

Comportamento de idosos diabéticos e seus familiares em relação ao consumo de biscoito enriquecido com casca de maracujá da caatinga (*P. cincinnata*)

Behavior of elderly diabetics and their families in relation to the consumption of cookies enriched with passion fruit peel from the caatinga (*P. cincinnata*)

Comportamiento de ancianos diabéticos y sus familias en relación al consumo de galletas enriquecidas con cáscara de maracuyá de la caatinga (*P. cincinnata*)

Recebido: 26/04/2022 | Revisado: 05/05/2022 | Aceito: 10/05/2022 | Publicado: 15/05/2022

Evely Rocha Lima

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8989-3313>
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Brasil
E-mail: evely.rl@gmail.com

Talita Batista Matos

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1554-5826>
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Brasil
E-mail: tali.matos@hotmail.com

Jamille Marinho Brazil

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8391-4056>
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Brasil
E-mail: jamille.marinho@hotmail.com

Joelton Rocha Gomes

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3172-5077>
Université Paris-Saclay: Chatenay-Malabry, França
E-mail: gomesjoelton@gmail.com

Maria Patricia Milagres

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4845-5624>
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Brasil
E-mail: mppmilagres@yahoo.com.br

Resumo

Objetivo: Avaliar a adesão e comportamento de idosos e seus familiares em relação ao consumo dos biscoitos desenvolvidos utilizando farinha de maracujá da caatinga (*P. cincinnata*), por um período de 12 semanas. **Método:** Trata-se de um estudo quantitativo e de caráter descritivo e analítico, de delineamento transversal. O estudo foi realizado no período de novembro de 2018 a fevereiro de 2019, com 15 idosos selecionados em três grupos diferentes, que consumiriam diariamente 30g dos biscoitos por um período de 12 semanas, sendo acompanhados semanalmente. Ao final do período de consumo, a aceitação dos biscoitos foi avaliada, empregando a escala de atitudes FACT, bem como a intenção de compra. A fim de avaliar as escolhas alimentares dos participantes da pesquisa, foi utilizado o Food Choice Questionnaire. Os participantes foram questionados sobre o interesse de algum familiar em consumir o biscoito. **Resultados:** O produto foi bem aceito e a maioria dos participantes afirmou que o compraria, caso estivesse disponível no mercado. Quanto às escolhas alimentares, apenas o fator “aspectos éticos” não apresentou importância para os participantes. Ao serem questionados sobre o interesse dos familiares em consumir os biscoitos, 73,3% dos voluntários relataram o interesse de pelo menos um familiar. **Conclusão:** apesar do longo período de consumo, os participantes da pesquisa não revelaram rejeição ao produto, além de exporem o interesse familiar no seu consumo.

Palavras-chave: Doença crônica; Comportamento alimentar; Idosos; Alimentos funcionais.

Abstract

Objective: To evaluate the adherence and behavior of the elderly and their families in relation to the consumption of cookies developed using passion fruit flour from the caatinga (*P. cincinnata*), for a period of 12 weeks. **Method:** This is a quantitative, descriptive and analytical study with a cross-sectional design. The study was carried out from November 2018 to February 2019, with 15 elderly people selected in three different groups, who would consume 30g of cookies daily for a period of 12 weeks, being monitored weekly. At the end of the consumption period, the acceptance of the cookies was evaluated, using the FACT attitude scale, as well as the purchase intention. In order to assess the food choices of the research participants, the Food Choice Questionnaire was used. Participants were asked about the interest of a family member in consuming the cookie. **Results:** The product was well accepted and most participants stated that they would buy it if it were available on the market. As for food choices, only the factor

“ethical aspects” was not important for the participants. When asked about the interest of family members in consuming the cookies, 73.3% of the volunteers reported the interest of at least one family member. Conclusion: despite the long period of consumption, the research participants did not reveal rejection of the product, in addition to exposing family interest in its consumption.

Keywords: Chronic disease; Eating behavior; Seniors; Functional foods.

