



SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2016

CIÊNCIA ALIMENTANDO O BRASIL

VOLUME 3 2016

ISSN 2238-0809

COMISSÃO CIENTÍFICA

SILVIA SANIELLE COSTA DE OLIVEIRA (PRESIDENTE)

MEMBROS

ADRIANE DA SILVEIRA GOMES
ALISSON LUCRÉCIO DA COSTA
BRUNO SILVA DE OLIVEIRA
DALINE BENITES BOTTEGA
ERIKA CRISPIM RESENDE
GUSTAVO AUGUSTO M. GUIMARÃES
JULIANO DE CALDAS RABELO

NAJLA KAUARA ALVES DO VALE
LEONARDO CASTRO DOS SANTOS
MARISTELA APARECIDA DIAS
RODRIGO ALVES MOREIRA
SIHÉLIO JÚLIO SILVA CRUZ
THAMIRES MARQUES MOURA
VANESSA DE FÁTIMA GRAH PONCIANO
VANIA SARDINHA DOS SANTOS DINIZ



SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2016
CIÊNCIA ALIMENTAR E O BRASIL



LISTA DE TRABALHOS

Título
PRODUÇÃO E QUALIDADE DE SILAGEM EM SISTEMAS CONSORCIADOS DE MILHO, GUANDU E BRAQUIÁRIA.
CARACTERIZAÇÃO DOS FORNECEDORES, CAUSA E NÍVEL DE PERDA DAS FRUTAS COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO
PESO CORPORAL DE DOIS GRUPOS GENÉTICOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS
ESTUDO COMPARATIVO ENTRE LINGUAGENS DE PROGRAMAÇÃO E SISTEMAS GERENCIADORES DE BANCOS DE DADOS PARA PROJETOS WEB
EMBALAGEM, PADRÃO DE QUALIDADE E FRUTAS ORGÂNICAS COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO
CARACTERIZAÇÃO DAS CULTIVARES DE BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO
CARACTERIZAÇÃO DAS CULTIVARES DE MANGA, TANGERINA E MARACUJÁ COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO
APRIMORANDO HABILIDADES E COMPETÊNCIAS EM LEITURA E ESCRITA
PRODUÇÃO DE FLORES DE <i>Cucurbita</i> sp PARA USO CULINÁRIO
TUDO PELA MEDICINA: AS MANIFESTAÇÕES FÓBICAS EM "O LADRÃO DE CADÁVERES", DE ROBERT LOUIS STEVENSON
EFEITO DOS DIFERENTES NÍVEIS DE ADUBAÇÃO NITROGENADA NO TEOR DE CLOROFILA NA CULTURA DO RABANETE
PRODUTIVIDADE DE PÓLEN DE <i>Cucurbita</i> sp E POTENCIAL PARA POLINIZAÇÃO DE CABOTIÁS
COMPARAÇÃO DA DISCRIMINAÇÃO GENÉTICA DE <i>Gossypium barbadense</i> DA AMAZONAS, BRASIL, COM OUTRAS ESPÉCIES DE ALGODOEIRO ALOTETRAPLOIDES USANDO VARIÁVEIS MULTICATEGÓRICAS
SUBSTRATOS ALTERNATIVOS E RECIPIENTES NA PRODUÇÃO DE MUDAS DE BETERRABA
ESTUDO DE FUNÇÕES EM CONTEXOS INTERDISCIPLINARES NA ÁREA DE CIÊNCIAS EM MEIO À REALIDADE DAS TURMAS DA 1ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO DO IF GOIANO-CAMPUS IPORÁ
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLINHO DE BATATA-DOCE
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DE BABAÇU
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MAIONESE A BASE DE ÓLEO DE PEQUI
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL SALGADINHO DE MILHO COM PEQUI
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE PICOLÉ DETOX DE BETERRABA
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE ALMONDEGA DE SOJA AO MOLHO DE TOMATE
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MACARRÃO DE MANDIOCA
DETERMINAÇÃO DA ÁREA FOLIAR DE DIFERENTES ACESSOS DE ABÓBORAS (<i>Cucurbita moschata</i>)
A IDENTIDADE ESTEREOTIPADA DO HOMEM DO CAMPO EM UMA PROPAGANDA PUBLICITÁRIA DA EMPRESA DE ANTENAS PARABÓLICAS CENTURY

PRODUÇÃO E QUALIDADE DE SILAGEM EM SISTEMAS CONSORCIADOS DE MILHO, GUANDU E BRAQUIÁRIA.

GONÇALVES, L. F.¹; CLÁUDIO, F. L.¹; CALGARO JUNIOR, G.²; SANTOS, L. C.²; ALVES, E. M.²;
GLERIA, A. A.²; PAIM, T. P. ³

A recuperação de pastagem degradada exige um alto investimento inicial e a integração lavoura-pecuária é uma alternativa para amortização dos custos e viabilização do processo. O consórcio de leguminosas e gramíneas tem como objetivo aumentar o nível de proteína da silagem, diminuindo o custo com suplementação concentrada. O objetivo desse trabalho foi avaliar a produtividade e a qualidade de silagem de diferentes sistemas de consórcio de milho, braquiária e guandu. No presente trabalho, foram utilizados três tratamentos diferentes, T1 (Milho+Guandu+Braquiária), T2 (Milho+Braquiária) e T3 (Guandu+Braquiária). O plantio utilizou uma semeadora múltipla, distribuindo as sementes de milho (62.000 sem/ha) com 0,5m entre linhas e semeando a braquiária (11,7 kg ha⁻¹) e guandu (13,3kg ha⁻¹) superficialmente, em uma única operação. Foram coletadas amostras de forragem e feita a separação dos três componentes forrageiros aos 93 dias após semeadura, retirando duas amostras de 2 m² de cada parcela onde foi triturada e colocado em microsilos utilizando um cano de PVC 100 mm. Estes foram abertos aos 110 dias após o fechamento. As amostras foram pesadas e secas em estufa a 65°C por 72 horas, moída a 1 mm, e posteriormente realizada a análise bromatológica. O guandu não afetou a produtividade do milho. A produção de matéria verde total do consórcio de braquiária e guandu corresponderam a 65% da produção obtida nos consórcios com milho. Em consórcio com milho, o guandu não alterou nenhum parâmetro avaliado. O consórcio de braquiária e guandu produziu forragem com maior nível de matéria mineral e proteína bruta comparado aos tratamentos com milho. Concluiu-se que o guandu pode ser utilizado com o milho e braquiária para a produção de silagem e que o consórcio de braquiária e guandu é uma alternativa para produção de silagem e recuperação de áreas de pastagem degradada.

