



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização físico-química e valor calórico de sanduíches naturais comercializados na cidade de Juazeiro do Norte - CE

Luzia M. de M. SILVA, Francinalva C. de SOUSA, Janeane N. SILVA, Elisabete P. de SOUSA

Luzia Márcia de Melo Silva

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Engenharia Agrícola – Universidade Federal de Campina Grande – UFCG – 58109-970 PB – Brasil. E-mail: luziamarcia86@yahoo.com.br

Os grandes avanços científicos e tecnológicos ocorridos nos últimos anos nos mais diversos setores das atividades ligadas ao agronegócio têm propiciado o surgimento de novos produtos (exemplo: produtos derivados da soja, do trigo) destinados a um público consumidor cada vez mais esclarecido e interessado em novidades que atendam às suas necessidades (Camardelli, 2003). No Brasil visualiza-se uma tendência de crescimento no número de refeições realizadas fora do domicílio. Em média, a população brasileira gasta 25% das despesas alimentares em consumo fora de casa, de acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e da Associação Brasileira de Bares e Restaurante (ABRASEL, 2011). O aumento significativo no consumo de *fast-foods* tem sido verificado nos últimos anos, revelando tendência de mudança no estilo de vida da população (Vieira, 2001). Isto se deve as facilidades encontradas para a aquisição de alimentos pré-preparados, prontos e congelados no mercado, bem como as inúmeras opções oferecidas por restaurantes *fast-foods* e *self-services* (Mattos; Martins, 2000). A comercialização de sanduíches naturais vem crescendo a cada dia em função dos consumidores terem locais de trabalhos cada vez mais distantes de suas residências, desta forma mudando seus hábitos alimentares, optando por uma refeição rápida e de baixo custo. Nessa perspectiva o objetivo desse estudo é avaliar a composição físico química e nutricional de diferentes de sanduíches naturais adquiridos em supermercados da cidade de Juazeiro do Norte – CE. As amostras foram adquiridas na qualidade de consumidor, no primeiro trimestre de 2010, e as análises, realizadas com três repetições, no Laboratório de Bromatologia e Química da FATEC - Cariri. Dentre as amostras analisadas a que mais se destacou foi a N° 05, apresentando maior teor de umidade ($63,4 \pm 0,5\%$), fibras ($9,37 \pm 0,2\%$) e Vitamina C (165 Kcal/100g) e baixo teor de lipídios ($5,2 \pm 0,2\%$).

Palavras-chave: sanduíche natural; composição físico-química;