Resumen

Objetivo: Evaluar la adherencia y el comportamiento de los ancianos y sus familias en relación al consumo de galletas elaboradas con harina de maracuyá de la caatinga (*P. cincinnata*), por un período de 12 semanas. Método: Se trata de un estudio cuantitativo, descriptivo y analítico con un diseño transversal. El estudio se llevó a cabo de noviembre de 2018 a febrero de 2019, con 15 adultos mayores seleccionados en tres grupos diferentes, que consumirían 30 g de galletas diariamente durante un período de 12 semanas, siendo monitoreados semanalmente. Al finalizar el período de consumo se evaluó la aceptación de las cookies mediante la escala de actitud FACT, así como la intención de compra. Para evaluar las elecciones de alimentos de los participantes de la investigación, se utilizó el Cuestionario de Elección de Alimentos. Se preguntó a los participantes sobre el interés de algún familiar en consumir la galleta. Resultados: El producto tuvo buena aceptación y la mayoría de los participantes afirmó que lo compraría si estuviera disponible en el mercado. En cuanto a la elección de alimentos, sólo el factor “aspectos éticos” no fue importante para los participantes. Al ser consultados sobre el interés de los familiares en consumir las galletas, el 73,3% de los voluntarios reportaron el interés de al menos un familiar. Conclusión: a pesar del largo período de consumo, los participantes de la investigación no revelaron rechazo al producto, además de exponer interés familiar en su consumo.

Palabras clave: Enfermedad crónica; Conducta alimentaria; Personas mayores; Alimentos funcionales.

1. Introdução

Os hábitos alimentares compreendem práticas diretamente influenciadas pelo ambiente familiar, uma vez que estão relacionados aos costumes tradicionais, que passam de geração em geração, levando a práticas alimentares saudáveis ou não (Freitas et al., 2011; Silva et al., 2021). Com o processo de transição nutricional, passando do estágio de subnutrição para o de obesidade, é possível observar aumento no consumo de alimentos com elevados teores de carboidratos, gorduras *trans* e saturadas (Vaz & Bennemann, 2018; Valença et al., 2021).

Como exemplo, destaca-se o consumo de biscoitos pelas famílias brasileiras. Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares, as famílias consumiram 4,79 kg de biscoitos no Brasil no período de 2008 a 2009 (IBGE, 2004). Da mesma forma, ao avaliar o consumo alimentar de beneficiários do Programa Bolsa Família, Cabral et al. (2013), observaram que um terço das famílias relatou utilizar o benefício na aquisição de biscoitos, fazendo parte da sua dieta habitual.

Contudo, os biscoitos são alimentos que possuem altos índices de gorduras saturadas e gorduras *trans*, que estão diretamente relacionados ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como a obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus, por exemplo (Galdino et al., 2010; dos Prazeres Carvalho et al., 2022). As DCNT acometem, principalmente, a população idosa, uma vez que estão ligadas ao processo de envelhecimento, caracterizado por alterações fisiológicas, como perda de massa muscular esquelética, aumento de massa gorda corporal e perdas naturais de sabor e cheiro, que podem influenciar nos hábitos alimentares dos idosos (Yannakoulia et al., 2018).

Desta forma, destaca-se a necessidade do desenvolvimento de produtos alimentares saborosos e saudáveis, visando atender aos idosos, que possuem grande representatividade na população mundial, uma vez que segundo Yannakoulia et al. (2018), a população idosa tem aumentado ao longo dos anos e estima-se que, em 2050, a população mundial com 65 anos ou mais seja cerca de 2,1 bilhões.

Neste sentido, estudos têm sido realizados na busca de desenvolver alimentos práticos, saudáveis e acessíveis à população, empregando subprodutos de frutas, como uma alternativa benéfica, uma vez que possuem altos teores de fibras em sua composição (Mildner-Szkudlarz et al., 2013; Tumbas Šaponjac et al., 2016; Resende & Franca, 2019). Segundo Gidley e Yakubov (2018), a ingestão de fibras está diretamente relacionada à prevenção de DCNT, reduzindo os riscos de morbimortalidade por essas doenças.

Contudo, tais pesquisas são realizadas com o foco na tecnologia do desenvolvimento do produto, bem como na sua caracterização e aceitação sensorial, não realizando, entretanto, a avaliação da adesão das famílias aos produtos desenvolvidos. A análise sensorial baseia-se na oferta de uma determinada quantidade do alimento a um grupo de pessoas, avaliando a aceitação em um momento pontual, porém não pode avaliar a adesão do consumidor ao produto.

Estudos revelam a capacidade que a família tem de influenciar no desenvolvimento dos hábitos e nas escolhas alimentares individuais, como observado por Haycraft et al. (2017) e Wang e Fielding-Singh (2018), ao verificarem respectivamente que, filhos de mães de peso saudável consumiam alimentos mais saudáveis, da mesma forma que adolescentes que possuíam regras alimentares estabelecidas pelos pais. Neste sentido, observa-se a necessidade de pesquisas que avaliem e acompanhem a adesão a determinados alimentos ao longo de um período, a fim de compreender o comportamento das famílias em relação a estes produtos.