-
1. Estudante, Bolsista ITI-A / CNPq – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano (IF Goiano) – Campus Iporá. Ferreiralucas1205@hotmail.com.
 2. Colaborador – IFGoiano – Campus Iporá;
 3. Orientador – IF Goiano – Campus Iporá. tiago.paim@ifgoiano.edu.br

CARACTERIZAÇÃO DOS FORNECEDORES, CAUSA E NÍVEL DE PERDA DAS FRUTAS COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO

CARDOSO, L. E. S.¹; SOUSA, M. A.¹; REZENDE, F. O.¹, SILVA, W. A.¹; AMORIM, A. P. G.¹;
OLIVEIRA, S.S.C.²

O Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos no mundo e este desperdício vai desde a colheita até as operações relacionadas a logística. Objetivou-se com este trabalho caracterizar os fornecedores, causas e níveis de perdas de frutas comercializadas in natura na Central de Abastecimento do Estado de Goiás (CEASA) em Goiânia, com a finalidade de fornecer informações para auxiliar no suporte às futuras ações de estruturação do setor. Este estudo foi realizado na cidade de Goiânia no mês de setembro de 2016. Dez comerciantes de frutas in natura da CEASA foram entrevistados *in loco*, respondendo a perguntas de um formulário que possuía os seguintes tópicos: fornecedor das frutas, causa e nível das perdas das frutas. Os dados foram agrupados, possibilitando assim, aproximar indivíduos ou variáveis numéricas em conjuntos de dados, expressos em porcentagem. As frutas comercializadas na CEASA em Goiânia são adquiridas de produtores da Região Centro-Oeste (37,5%), da região Sudeste (37,5%) e da região Nordeste (25%). As perdas ocorrem com maior frequência devido ao intenso calor, pois altas temperaturas afetam diretamente os processos vitais das frutas, sendo 71,4% das perdas devido as condições climáticas, seguido da demora entre compra e venda da matéria prima e má qualidade da fruta, ambos com 14,3%. Quanto ao nível das perdas de frutas mensalmente, 57,2% dos entrevistados perdem de 5 a 10% das frutas, 14,3% possuem perdas de até 4% e 28,6% dos entrevistados perdem de 11 a 15% das frutas adquiridas. Assim, a Região Centro-Oeste e Sudeste são as principais fornecedoras de frutas, as maiores perdas de frutas in natura são ocasionadas por condições climáticas e a maioria dos distribuidores de frutas da CEASA possuem baixo nível de perda (5 a 10%).

1 Discente do Curso de Técnico em Agropecuária, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira Agrônoma, Doutora em Agricultura, IF Goiano - Campus Iporá

PESO CORPORAL DE DOIS GRUPOS GENÉTICOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS

RODRIGUES NETO, H.F.¹; OLIVEIRA, L.M.²; MAIA, M.S.²; ALVES, H.F.²; VALADÃO, T.K.A.¹;
CARVALHO, E.R.C.³

O uso do confinamento possibilita ganhos de produtividade na pecuária de corte, porém, é necessária a escolha de animais com alta aptidão genética para ganho de peso e dietas com melhor resposta bioeconômica. Objetivou-se neste estudo avaliar o desempenho corporal de dois grupos genéticos alimentados com duas estratégias nutricionais. O presente experimento foi conduzido na Fazenda-Escola do IF Goiano (Campus Iporá) entre 04/06 a 12/09 de 2016, com duração de 98 dias, sendo 14 de adaptação e 84 para coleta de dados. Fez-se uso de 36 bovinos machos não castrados com peso corporal (PC) inicial médio de 411 kg, sendo 18 animais da raça Nelore e 18 F1 Nelore x Aberdeen Angus. Os animais foram alimentados *ad libitum* uma vez ao dia entre 05:00 e 07:00 horas com rações contendo silagem de cana, milho, farelo de soja, ureia, núcleo mineral/vitamínico e bicarbonato de sódio. Uma dieta experimental teve níveis nutricionais fixos do início ao fim do trabalho (dieta fixa), enquanto que a outra teve níveis crescentes de energia e decrescentes de proteína no decorrer da pesquisa (dieta variável). Os animais foram pesados sete vezes a cada 14 dias após jejum de sólidos de 12 horas. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado em esquema fatorial 2 x 2 (dois grupos genéticos e duas dietas). Os dados foram analisados por um modelo misto, considerando o grupo genético e dieta como efeitos fixos e animal como aleatório. A utilização da dieta fixa ou variável não alterou ($P < 0,05$) o PC dos animais (492,5 vs. 501,9 kg, dieta fixa vs. variável, respectivamente). Houve resposta ($P < 0,05$) do grupo genético sobre o PC, em que os animais Nelore x Aberdeen Angus obtiveram maior ($P < 0,05$) PC (515,9 kg), comparados aos animais Nelore (478,5 kg). Concluiu-se que o grupo genético Nelore x Aberdeen Angus apresentou melhor desempenho corporal comparado à raça Nelore, e que não se justifica a utilização da dieta variável levando-se em conta apenas o desempenho corporal dos animais.

1 Discentes do 4º período de Agronomia, Bolsistas PIVIC, IF Goiano (Campus Iporá)

2 Discentes do 2º período de Agronomia, IF Goiano (Campus Iporá)

3 Docente, Doutor em Ciência Animal, IF Goiano (Campus Iporá)

ESTUDO COMPARATIVO ENTRE LINGUAGENS DE PROGRAMAÇÃO E SISTEMAS GERENCIADORES DE BANCOS DE DADOS PARA PROJETOS *WEB*

SANTOS FILHO, W. P.¹ ; VIEIRA, M. A.²

Com o uso cada vez mais frequente da Internet como meio de comunicação e fonte de informação, tornou-se necessária a criação de páginas *web* com conteúdo dinâmico, as quais são desenvolvidas com o uso de linguagens de programação específicas para o ambiente *web*. Uma página *web* dinâmica é caracterizada por ter seu conteúdo construído por meio de consultas a um ou mais bancos de dados, cujas operações são mediadas por um Sistema Gerenciador de Banco de Dados (SGBD). Estão disponíveis atualmente uma grande variedade de linguagens de programação *web* e SGBDs. Uma das etapas cruciais no início do processo de desenvolvimento de um sistema é a definição das tecnologias a serem utilizadas, pois uma escolha equivocada pode acarretar em um tempo elevado de desenvolvimento ou até mesmo inviabilizar todo o projeto. Este trabalho consiste em um estudo com o objetivo de elencar, dentre as principais alternativas disponíveis atualmente, quais são as linguagens de programação e SGBDs mais adequados para utilização no desenvolvimento de um sistema *web*. Cada linguagem e SGBD possui suas peculiaridades, vantagens, desvantagens. Sendo assim, para realizar o estudo, foi levada em consideração uma série de requisitos, tais como, custo de hospedagem, custo de aquisição, e disponibilidade de documentação. As pesquisas de custos foram realizadas nos sites oficiais das tecnologias e nas principais empresas de hospedagem, incluindo opções pagas e gratuitas. Dentre as opções analisadas, os que mais se adequam para o desenvolvimento de um sistema *web*, de acordo com os requisitos definidos, é a linguagem PHP e o SGBD MySQL. Ambos se destacaram das demais opções em vários fatores, como, por exemplo, fácil aprendizagem, vasta documentação, mais opções de hospedagem, além de apresentarem grandes e ativas comunidades de desenvolvimento e suporte técnico. Os resultados deste trabalho oferecem subsídios às equipes de desenvolvimento na definição das tecnologias a serem adotadas em seus projetos *web*.

¹ Discente do Curso de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Bolsista PIBIC, IF Goiano - Campus Iporá.

² Docente, Bacharel em Informática, Mestre em Ciência da Computação, IF Goiano - Campus Iporá.



