da mini torta (Figura 9) confirmam que o sabor do buriti em preparações doces apresenta uma boa aceitação em comparação aos demais atributos sensoriais.

Figura 09: Gráfico de atributos sensoriais

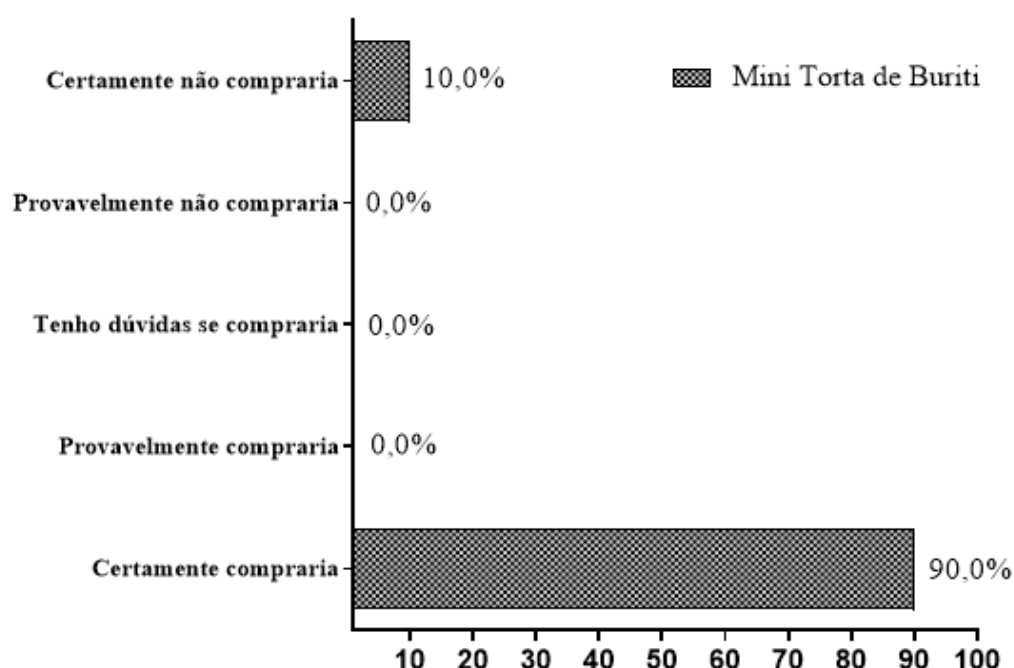


Fonte: autoria própria, 2025.

Médias da avaliação sensorial da Mini Torta de Buriti. Os valores são médias $\pm$ desvio padrão (DP) ($n = 50$); $p < 0,05$ significativamente diferente entre os atributos sensoriais, quando comparado a ^aAceitação Geral; ^bCor; ^cAroma; ^dTextura; ^eSabor. ANOVA seguido de *one way, post test Tukey* (múltiplas comparações).

Aroma e textura diferiram estatisticamente em relação ao sabor, apresentando uma média superior à dos demais atributos. No entanto, não houve diferença estatística significativa entre os outros atributos avaliados. De acordo com a pesquisa desenvolvida por Barbosa et al. (2021), que avaliou a aceitabilidade de iogurte grego com adição de doce de buriti (*Mauritia flexuosa* L.), foram obtidas as seguintes médias para os atributos sensoriais: sabor (8,08), cor (7,54), textura (7,42), aroma (6,94) e aparência (6,90). Verifica-se que no atributo sabor obteve a maior nota média, sendo o sentido sensorial que mais influenciou a escolha dos avaliadores.

Figura 10. Resultados do teste de preferência e intenção de compra referentes A amostra da Mini Torta de Buriti, Teresina – PI, 2024.



Fonte: autoria própria, 2025.

Na intenção de compra, 90% dos provadores afirmaram que comprariam a mini torta de buriti, enquanto 10% disseram que não comprariam. Não houve intenção em relação aos demais atributos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos resultados obtidos, conclui-se que o produto apresentou uma excelente aceitação sensorial, com notas elevadas em todos os atributos avaliados. O sabor foi o aspecto mais apreciado, seguido pela textura, cor e aroma, que também receberam avaliações positivas. A aceitação geral de 7,86 reforça a percepção de qualidade e satisfação dos avaliadores. Esses resultados indicam que o produto atende às expectativas sensoriais e possui um bom potencial de aceitação no mercado.

Dessa forma, conforme o teste realizado, o produto apresentou características adequadas para utilização como recheio em preparações como bolos, trufas e tortas, evidenciando o seu potencial de aplicação e comercialização.

7 REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Joserlânia Rayani. **Levantamento prospectivo de dados sobre o buriti (Mauritia flexuosa L.) com ênfase na aplicação tecnológica**. 2021. 34p. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus Teresina Zona Sul, 2021.

BARBOSA, Natália Lira. *et al.* **Aceitabilidade sensorial do iogurte tipo grego com adição de doce de buriti (Mauritia flexuosa L.)**. Universidade Federal do Amazonas, Brasil, 2021.

BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. **Buriti: boas práticas para o extrativismo sustentável orgânico**. Brasília, DF: MMA: Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável. Departamento de Extrativismo, 2017.

CARVALHO, Cecília, RODRIGUES, Maria, JACOME, Caroline, PINHEIRO, Cláudio, SOUZA, Regina. **Mauritia flexuosa Buriti**. 2017. p 193 - 204. Plantas para o Futuro - Região Nordeste, Flora do Brasil - Embrapa. 2017.

CARVALHO, José Herculano de. **Fruticultura no Nordeste Brasileiro: o potencial das espécies nativas e de introduzidas pouco cultivadas**. Doc. 120. CPAMN, jun. 196, p. 3.

CELESTINO, Sonia Maria Costa. **Desenvolvimento e Avaliação da Vida de Prateleira de Geleia de Buriti**. 2013. 27p. Embrapa Cerrados, Planaltina, DF, 2013.

COSTA, Fabiana. **Desenvolvimento e Caracterização Físico-Química de Pasta Alimentícia Obtida a partir do buriti (Mauritia flexuosa L.)**. 2020. p.37. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Pará, 2020.

FARIAS, Luiz. **Confeitaria nacional: conceitos, receitas, tendências**. 1, ed, LM Editora, 2011.

FERREIRA, Maria. **Buriti (Mauritia flexuosa L.)**. Eng. Agrôn., D.Sc., Embrapa Rondônia: Porto Velho, RO, agosto, Marly de Souza Medeiros, 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **São Pedro do Piauí: dados geográficos**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 14 fev. 2025.

MANHÃES, Luciana Ribeiro Trajano. **Caracterização da polpa de buriti (Mauritia Flexuosa, Mart.): um potente alimento funcional**. 2007. 78p. Seropédica: UFRRJ, Instituto de Tecnologia, Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2007.

MELO, Luzia, PIONCÓ, Elisabete, SANTOS, Inácio, SOUSA, Jarderlany, SOUZA, Deise. Caracterização física e físico-química de polpa de buriti (Mauritia flexuosa). 2014. v 9., n. 2, p. 117 - 120. Laboratório de Processamento e Armazenamento de Produtos Agrícolas (LAPPA) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG-PB) - **Revista Verde** (Mossoró – RN - Brasil), 2014.

MENDES, Maiara Pereira. **Panificação e Confeitaria**. 122p. Ciências de Alimentos pela Universidade Estadual de Maringá – UEM, curso de Tecnologia em Segurança Alimentar, PR, 2017.

MOREIRA, Danilo, SILVA, Francisco Roberio. **Histórico do açúcar e propostas de valorização da confeitaria regional d**. 2019. 6p. Conexão Unifamento 2019: Diversidades tecnológicas e seus impactos sustentáveis (XV SEMANA ACADÊMICA), 2019.

RABELO, Afonso, FRANÇA, Felipe. **Buriti: coleta, pós-colheita, processamento e beneficiamento dos frutos de buriti (Mauritia flexuosa L. f.)** Manaus – AM: Editora do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, 2015.

ROUX, Michel. **Receitas de massas doces e salgadas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

SANT'ANA, Gabriela. **A gastronomia do Cerrado Goiano Atrativo Turístico - Cultural**. 2013. 8p. Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências, Senac São Paulo, 2013.

SANTOS, Wellington. **Avaliação Tecnológica da Potencialidade do fruto Buriti (Mauritia flexuosa)**. 2008. p 63. Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal do Pará, 2008.

SILVIA, Andressa. **Produção de iogurte tipo 'sundae' com geleia de buriti e inulina**. 2022. 35p. Trabalho de conclusão de curso (licenciatura em química) - Instituto Federal de educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Campus Itumbiara, 2022.

UENOJO, Mariana, MARÓSTICA, Mário Roberto, PASTORE, Gláucia Maria, **CAROTENOIDES: (Propriedades, Aplicações e Biotransformação Para Formação**

de Compostos de Aroma). 2007. Vol. 30. Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, CP 6121, 13083-862 Campinas – SP, Brasil, 2005.

APÊNDICE A



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA



**PROJETO: Mostras de resultados preliminares- Buriti na confeitaria:
Desenvolvimento mini torta.**

Nome:

Você receberá **01 (Uma) amostra** de mini torta recheada com buriti, **OBSERVE** e indique o quanto você **GOSTOU** ou **DESGOSTOU** de cada atributo da amostra, de acordo com a escala hedônica abaixo:

Desgostei muitíssimo	1
Desgostei muito	2
Desgostei moderadamente	3
Desgostei ligeiramente	4
Nem gostei, nem desgostei	5
Gostei ligeiramente	6
Gostei moderadamente	7
Gostei muito	8
Gostei muitíssimo	9

MINI TORTA					
CÓDIGO DA AMOSTRA	ACEITAÇÃO GERAL	COR	AROMA	SABOR	TEXTURA
340	()	()	()	()	()

Assinale, qual seria a sua atitude quanto à compra desse produto usando as opções abaixo:

	MINI TORTA
--	------------

	sim	não
Certamente compraria	()	()
Certamente não compraria	()	()

APÊNDICE B