Considerando o emprego de subprodutos de frutas no desenvolvimento de alimentos saudáveis, o maracujá merece destaque no cenário brasileiro e, dentre as diversas espécies da fruta, a *Passiflora cincinnata* Mast., ou maracujá da caatinga, ainda é pouco estudada. Além disso, segundo Bernacci et al. (2005), apesar de ser abundante no bioma da caatinga, a *P. cincinnata* é explorada apenas a nível local, sendo necessário a realização de estudos que empreguem essa espécie no desenvolvimento de alimentos funcionais, considerando seu alto teor de fibras. Desta forma, o estudo tem como objetivo avaliar a adesão e comportamento de idosos e seus familiares em relação ao consumo dos biscoitos desenvolvidos utilizando farinha de maracujá da caatinga (*P. cincinnata*), por um período de 12 semanas.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo e de caráter descritivo e analítico, de delineamento longitudinal. A pesquisa foi realizada em uma unidade básica de saúde, bem como nos domicílios dos participantes, em Jequié, Bahia, Brasil, no período de novembro de 2018 a fevereiro de 2019.

A população do estudo foi selecionada usando amostra de conveniência (não-probabilística, intencional) composta de 15 idosos, cadastrados em uma Unidade Básica de Saúde, da cidade de Jequié, diagnosticados com diabetes mellitus tipo II. Os indivíduos foram selecionados, aleatoriamente, em três grupos diferentes, de acordo com a formulação de biscoitos que iriam consumir, sendo os grupos 1, 2 e 3 aqueles que consumiam as formulações com 10%, 20% e 30% de farinha da casca de *P. cincinnata*, respectivamente. Cada grupo foi composto por 5 participantes.

Foram incluídos no estudo, idosos segundo classificação da Organização Mundial de Saúde (2005) para países em desenvolvimento, cadastrados em uma Unidade Básica de Saúde, diagnosticados com diabetes mellitus tipo II. Pessoas que não atenderam aos critérios de inclusão, bem como alérgicos ou intolerantes aos componentes do biscoito não foram incluídos.

Foram oferecidos 30 g de biscoitos desenvolvidos com farinha de casca de *P. cincinnata* na sua composição, para consumo diário durante 12 semanas. A farinha foi desenvolvida através da secagem das cascas de *P. cincinnata*, que foram trituradas em moinho de facas e os biscoitos, por sua vez, foram desenvolvidos segundo a formulação padrão de cookies apresentada no método 10-50D da *American Association of Cereal Chemists* – AACC (2000). Vale ressaltar que, foram realizadas análises microbiológicas dos biscoitos, conforme recomendações da RDC N° 12/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (Brasil, 2001), a fim de garantir a segurança dos voluntários da pesquisa.

O estudo foi explicado previamente pela equipe de pesquisa aos participantes, sendo que os voluntários do estudo eram visitados semanalmente pelo pesquisador em seus domicílios, para oferta do produto, que podia ser consumido a qualquer hora do dia. A fim de caracterizar a população de estudo, foi aplicado um questionário estruturado, que coletou informações pessoais e características sociodemográficas e de atitudes, como idade, gênero, cor, situação conjugal, escolaridade, renda

familiar, prática de atividade física e religião.

Após o fornecimento dos biscoitos durante 12 semanas, um teste sensorial de aceitação foi realizado, utilizando a escala de atitudes, adaptada de Minim (2013), bem como avaliação de intenção de compra do produto pelos participantes, adaptada de Sozo et al. (2017). No teste de aceitação sensorial, foi utilizada a escala de atitude (FACT), capaz de medir a aceitação do produto através de atitudes do consumidor, relacionado à frequência em que estaria disposto a consumir o produto. Nesse teste são utilizadas nove categorias, que vão de “só comeria esse biscoito se fosse forçado” até “comeria esse biscoito sempre que tivesse oportunidade”. As categorias foram transformadas em escores numéricos de 1 a 9, sendo que 1 indicava a menor disposição em consumir o biscoito e 9 indicava a maior disposição em consumir o biscoito. Já para avaliar a intenção de compra dos consumidores em relação ao biscoito, foram utilizadas cinco categorias, que vão de “decididamente eu compraria” até “decididamente eu não compraria”. As categorias foram transformadas em escores numéricos de 1 a 5, sendo que 1 indicava a maior intenção dos consumidores em comprar os biscoitos e 5 indicava a menor intenção dos consumidores na compra dos biscoitos.