EMBALAGEM, PADRÃO DE QUALIDADE E FRUTAS ORGÂNICAS COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO

REZENDE, F. O.¹ ; SOUSA, M. A.¹; CARDOSO, L. E. S.¹, SILVA, W. A.¹; AMORIM, A. P. G.¹;
OLIVEIRA, S.S.C.²

Para aumentar o tempo de conservação e reduzir as perdas pós-colheita, é importante que se conheça e utilize as práticas adequadas de manuseio durante as fases de colheita, armazenamento, comercialização e consumo, pois isto interfere diretamente na qualidade e no preço das frutas. Objetivou-se com este trabalho, caracterizar as embalagens, padrão de qualidade e frutas orgânicas comercializadas *in natura* na Central de Abastecimento do Estado de Goiás (CEASA) em Goiânia, com a finalidade de fornecer informações para auxiliar no suporte às futuras ações de estruturação do setor. Este estudo foi realizado na cidade de Goiânia no mês de Setembro de 2016. Dez comerciantes de frutas *in natura* da CEASA foram entrevistados *in loco*, respondendo a perguntas de um formulário. Os dados foram agrupados, possibilitando assim, aproximar indivíduos ou variáveis numéricas em conjuntos de dados, expressos em porcentagem. As embalagens mais utilizadas pelos comerciantes da CEASA-GO são as caixas de plástico (28,6%), seguido das caixas personalizadas e saquinhos de plástico (14,3%, ambos). Alguns comerciantes utilizam outros tipos de embalagens (42,9%). O padrão de qualidade das frutas como laranja, abacaxi, manga, maracujá, lima/limão e mamão são do tipo extra, no entanto também são comercializadas laranja, abacaxi e lima/limão do tipo III. A banana e a goiaba comercializadas na CEASA-GO são apenas do tipo II e tipo III, respectivamente. As frutas classificadas como extra são destinadas à exportação, com alto padrão de qualidade, tipo II possuem lesões medianas e tipo III lesões graves ou frutos com grau de maturação elevada. Nenhum comerciante entrevistado comercializa frutas orgânicas na CEASA-GO. Dessa forma, a maioria dos comerciantes da CEASA-GO utilizam caixas de plástico e a maioria das frutas são do tipo extra. Não existe comercialização de frutas orgânicas na CEASA-GO.

1 Discente do Curso de Técnico em Agropecuária, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira Agrônoma, Doutora em Agricultura, IF Goiano - Campus Iporá

CARACTERIZAÇÃO DAS CULTIVARES DE BANANA, MAMÃO, ABACAXI E LARANJA COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA - GO

AMORIM, A. P. G.¹ ; SOUSA, M. A.¹; REZENDE, F. O.¹, SILVA, W. A.¹; CARDOSO, L. E. S.¹;
OLIVEIRA, S.S.C.²

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas, com colheita de aproximadamente 40 milhões de toneladas ao ano. As frutas que mais contribuem no volume total da produção brasileira são a Laranja, Banana, Abacaxi e Mamão, que, juntas, somam aproximadamente 30 milhões de toneladas ao ano. Objetivou-se com este trabalho, caracterizar as cultivares de banana, mamão, abacaxi e laranja comercializadas na *in natura* na Central de Abastecimento do Estado de Goiás (CEASA) em Goiânia. Este estudo foi realizado na cidade de Goiânia no mês de Setembro de 2016. Quatorze comerciantes de frutas *in natura* da CEASA foram entrevistados *in loco*, respondendo a perguntas de um formulário. Os dados foram agrupados, possibilitando assim, aproximar indivíduos ou variáveis numéricas em conjuntos de dados, expressos em porcentagem. A cultivar de banana mais comercializada na CEASA-GO foi a maçã (42,8%), seguida da cultivar terra (28,5%), da prata (21,6%) e nanica (7,1%). Goiás é o maior produtor de banana maçã. Além disso, o preço da caixa desta cultivar é superior a outras cultivares de banana, como por exemplo, a banana prata. As cultivares de mamão Sunrise solo papaya e tainug n° 1 formosa são as mais comercializadas (36,4% cada), seguida da cultivar tainug n° 2 formosa que é comercializada por 27,2% dos comerciantes. O grupo solo e formosa são os mais explorados economicamente no Brasil. As cultivares de laranja mais comercializadas na CEASA-GO são pera, lima, valência e bahia (41,7%, 33,3%, 16,7% e 8,3%, respectivamente). Em relação as cultivares de abacaxi, a cultivar pérola é a mais comercializada (83,3%) seguida da cultivar gomo de mel (16,7%). Assim, as cultivares mais comercializadas na CEASA-GO de banana, mamão, abacaxi e laranja são: maçã; Sunrise solo papaya e tainug n° 1 formosa; pérola e pera, respectivamente.

1 Discente do Curso de Técnico em Agropecuária, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira Agrônoma, Doutora em Agricultura, IF Goiano - Campus Iporá

CARACTERIZAÇÃO DAS CULTIVARES DE MANGA, TANGERINA E MARACUJÁ COMERCIALIZADAS NA CEASA DE GOIÂNIA – GO

SILVA, W. A.¹; SOUSA, M. A.¹; REZENDE, F. O.¹, CARDOSO, L. E. S. ¹; AMORIM, A. P. G.¹;
OLIVEIRA, S.S.C.²

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas, com colheita de aproximadamente 40 milhões de toneladas ao ano. A criação das CEASAS no Brasil foi estabelecida a partir de busca de modelos organizacionais existentes em outros países. A criação permitiu a organização e expansão da comercialização de produtos, como as frutas. Dessa forma, objetivou-se com este trabalho, caracterizar as cultivares de manga, tangerina e maracujá comercializadas in natura na Central de Abastecimento do Estado de Goiás (CEASA) em Goiânia, com a finalidade de fornecer informações para auxiliar no suporte às futuras ações de estruturação do setor. Este estudo foi realizado na cidade de Goiânia no mês de Setembro de 2016. Dez comerciantes de frutas in natura da CEASA foram entrevistados *in loco*, respondendo a perguntas de um formulário. Os dados foram agrupados, possibilitando assim, aproximar indivíduos ou variáveis numéricas em conjuntos de dados, expressos em porcentagem. As cultivares de manga comercializadas na CEASA-GO são a Tommy Atkins e Palmer, cada cultivar é comercializada por 50% dos comerciantes. Atualmente, a Tommy Atkins é a cultivar mais produzida e a que possui maior participação no volume comercializado no mundo. A tangerina Ponkan é a única cultivar comercializada na CEASA-GO. Esta cultivar de tangeria é a mais produzida no Brasil e a mais consumida no mundo. Em relação as cultivares de maracujá, a cultivar Silvestre BRS Rubi do Cerrado é comercializada por 40% dos comerciantes, seguida das cultivares Azedo BRS Rubi do Cerrado e Azedo BRS Gigante do Cerrado, comercializadas por 30% dos comerciantes, ambas. Dessa forma, as cultivares de manga, tangerina e maracujá mais comercializadas na CEASA-GO são: a Tommy Atkins e Palmer; Ponkan e cultivar Silvestre BRS Rubi do Cerrado, respectivamente.

1 Discente do Curso de Técnico em Agropecuária, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira Agrônoma, Doutora em Agricultura, IF Goiano - Campus Iporá



SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2016

CIÊNCIA ALIMENTAR E O BRASIL



**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiano



SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2016
CIÊNCIA ALIMENTAR E O BRASIL



APRIMORANDO HABILIDADES E COMPETÊNCIAS EM LEITURA E ESCRITA

LAMONIER, E. L.¹ ; BRAGA, C.M.C.² ; LIMA, M.S.S.³ ; PRUDENTE, N.L⁴

Quando se fala em leitura e escrita, especialmente para o público jovem, logo se percebe o grande índice de resistência, principalmente no âmbito escolar, por ser uma tarefa que exige dedicação, esforço, vontade e acima de tudo, busca pelo conhecimento. A escola é um ambiente privilegiado por garantir contato com os diversos tipos de leituras e escritas em todos os seus espaços. Este trabalho visou aprimorar habilidade e competência em leitura e escrita de 40 alunos dos 2º anos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio do IF Goiano Campus Iporá; ainda, oportunizar o uso adequado da língua portuguesa nas modalidades escrita e oral e refletir criticamente sobre o que leem e escrevem. Foram realizados 32 encontros com apresentação de propostas de leituras, produções textuais e reescritas, abordando os gêneros dissertativos-argumentativos. Em cada encontro era apresentada uma abordagem textual diferente e sugerida uma nova produção textual. As produções foram lidas e corrigidas criteriosamente e devolvidas, pontuando melhorias. Após os textos corrigidos, era proposto a reescrita e novas leituras. No final, foram selecionados os melhores textos produzidos por cada aluno para produção de uma coletânea, em formato de livreto. Durante o projeto, observou-se uma melhora gradativa nas produções e argumentações orais em sala de aula de todos os alunos. Ainda, as ações mediadas pelos professores oportunizaram a participação e discussão de todos os alunos, envolvendo-os em todos os processos, contribuindo com a formação de sujeitos autônomos competentes na leitura e na escrita.

¹Docente, Letrada, Mestranda em Educação, IF Goiano – Campus Iporá

²Docente, Letrada, Especialista, Universidade Estadual de Goiás – Campus Iporá

³Docente, Letrada, Especialista, IF Goiano – Campus Iporá

⁴Docente, Letrada, Mestre em Literatura, IF Goiano – Campus Iporá

PRODUÇÃO DE FLORES DE *Cucurbita* sp PARA USO CULINÁRIO

FERREIRA, C.A.A.¹ ; SILVA, G.M.M.¹; CALGARO JÚNIOR, G.² ; PAIM, T.P.³ ;

ALVES, E.M.³

As flores de abóbora são fontes de vitaminas A, B e C e de minerais com baixo teor de colesterol. Devido a essas características elas são usadas na culinária em diversas receitas. O objetivo do trabalho foi avaliar a massa das flores de cultivares abóboras e moranga. O experimento foi conduzido na fazenda escola do Instituto Federal Goiano, Campus Iporá, entre os dias 12 e 21/08/2016. A massa das flores foi determinada após a antese, já desprovidas de pólen. As coletas das flores e avaliação da massa foram realizadas na antese. O delineamento experimental foi blocos casualizados, com 3 tratamentos e 7 repetições. Cada parcela foi composta por 5 flores masculinas de cada cultivar. As repetições foram realizadas uma por dia. Os tratamentos foram: Cultivares VA01 (*Cucurbita moschata*), VA03 (*C.moschata*) e VM01 (*C. maxima*). Avaliou-se a massa das flores determinadas em balança analítica de precisão. Os dados foram analisados no programa SISVAR. Havendo diferença entre os tratamentos adotou-se o teste de “Tukey” ($p < 0,05$). Observou-se que os cv. VA01 e VA03 obtiveram melhores resultados com média de 7,21^a e 5,57^b g.flor⁻¹, respectivamente, contra 3,03^c g.flor⁻¹ do cv. VM01. As flores das abóboras apresentam-se maiores que a moranga, destacando-se a VA01. Conforme as condições do ensaio, conclui-se que as flores de abóboras possuem maior massa que as de moranga, logo, são preferíveis para cultivo e uso culinário. Ressalta-se, que outros trabalhos devem ser realizados para determinar a produtividade, bem como a demanda de mercado local.

1Discente de Agronomia, Estagiária Voluntária, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Pesquisador, TAE, Colaborador, IF Goiano - Campus Iporá

3 Pesquisador, TAE, Doutorando, Orientador, IF Goiano - Campus Iporá



TUDO PELA MEDICINA: AS MANIFESTAÇÕES FÓBICAS EM “O LADRÃO DE CADÁVERES”, DE ROBERT LOUIS STEVENSON

Santos, C.F.F.¹ ; Oliveira, B.S.²

O medo é um sentimento atávico que todo ser vivo possui, ele gera fascínio nos mais diversos escritores, principalmente os fantásticos, que o usa de maneira atraente e de diferentes formas. No presente recorte do projeto “Erguendo um templo para phobos: as manifestações fóbicas em narrativas curtas”, utilizou-se o conto “O Ladrão de Cadáveres” para refletir as diversas manifestações do medo dentro da narrativa. Escrito pelo britânico Robert Louis Stevenson, a história é inspirada em eventos estranhos ocorridos no século XIX no Reino Unido, na qual dois jovens estudantes desafiam a sociedade e envolvem-se com atividades ilegais de tráfico de corpos para fins científicos. O conto retrata o desenvolvimento da medicina concomitante a dessacralização do corpo em detrimento de valores éticos, morais e religiosos. A falta de escrúpulos dos personagens diverge com todos esses valores; pois os corpos obtidos para estudo eram resultados de visitas profanas a cemitérios isolados da época, os cadáveres vendidos na calada da noite, sendo esse cronotopo um elemento deveras simbólico, visto que o medo faz-se presente no real e no ficcional e possui interferência do espaço, a descrição minuciosa do espaço suscita no leitor a sensação de medo, tudo isso, excita seu imaginário na construção das cenas. O referido conto serviu de objeto de análise deste trabalho, em virtude do medo e da repulsa expressados por Stevenson dispondo-se de questões reais da época, e não de conteúdos sobrenaturais. A análise do mesmo foi norteadada pelos métodos de estudo de caso e revisão bibliográfica. Tem-se na narrativa, elementos a serem analisados, que internamente, fitados em junção com a história e fatores tradicionais do período vitoriano contemplam uma variedade maior de variáveis fóbica. Inicialmente, leu-se o conto, para depois (re)ler as teorias do medo e a seguir analisá-lo.

¹Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, PIVIC Jr., IF Goiano - Campus Iporá

² Docente, Licenciado em Letras – Português/Inglês, Mestre em Estudos da Linguagem, IF Goiano - Campus Iporá