Com o objetivo de avaliar as escolhas alimentares dos participantes da pesquisa, após o período de 12 semanas, foi aplicado o *Food Choice Questionnaire* (FCQ), validado por Diniz et al. (2015), onde os participantes julgaram fatores relacionados às escolhas dos alimentos, como saúde, humor, conveniência, apelo sensorial, preço, familiaridade, preocupação com o peso corporal, entre outros. No FCQ, o participante era convidado a pensar sobre a declaração: “Para mim é importante que o alimento que eu coma no dia a dia seja...”, para em seguida, indicar os fatores que ele julgava mais significativos nas suas escolhas alimentares. Para isso, foi utilizada a escala do tipo *Likert* de quatro pontos, como 1 (nada importante); 2 (um pouco importante); 3 (moderadamente importante) e 4 (muito importante). Neste sentido, quanto maior a pontuação indicada pelo participante, maior a importância atribuída ao aspecto julgado.

Ao final do processo de acompanhamento do consumo do biscoito, os participantes foram questionados sobre o interesse de algum familiar em consumir o biscoito, respondendo sim, quando pelo menos um familiar demonstrasse o interesse, ou não, quando nenhum familiar tivesse se interessado. Foram realizadas análises descritivas para a caracterização da população do estudo, bem como para os testes de aceitação sensorial e FCQ, além de uma análise de frequência para avaliar o interesse familiar no consumo dos biscoitos.

A fim de verificar os testes a serem empregados na comparação de média dos dados obtidos para a aceitação sensorial e FCQ, a normalidade dos dados foi testada através do teste *Kolmogorov-Smirnov* e, então, uma ANOVA unifatorial foi realizada, adotando o nível de significância $p < 0,05$. Para todas as análises estatísticas dos dados obtidos, foi utilizado o programa estatístico *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS), versão 21.0.

A pesquisa foi realizada segundo as questões éticas descritas na Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (Brasil, 2012) sendo aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) e aprovado sob os números dos pareceres 2.187.944 e 2.783.597. Desta forma, os participantes da pesquisa apenas participaram de forma voluntária, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE.

3. Resultados

A população do estudo foi composta por 15 idosos, com idade variando dos 60 aos 85 anos, com média de $70 \pm 7,4$ anos. A Tabela 1 descreve as informações sociodemográficas e de atitudes dos participantes, sendo possível observar que a maioria dos participantes era do sexo feminino (86,7%), sem companheiros (60,0%), com escolaridade até o ensino fundamental (86,7%) e renda equivalente a um salário-mínimo (86,7%).

Tabela 1 – Características sociodemográficas e de atitudes dos idosos participantes da pesquisa. Jequié (BA), Brasil, 2019.

VARIÁVEIS	N	%
Sexo		
Masculino	2	13,3
Feminino	13	86,7
Cor		
Branco	4	26,7
Não branco	11	73,3
Situação Conjugal		
Com companheiro	6	40,0
Sem companheiro	9	60,0
Escolaridade		
Ensino Fundamental	13	86,7
Ensino Médio	2	13,3
Renda familiar		
Abaixo de um salário-mínimo	1	6,7
Um salário-mínimo ou mais	13	86,7
Não declarada	1	6,7
Atividade física		
Sim	8	53,3
Não	7	46,7

Fonte: Pesquisa direta (2019).

Ao avaliar a aceitação sensorial, bem como a intenção de compras dos participantes em relação ao biscoito (Tabela 2), foi possível observar que o produto foi bem aceito e a maioria dos participantes afirmou que compraria o produto, caso estivesse disponível no mercado. Ao realizar a ANOVA para comparação das médias de aceitação e de intenção de compra, foi observado que não houve uma diferença significativa entre os grupos.

Tabela 2 – Aceitação sensorial e intenção de compra utilizando escala de atitudes FACT. Jequié (BA), Brasil, 2019.

VARIÁVEIS	GRUPOS*	MÉDIA	DESVIO PADRÃO	ANOVA (p<0,05)
Aceitação sensorial	1	7,80	1,30	0,78
	2	8,40	1,34	
	3	8,00	1,41	
Intenção de compra	1	1,60	0,89	0,83
	2	1,60	0,55	
	3	2,00	1,73	

*Grupos 1, 2 e 3: consumiram biscoitos com 10%, 20% e 30% de farinha de *P. cinnamata*, respectivamente. Fonte: Pesquisa direta (2019).