EFEITO DOS DIFERENTES NÍVEIS DE ADUBAÇÃO NITROGENADA NO TEOR DE CLOROFILA NA CULTURA DO RABANETE

Oliveira, A.G.¹ ; Claudio, F.L.¹; Alves, E.M.² ; Paim, T.P.²; Lopes, T.A.³

A deficiência de nitrogênio (N) pode causar clorose, diminuindo a quantidade de clorofila, proporcionando diferentes tons de verde. O nitrogênio é considerado um elemento essencial para o rabanete, afetando diretamente o crescimento e a produtividade da planta. Assim, o uso do clorofilômetro no gerenciamento da adubação nitrogenada aumenta a eficiência no uso do fertilizante, proporcionando o manejo correto de adubação nitrogenada em cobertura. O objetivo foi avaliar o teor de clorofila nas folhas da planta de rabanete submetido a diferentes doses de nitrogênio em cobertura. O experimento foi realizado na fazenda do IF Goiano – Campus Iporá. Semeou-se o rabanete cv. Cometa em 30/08/16. A adubação de base foi de 120 kg.ha⁻¹ de P2O5 (Superfosfato simples) e 40 Mg.ha⁻¹ de esterco bovino. Dispostos em 16 vasos (7 L), os 4 tratamentos e 4 repetições. Onde T1: 0 kg.ha⁻¹; T2: 30 kg.ha⁻¹; T3: 60 kg.ha⁻¹; e T4: 120 kg.ha⁻¹ de nitrogênio em cobertura. A adubação potássica foi igualitária com 40 kg.ha⁻¹ de K2O (Clorato de Potássio). No 28º dia após emergência foi mensurado o teor de clorofila por meio de clorofilômetro a partir de 3 replicatas/parcela. Foi efetuada análise de regressão dos níveis de adubação em relação ao índice de clorofila. Os resultados foram significativos a 1%, CV= 8,67%, R²= 98,72, equação de regressão linear é {Clorofila = 39,3645+0,0697*(kg.ha⁻¹ de N)}, com efeito linear é positivo. Logo, houve aumento no teor de clorofila das folhas conforme aumenta as doses de nitrogênio aplicadas, podendo assim ser usado como parâmetro nutricional. Conclui-se que os níveis de adubação influenciaram o teor de clorofila nas plantas de rabanete.

1 Discente do Curso de Tecnologia em Agronegócio, Bolsista CNPq, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Pesquisador, TAE, Co-orientador, IF Goiano, Campus Iporá.

3 Pesquisadora, Docente, Orientadora, IF Goiano, Campus Iporá.



PRODUTIVIDADE DE PÓLEN DE *Cucurbita* sp E POTENCIAL PARA POLINIZAÇÃO DE CABOTIÁS

SILVA, G.M.M.¹; FERREIRA, C.A.A.¹ ; SANTOS, L.J.¹ ; PAIM, T.P.³ ; ALVES, E.M.³

A família das cucurbitáceas é dependente da polinização entomológica para a produção de frutos. Abóboras e morangas são espécies monóicas, ou seja, possuem flores masculinas e femininas na mesma planta. O objetivo foi avaliar a produtividade de pólen de cultivares de abóboras e moranga. O experimento foi conduzido na fazenda escola do Instituto Federal Goiano, Campus Iporá, entre os dias 12 e 21/08/2016. As flores masculinas foram amarradas no campo na pré-antese para evitar a visita de insetos. As coletas das flores e extração do pólen foram realizadas na antese. O delineamento experimental foi blocos casualizados, com 3 tratamentos e 7 repetições. Cada parcela foi composta por 5 flores masculinas de cada cultivar. As repetições foram realizadas uma por dia. Os tratamentos foram: VA01 (*Cucurbita moschata*), VA03 (*C. moschata*) e VM01 (*C. maxima*). Avaliou-se a produtividade de pólen (g.flor^{-1}) por meio da extração e determinação da massa em balança analítica de precisão. Os dados foram analisados no programa SISVAR. Havendo diferença entre os tratamentos adotou-se o teste de “Tukey” ($p < 0,05$). Quanto a produtividade de pólen observou-se que os cv. VA01 e VA03 obtiveram melhores resultados com média de $0,11^a$ e $0,13^a$ g.flor^{-1} , respectivamente, contra $0,08^b$ g.flor^{-1} do cv. VM01, este 33% menos produtivo. Conforme as condições do ensaio, conclui-se que as abóboras possuem maior capacidade de fornecimento de pólen que a moranga, bem como potencial emprego como polinizador em lavouras de cabotiás. Ressalta ainda, que em regiões apícolas, há potencial de colheita e comercialização do pólen coletado pelas abelhas.

1Discente de Agronomia, Estagiária Voluntária, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Discente de Agronomia, Bolsista ITI-A / CNPq, IF Goiano - Campus Iporá

3 Pesquisador, TAE, Doutorando, Orientador, IF Goiano - Campus Iporá

COMPARAÇÃO DA DISCRIMINAÇÃO GENÉTICA DE *Gossypium barbadense* DA AMAZONAS, BRASIL, COM OUTRAS ESPÉCIES DE ALGODOEIRO ALOTETRAPLOIDES USANDO VARIÁVEIS MULTICATEGÓRICAS

OLIVEIRA, D.A.¹ ; HOFFMANN, V.L.² ; SILVA, R.A.³ , MENEZES, P.P. I.⁴

O Brasil é um importante centro de dispersão e diversidade do algodoeiro alotetraploides, com potencial de seleção. Contudo, um dos problemas para o uso deste germoplasma é o pouco conhecimento detalhado de seus recursos genéticos. O objetivo com este trabalho foi caracterizar e inferir a discriminação de um germoplasma de algodoeiros de *G. barbadense* da Amazonas em relação a outras espécies de algodão pertencentes da EMBRAPA. Foram utilizadas 77 plantas de algodoeiro de diferentes espécies; *G. barbadense*, *G. hirsutum r. marie galante*, *G. hirsutum* silvestre, *G. hirsutum latifolium var. australiana*, e desconhecidos, e regiões (AM, AL, AC, BA, GO, MT, MTS, MG, RN, SP, RJ, MA, PA, PI, PB, RR SE). Vinte e três variáveis multicategóricas foram avaliadas e transformadas em dados binários, produzindo 63 marcas polimórficas que foram utilizadas para estabelecer a diversidade Shannon (H), dissimilaridade de Jaccard e agrupamento por Neighbor Joining e PCoA do germoplasma estudado. O índice de diversidade (H), com um valor total de 0,40, corrobora com a elevada dissimilaridade média calculada entre as 77 plantas, igual a 0,61. Já a variabilidade fenotípica interespecífica entre os grupos das espécies foi elevada, (0,40, p-valor < 0,01), e a maior parcela dessa variação foi encontrada intragrupo com 61% do que intergrupo, com 39% da variabilidade encontrada. Apenas nos algodoeiros da Amazonas verificamos uma dissimilaridade intermediária (0,38±0,02). Com árvore de Neighbor Joining e PCoA demonstramos a separação dos algodoeiros de *G. hirsutum* e *G. barbadense*, além de indicar a nítida diferença dos algodoeiros da Amazonas e os demais acessos estudados. Com base nos resultado, conclui-se que os algodoeiros da Amazonas forma um germoplasma distinto dos demais algodoeiros estudados além de contribuir para demonstrar o poder de discriminação das variáveis multicategóricas.

¹Discente do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Bolsista FAPEG, IF Goiano - Campus Urutaí.

² Embrapa Algodão, Santo Antônio de Goiás

³ Docente, Engenheiro Agrônomo, Doutor em Agronomia IF Goiano - Campus Urutaí.