Através do FCQ, foi possível observar que todos os fatores apresentaram importância dentro da faixa de “moderadamente importante” a “muito importante” nas escolhas alimentares dos idosos, com exceção do fator “aspectos éticos”, que apresentou valores dentro da faixa de “nada importante”, como observado na Tabela 3. Ao realizar a comparação das médias atribuídas a cada fator, foi observado que não houve uma diferença significativa entre os grupos.

Tabela 3 – Análise dos fatores relacionados às escolhas alimentares dos participantes da pesquisa. Jequié (BA), Brasil, 2019.

VARIÁVEIS	GRUPOS*	MÉDIA (DESVIO PADRÃO)	ANOVA (p<0,05)
Saúde	1	3,05 (± 0,55)	0,12
	2	3,83 (± 0,97)	
	3	3,83 (± 0,12)	
Humor	1	2,86 (± 0,63)	0,13
	2	3,57 (± 0,38)	
	3	3,47 (± 0,58)	
Conveniência	1	3,16 (± 0,75)	0,16
	2	3,72 (± 0,30)	
	3	3,80 (± 0,44)	
Apelo sensorial	1	3,40 (± 0,58)	0,12
	2	3,70 (± 0,33)	
	3	3,95 (± 0,11)	
Conteúdo Natural	1	3,26 (± 0,72)	0,41
	2	3,60 (± 0,44)	
	3	3,73 (± 0,43)	
Preço	1	3,33 (± 0,85)	0,19
	2	3,47 (± 0,51)	
	3	4,00 (± 0,00)	
Controle de peso	1	3,30 (± 0,98)	0,23
	2	3,60 (± 0,42)	
	3	4,00 (± 0,00)	
Familiaridade	1	3,60 (± 0,55)	0,63
	2	3,80 (± 0,45)	
	3	3,87 (± 0,30)	
Preocupações éticas	1	1,86 (± 0,80)	0,47
	2	1,47 (± 0,65)	
	3	1,33 (± 0,58)	

Grupos 1, 2 e 3: consumiram biscoitos com 10%, 20% e 30% de farinha de *P. cincinata*, respectivamente. Fonte: Pesquisa direta (2019).*

Ao serem questionados sobre o interesse dos familiares em consumir os biscoitos, foi possível observar que 73,3% (n=11) dos idosos participantes da pesquisa relataram o interesse de pelo menos um familiar que vivia com eles.

4. Discussão

Como observado, o gênero feminino foi o de maior percentual entre os participantes da pesquisa, fato que pode estar relacionado à maior preocupação das mulheres com a saúde, bem como maior disposição em assuntos relacionados à melhoria da saúde (Dos-Santos et al., 2017).

Além disso, a maioria era casada com escolaridade até o ensino fundamental e renda equivalente a um salário-mínimo. Tais resultados podem ser explicados por se tratar de uma população composta por idosos, uma vez que idosos de países em desenvolvimento tiveram um menor acesso à educação, o que reflete no seu baixo poder aquisitivo (Hott & Pires, 2011; Almeida et al., 2017). Estudos realizados com idosos por Nunes et al. (2010) e Liposcki et al. (2016) revelaram resultados semelhantes, evidenciando a realidade da população idosa de países em desenvolvimento.

Ao observar a atitude dos participantes da pesquisa em relação aos biscoitos, foi possível verificar que o produto se apresentava na faixa de aceitação sensorial, bem como intenção de compra. Segundo Gomes et al. (2017), idosos tendem a escolher alimentos mais saudáveis quando comparados a jovens e adultos, uma vez que estão habituados a alimentos com

maior conteúdo natural e menos habituados a alimentos processados e fast-foods.

Este fato também pode explicar o resultado encontrado para o FCQ, onde, independente do grupo a que pertenciam, os participantes atribuíram de moderada a grande importância, aos fatores “saúde”, “conteúdo natural” e “controle de peso”. Os demais fatores como “humor”, “conveniência”, “apelo sensorial”, “preço” e “familiaridade” também tiveram importância moderada nas escolhas alimentares dos participantes da pesquisa. Estes achados podem estar relacionados aos fatores sociais, capazes de influenciar no processo de escolhas alimentares. Camargo e Satolo (2018) observaram, em seu estudo, resultados semelhantes, verificando que a renda e a praticidade em preparar o alimento influenciam diretamente no momento da compra.