⁴ Docente, Biólogo, Doutor em Genética e Biologia Molecular, IF Goiano - Campus Urutaí,

SUBSTRATOS ALTERNATIVOS E RECIPIENTES NA PRODUÇÃO DE MUDAS DE BETERRABA

SILVA, M. N.¹ ; AZEVEDO, L. S.¹; DIAS-GUIMARÃES, M.A.² , GUIMARÃES, G.A.M.³

Um substrato adequado a um bom desenvolvimento das mudas deve apresentar características como porosidade, retenção da umidade, densidade e disponibilidade de nutrientes para a planta. O estudo avaliou a emergência de plântulas de beterraba em diferentes substratos alternativos. Os substratos avaliados foram constituídos por substrato comercial (SC), serragem de madeira (SM) e esterco bovino curtido (EB) nas seguintes proporções: **S1**) 100% SC (testemunha); **S2**) 50% SC + 25% SM+ 25% EB; **S3**) 25% SC + 50% SM +25% EB; **S4**) 25% SC + 25% SM +50% EB; **S5**) 50% SM +50% EB; **S6**) 50%SC + 50% SM; **S7**) 50% SC + 50% EB. Com a finalidade de melhorar a aeração dos substratos foi adicionado 10% de areia a cada mistura. Após o preparo, os substratos foram dispostos em bandejas de polietileno expandido (Isopor®) e de plástico com 128 células, nas quais sementes de beterraba foram depositadas a um centímetro de profundidade. Utilizou-se o delineamento experimental em blocos casualizados, em esquema fatorial composto pela combinação de sete substratos e dois recipientes (7x2) que constituíram 14 tratamentos, com quatro repetições, sendo cada parcela constituída por 16 células. Ocorreu interação significativa entre os substratos e os recipientes estudados, não sendo detectada diferença no percentual de emergência entre os substratos quando utilizada a bandeja de isopor, enquanto na bandeja de plástico o substrato S5 apresentou pior desempenho, não diferindo do S4. Para os demais substratos não se verificou diferença na emergência. A velocidade de emergência das plântulas foi superior no S1 quando utilizou-se a bandeja de isopor, enquanto na bandeja de plástico não houve diferença entre S1 e S2. Apenas para o S4 houve diferença significativa entre recipientes, sendo a bandeja de isopor superior a bandeja plástica. Os resultados indicam o potencial uso de substrato alternativo, utilizando substrato comercial acrescido de esterco bovino e serragem de madeira, para a produção de mudas de beterraba.

1 Discente do Curso de Agronomia, Voluntário em projeto de Extensão, IF Goiano – Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira Agrônoma, Doutor em Fitotecnia, IF Goiano - Campus Iporá.

3 Docente, Engenheiro Agrônomo, Doutor em Genética e Melhoramento, IF Goiano - Campus Iporá,



SEMANA NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA 2016
CIÊNCIA ALIMENTAR E O BRASIL



ESTUDO DE FUNÇÕES EM CONTEXOS INTERDISCIPLINARES NA ÁREA DE CIÊNCIAS EM MEIO À REALIDADE DAS TURMAS DA 1ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO DO IF GOIANO-CAMPUS IPORÁ

COSTA, GUSTAVO H.¹ ; MIWA, VINICIUS H. S.² ; NASCIMENTO, WELDSO L.³

Ao verificar o alto índice de reprovação nas disciplinas de matemática, física, química e biologia da 1ª série do Ensino Médio, percebe-se que um conteúdo comum e que é pré-requisito para o ensino de conteúdos associados é o conteúdo Funções. Este projeto pretendeu trabalhar este tema por meio de atividades interdisciplinares como alternativa metodológica para seu ensino e que fossem condizentes aos contextos vivenciados por essas disciplinas, na respectiva série, no Instituto Federal Goiano – Campus Iporá. Para tanto, foram realizados um levantamento dos conteúdos das disciplinas citadas que envolvem o estudo de funções, um estudo do Projeto Pedagógico (PPC) da instituição, pesquisa bibliográfica que abordou atividades interdisciplinares relacionadas ao tema e a elaboração de um material didático/pedagógico. Ao analisar o PPC, verificou-se que os textos destinados a cada disciplina não citam o termo interdisciplinaridade. Aproveitou-se o momento atual de reformulação de seus projetos para sugerir às coordenações de cada curso a inclusão do tema interdisciplinaridade, além de possíveis ações concernentes. Os professores de cada disciplina foram procurados para discutir seus entendimentos e possíveis aplicações de funções em suas disciplinas. Alguns deles desconhecem o tema e possíveis associações. As ementas de biologia e de química não apresentam conteúdos associados ao tema (todos os conteúdos convergentes são especificados no material final). Percebeu-se que os conteúdos que estão relacionados à Funções são ministrados em momentos distintos às ações da matemática. Por exemplo, o conteúdo de funções quadráticas é ministrado no 2º semestre enquanto o conteúdo de física Movimentos Uniformemente Variados, que necessita do conceito de funções quadráticas, é ministrado no 1º

1 Discente do Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio, PIVIC, IF Goiano-Campus Iporá.

2 Discente do Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio, PIVIC, IF Goiano-Campus Iporá.

3 Docente, Matemático, Mestre em Educação em Ciências e Matemática, IF Goiano-Campus Iporá.

semestre. Essas idiosincrasias sugerem, entretanto, que essas disciplinas podem tecer discussões com o intuito de propor um planejamento integrador e interdisciplinar relacionando o tema Funções.

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLINHO DE BATATA –DOCE

MOREIRA, T.S.¹ ;RIBEIRO, C.S.¹; LOPES, G.L.¹; LIMA, K.R.¹; REZENDE, J.R.².

A FAO em 2013 relatou que o Brasil foi considerado o principal produtor de batata doce da América do Sul. Por ser rico em carboidrato, ter quantidade significativa de vitaminas do complexo B, cálcio, ferro, fósforo, água e vitamina A e ser pouco aproveitado, este tubérculo foi selecionado para a elaboração de bolinho de batata doce. O objetivo do trabalho foi o desenvolvimento do bolinho de batata doce e avaliação de sua aceitação. Para o desenvolvimento do produto foi necessário o fornecimento de 2 Kg de batata doce com casca na temperatura de 300°C por um período de 40 minutos para retirada do excesso de água e seu assamento. Logo após a retirada do forno, as batatas foram descascadas, maceradas foi feita a adição de sal, pimenta e orégano. A massa foi deixada esfriar por alguns minutos e logo após foi moldada e frita sobre o sistema *air fryer*. O bolinho de batata doce foi submetido à análise sensorial com 50 provadores não treinados. Para analisar a aceitabilidade, foi utilizada uma ficha com escala hedônica estruturada com 9 pontos, também foi avaliado o perfil de intenção de compra do produto através da aplicação de uma ficha com escala hedônica estruturada de 5 pontos. Considerando apenas as duas opções de avaliação mais positivas de cada quesito, os resultados obtidos foram: a) o sabor, do qual 76% das pessoas gostaram muito e 24% desgostaram muito e, b) o perfil de compra, no qual 38% dos avaliadores responderam que certamente comprariam o produto e 2% não comprariam o produto. Pode-se concluir que o bolinho elaborado à base de batata-doce é uma excelente alternativa de aproveitamento desse tubérculo.

1 Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IF Goiano - Campus Iporá.



DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DE BABAÇU

NASCIMENTO-JUNIOR, R. G.¹ ; TÓFOLO, N. N. A.¹; SOUSA, P. A.¹ MIRANDA, G. H. B.¹;

REZENDE, J. R.²

O Babaçu é uma palmeira da família *Arecaceae* está presente em diversas regiões do Brasil, constitui um importante fator econômico das regiões de incidência além de ser um produto renovável e com 100% de aproveitamento. A matéria-prima utilizada neste trabalho foi as amêndoas do babaçu que fornecem extrato hidrossolúvel com propriedades semelhantes ao leite humano. Desta forma objetivou-se o desenvolvimento de um produto saudável de origem vegetal que pode abranger um grupo maior de consumidores favorecendo principalmente públicos que possuem intolerância à lactose e apresentando-se também como uma opção para veganos. Para obtenção do extrato foram utilizados liquidificador industrial, peneira fina, béqueres e recipientes para armazenamento do produto obtido. A extração foi realizada na proporção 1:1 (1 béquer de água de 150 mL para um béquer de castanhas de 139g) com água na temperatura entre 80 e 90°C. O rendimento obtido foi de 1,5 L de extrato para cada 2 kg de amêndoas. Para a fermentação foi utilizado iogurte natural zero lactose. O tempo de fermentação foi de 8 horas a temperatura de 45°C. Foi realizada análise sensorial do produto com 50 provadores não treinados utilizando-se uma escala hedônica de 7 pontos para avaliar o perfil de aceitação e uma escala de 5 pontos para avaliar o perfil de compra. Todas as análises apresentaram boa aceitação para os atributos cor, sabor, aroma e textura. A pesquisa realizada demonstrou que 96% dos avaliadores comprariam o iogurte, demonstrando assim um mercado em potencial para o produto desenvolvido.

1 Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano – Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IF Goiano - Campus Iporá.

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MAIONESE A BASE DE ÓLEO DE PEQUI

GONÇALVES, J.S.¹ ; SANTOS, C.F.F.¹; BUENO, D.V.¹; ALVES, T. C.¹; REZENDE, J.R.².

A maionese é uma emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. No trabalho em questão foi desenvolvida uma maionese, utilizando-se o óleo de pequi. O objetivo do uso do óleo de pequi foi difundir a maionese com o gosto característico do fruto do pequizeiro agregando valores nutricionais como o elevado teor de ácidos graxos monoinsaturados. Para o desenvolvimento da maionese a base de óleo de pequi, foi utilizada: óleo de pequi, óleo de soja, ácido cítrico, ovos e água, os mesmos foram pesados em balança analítica e posteriormente acondicionados em um liquidificador e homogeneizados durante dois minutos. A maionese a base de óleo de pequi foi submetida à análise sensorial com 50 provadores não treinados, para analisar sua aceitabilidade, utilizou-se uma ficha com escala hedônica estruturada com 9 pontos para as respectivas propriedades sensoriais: cor, aroma, aparência, textura e sabor. Para avaliar o perfil de compra do produto, utilizou-se ficha com escala hedônica estruturada de 5 pontos. Concluiu-se, após a análise sensorial, que a maionese a base de óleo de pequi apresentou boa aceitação nos aspectos, sabor e perfil de compra. Considerando apenas as duas opções de avaliação mais positivas de cada quesito, verificou-se que: a) em relação ao sabor, 28% das pessoas gostaram e 54% gostaram muito e, b) em relação ao perfil de compra, 46% comprariam e 34% comprariam sempre. A maionese a base do óleo de pequi apresentou boa aceitação, podendo se destacar no mercado, possuindo perfil diverso de consumidores.

¹ Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano - Campus Iporá.

² Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IF Goiano - Campus Iporá.



DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE SALGADINHO DE MILHO CONTENDO PEQUI

GONÇALVEZ, M. R. N.¹ ; QUEIRÓS, T. R¹; ARAÚJO, R. A¹; PAIVA, J.R¹; REZENDE, J. R.²

O salgadinho de milho contendo pequi é uma ótima combinação entre os deliciosos salgadinhos e um alimento típico de Goiás. Tal junção proporciona um salgadinho bastante palatável, diferente do tradicional, possuindo, ainda, o milho como ingrediente principal. O presente trabalho foi realizado na agroindústria do Instituto Federal Goiano - Campus Iporá, tendo como objetivo desenvolver um o salgadinho de milho com pequi e analisar sua aceitação e interesse de compra. Para formulação dos salgadinhos foram utilizados: 200g de milho de canjica, 15 mL de óleo de pequi e 50 g polpa de pequi, sal e diferentes tipos de pimentas. Foi obtida uma massa a qual foi modelada e submetida ao processo de forneamento por 2 minutos a 180°C e posteriormente fritura em óleo de soja. Para a avaliação sensorial foi aplicada uma ficha com escala hedônica estruturada de 9 pontos para o perfil de aceitação e outra ficha com escala hedônica estruturada com 5 pontos para avaliar o perfil de compra. O questionário foi aplicado a um grupo de 51 pessoas, 25 homens e 26 mulheres. Através dos resultados obtidos com a análise dos questionários aplicados, pôde se observar uma melhor aceitação e maior interesse de compra no grupo feminino, sendo que 88% das mulheres apresentou avaliação entre 8 e 9. Observou-se também que apenas 14% dos homens avaliaram de forma negativa o produto com notas entre 4 e 5. Conclui-se então que há uma expressiva aceitação do produto dentre o grupo dos entrevistados, demonstrando um bom mercado para esse produto.

¹Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano – Campus Iporá

² Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos ,IF Goiano - Campus Iporá.



DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE PICOLÉ DETOX DE BETERRABA

COSTA, W. C.¹ ; LEITE, W. H. O.¹; GONÇALVES, O. S. A.¹, BERNARDES, A. M. A.¹;
REZENDE, J. R.²

O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um picolé a base de beterraba, tendo em mente um produto que fosse natural e saudável, não contendo conservantes, e que fosse de fácil acesso e fabricação. Para a produção do picolé, beterraba, maçã, abacaxi, hortelã e gengibre foram utilizados. Os frutos foram selecionados e, após a seleção foram lavados e sanitizados com hipoclorito de sódio a 100ppm. Em seguida foi feita a retirada da casca da beterraba e do abacaxi, posteriormente foram picados e colocados em uma centrífuga de alimentos, afim de se obter um suco único contendo todos os ingredientes. Posteriormente foi feita a peneiração para a completa separação do bagaço e do suco. O produto resultante foi colocado em recipientes e submetido ao processo de congelamento. A análise sensorial do produto foi realizada utilizando 50 provadores não treinados, aos quais foi aplicada uma ficha para avaliação da aceitabilidade com escala hedônica estruturada de 9 pontos e uma ficha para avaliação da intenção de compra com escala hedônica estruturada com 5 pontos. Como resultado da apresentação do picolé detox a base de beterraba, obteve-se um produto de coloração roxa, com aspecto de duas fases, com sabor acentuado dos diversos produtos que foram adicionados resultando em um produto natural com ação desintoxicante. O produto apresentou boa aceitação apresentando 85% dos provadores com notas entre 8 e 9, sendo que o público feminino apresentou maior aceitabilidade que o grupo masculino. Devido o crescimento pela procura por produtos naturais, o picolé seria uma boa opção para a população.

1 Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano – Campus Iporá

2 Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos ,IF Goiano - Campus Iporá.

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE ALMONDEGA DE SOJA AO MOLHO DE TOMATE

NASCIMENTO, G.R.¹ ; SILVA, T.V.¹; BORGES, L.G.¹, SILVA, P. G.¹, REZENDE, J.R.²

As pessoas de um modo geral, tendem a consumir em suas casas, alimentos industrializados, semi-processados ou prontos. Nessa direção também tem aumentado a procura por alimentos mais saudáveis e dietas mais equilibradas, com a substituição de gorduras nocivas e proteínas de origem animal. Nesse contexto, objetivou-se com esse trabalho o desenvolvimento de almondegas congeladas de carne de soja ao molho de tomate. Para formulação do produto foram utilizados: proteína texturizada de soja (PTS), ovo, farinha de trigo e molho de tomate. Inicialmente realizou-se a inativação enzimática da PTS por branqueamento, seguido da homogeneização e moldagem manual das almondegas, que foram acondicionadas e embalagens de alumínio e acrescidas de molho de tomate produzido a partir de molho pronto. O produto ficou sobre congelação até o momento do consumo, onde foi assado por 40 minutos a 180°C e submetido à análise sensorial. Foram realizados estudos da atitude do consumidor utilizando-se 50 provadores não treinados, sendo 24 do gênero feminino e 26 do gênero masculino, quanto à intenção de compra, através de uma escala hedônica de 5 pontos e aceitação do produto, por meio de uma escala hedônica de 9 pontos. Pela análise dos resultados foi observada uma melhor aceitação e maior interesse da compra do produto por parte do grupo de provadores feminino. Pôde ser observada também uma avaliação negativa quanto ao atributo textura por parte dos provadores, provavelmente pela comparação com a almondega tradicional. De forma geral o produto obteve boas avaliações sensoriais e pode representar facilmente um produto saudável para ser inserido no mercado.

1 Discente, curso técnico em agropecuária integrado ao ensino médio, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IF Goiano - Campus Iporá.

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MACARRÃO DE MANDIOCA

MACHADO, A. S.¹ ; SANTOS, A. S.¹; ALVES, G. B.¹, COELHO, G. M.¹; ALVES, T. N. F.¹;
REZENDE, J. R.²

Uma a cada 200 pessoas no mundo são acometidas pela doença Celíaca, que é uma doença caracterizada pela intolerância ao glúten. Seu único tratamento é a dieta isenta de glúten, restringindo muito a alimentação dessas pessoas. Nesse segmento o objetivo deste trabalho foi desenvolver um macarrão sem glúten, possibilitando o consumo pelas pessoas celíacas. Sendo assim foi desenvolvido um macarrão a base de massa de mandioca e amido de milho. O macarrão foi obtido pela homogeneização manual de uma proporção de 1:0,25 de massa de mandioca cozida e amido de milho. Obtendo no final do processo uma massa firme e moldável, a massa então passou por um extrusor de massa e posteriormente cozimento em água fervente por 10 minutos. A análise sensorial do produto foi realizada utilizando-se 50 provadores não treinados, para os quais foram aplicados questionários: sendo uma ficha para avaliar a aceitabilidade com escala hedônica estruturada de 9 pontos e outra ficha para avaliação da intenção de compra com escala hedônica estruturada com 5 pontos. Como resultado foi obtido um produto de coloração branca e com aspecto translúcido. Segundo a avaliação do produto feita pelos provadores, dentre o total das opiniões adquiridas, 96,16% avaliaram de forma positiva aprovando o produto, restando apenas 3,84% que desgostaram do mesmo, de acordo com o perfil de compra. Apesar de a análise sensorial não ter sido realizada com o público-alvo, que são os alérgicos a glúten, o perfil de compra e aceitação do macarrão apresentou resultados favoráveis. Portanto, o macarrão de mandioca foi bem aceito pelos provadores.

¹ Discente do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IF Goiano – Campus Iporá

² Docente, Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos ,IF Goiano - Campus Iporá.



DETERMINAÇÃO DA ÁREA FOLIAR DE DIFERENTES ACESSOS DE ABÓBORAS (*Cucurbita moschata*)

COSTA JÚNIOR, J.R.¹ ; SANTOS, L.J.² ; BATISTA, G.S.²; SOUZA, S.R.³ ; PAIM, T.P.⁴; ALVES, E.M.⁴

As abóboras fazem parte da dieta local e possui parcela significativa no agronegócio Brasileiro. Devido a demanda se faz cada vez mais necessário estimar sua capacidade produtiva. A área foliar pode ser a base do rendimento potencial da cultura, sendo usado para a estimativa de produção. A produção está ligada há eficiência fotossintética por unidade de área foliar, e a interceptação da irradiância, transformando energia luminosa em energia química. O presente trabalho teve o objetivo de avaliar a área foliar de diferentes acessos e cultivares comerciais de abóboras. O experimento foi conduzido na fazenda escola do Instituto Federal Goiano, Campus Iporá, entre os dias 30/08/16 e 29/09/2016. A área foliar foi estimada pela equação $AF=(3,85-(1,272*L)+(0,7756*L^2)$ [L = largura da folha], $R^2=0,99$. O delineamento experimental foi blocos casualizados, com 9 tratamentos e 5 repetições. Cada parcela foi composta 4 plantas. A avaliação foi realizada no 28º dia após semeio por meio das medidas das larguras de todas as folhas. Os tratamentos foram: AC 030, AC 032, AC 036, AC 037, AC 040, AC 046, cv. Bahiana tropical, cv. Goianinha e cv. Seca rajada melhorada. Não houve diferenças entre os tratamentos pelo teste F a 5%, CV=35%. A área foliar dos genótipos variou de 796,59 a 1105,71 cm². Ressalta-se que a variabilidade genética dos acessos pode ter contribuído para o aumento no coeficiente de variação. De acordo com os resultados, conclui-se que os genótipos estão desenvolvendo igualmente.

¹ Discente do curso de Agronomia, Bolsista PIVIC/IF Goiano, IF Goiano - Campus Iporá.

² Discente do curso de Agronomia, Bolsista ITI-A / CNPq, IF Goiano - Campus Iporá.

³ Discente do curso de Agronomia, bolsista PIBIC/IF Goiano, IF Goiano - Campus Iporá.

⁴ Técnico Administrativo, Doutorando, Orientador, IF Goiano - Campus Iporá,



A IDENTIDADE ESTEREOTIPADA DO HOMEM DO CAMPO EM UMA PROPAGANDA PUBLICITÁRIA DA EMPRESA DE ANTENAS PARABÓLICAS CENTURY

Castro, I.R.¹ ; Oliveira, B.S.²

Recentemente, setores ligados à área das agrárias têm ganhado destaque na economia, na sociedade e, principalmente, na ciência. E as pessoas relacionadas a esses não remetem mais o estereótipo vinculado à área que vigorava desde o início do século XX. Porém, tal transformação não reverbera em alguns textos midiáticos, isso tem ocasionado uma crise de identidade no homem do campo, visto que ele nem sempre se identifica com a imagem representada nas mídias. Tendo esse questionamento em mente, este projeto tem em vista discutir como os textos publicitários representam o homem do campo e como é(são) construída(s) sua(s) identidade(s). Visando concretizar este intento, utilizaram-se como pressupostos teóricos Gregolin (2007) e Bauman (2005); e como *corpus* uma propaganda publicitária da empresa de antenas parabólicas Century. No comercial, o homem está em sua fazenda contando ao telespectador como é sua vida no campo e como a antena parabólica de televisão está interferindo no modo como vive, que o equipamento o deixa a par de novas notícias das cidades, novidades científicas e tecnológicas, assim conclui-se que o aparelho eletrônico tem interferido em sua vida, mas será que essa interferência afetou como o homem do campo é retratado? Concluiu-se que na propaganda analisada a imagem do homem do campo é estereotipada, pois o vestuário, a linguagem e os hábitos descritos são vinculados à identidade relacionada ao caipira.

1 Discente do Curso de Bacharelado em Agronomia, Bolsista PIBIC, IF Goiano - Campus Iporá.

2 Docente, Licenciado em Letras - Português/Inglês, Mestre em Estudos da Linguagem, IF Goiano – Campus Iporá