Além disso, foi possível observar que o fator “aspectos éticos” não foi considerado importante para os participantes da pesquisa no momento das escolhas alimentares. Temas relacionados à conservação da natureza, bem como conflito de interesses e rotulagem de alimentos, questionados nesse fator, são temas relativamente recentes. Nesse caso, os idosos podem não estar familiarizados com essa temática, o que os leva a se preocupar menos com tais questões no momento da escolha alimentar.

Entretanto, ao realizar o acompanhamento dos participantes da pesquisa no consumo de biscoitos, foi possível observar adesão ao alimento, além da aceitação relatada. Como observado, a maioria dos participantes relatou o interesse de pelo menos um familiar em consumir o biscoito, evidenciando que o fato de ser apresentado por um membro da família levou o indivíduo a se interessar pelo produto. Desta forma, observa-se que, a inserção de um alimento saudável no ambiente familiar por um membro da família, bem como seu relato de aceitação ao produto e benefícios à saúde, influenciou no interesse dos demais membros em consumir o alimento.

Tal resultado corrobora para as pesquisas que apontam que refeições realizadas em família tendem a ser mais saudáveis (Jones, 2018), uma vez que o biscoito era consumido no ambiente familiar, despertou o interesse de componentes da família inseridos nesse contexto. Segundo o estudo realizado por Kasper et al. (2019), ao avaliar o índice de refeição saudável realizada pelas famílias, observaram que as refeições realizadas em família se associaram ao maior consumo de alimentos saudáveis.

Considerando que os resultados foram obtidos após 12 semanas de ingestão diária do biscoito, observa-se que, apesar do longo período de consumo, os participantes da pesquisa não relataram náusea ou alguma rejeição ao produto. Tal resultado poderia divergir, caso a análise de aceitação do produto fosse realizada apenas em um momento pontual, evidenciando a importância do acompanhamento no consumo de novos alimentos desenvolvidos. Apesar disso, o tamanho da população estudada pode ser considerado como uma limitação do estudo, sendo necessário realizar estudos com populações maiores.

5. Conclusão

Foi possível observar que o biscoito de característica funcional consumido pelos idosos foi aceito e despertou interesse de seus familiares, indicando que é mais fácil consumir alimentos saudáveis quando estes são apresentados por um familiar, ou seja, o ambiente familiar tende a proporcionar uma alimentação mais saudável. Além disso, apesar do período de 12 semanas de consumo, os participantes da pesquisa não relataram rejeição ao produto, resultado que poderia ser diferente caso a aceitação ao produto fosse realizada apenas em um momento pontual.

Neste sentido, evidencia-se a importância de realizar o acompanhamento no consumo de alimentos funcionais, bem como seu consumo familiar como metodologia de avaliação da adesão ao produto. Entretanto, torna-se necessário a realização de estudos que avaliem as propriedades físico-químicas e funcionais do produto desenvolvido. Além disso, o presente estudo pode direcionar à realização de estudos posteriores que avaliem o impacto do consumo desse produto na saúde dos consumidores, por meio de ensaios clínicos randomizados.

Referências

- AACC, Chemists. Approved methods of the American association of cereal chemists. *Methods*, 2000;54.
- Almeida, A. P. S. C., Nunes, B. P., Duro, S. M. S., Facchini, L. A. (2017). Determinantes socioeconômicos do acesso a serviços de saúde em idosos: revisão sistemática. *Revista de Saúde Pública*, 51; 1-15.
- Bernacci, L. C., Meletti, L. M. M., Soares-Scott, M. D., Passos, I. D. S., Junqueira, N. T. V. (2005). *Espécies de maracujá: caracterização e conservação da biodiversidade. Maracujá: germoplasma e melhoramento genético*. http://ivrtpm.cpac.embrapa.br/homepage/capitulos/cap_22.pdf
- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2001) Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. *Diário Oficial* [da República Federativa do Brasil], Brasília.
- Brasil. Conselho Nacional de Saúde. (2013). Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprova normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. *Diário Oficial da União*, Brasília.
- Cabral, M. J., Vieira, K. A., Sawaya, L., Florêncio, T. M. M. T. (2013). Perfil socioeconômico, nutricional e de ingestão alimentar de beneficiários do Programa Bolsa Família. *Estudos avançados*, 27(78); 71-87.
- Camargo, D. A., Satolo, L. F. (2018). Padrões de consumo alimentar baseados no orçamento das famílias na região metropolitana de São Paulo. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 25(3); 94-103.
- Diniz, H. S. F., Estima, C. C. P., Neves, F. J., Aguiar, A. S., Castro, S. S., Ferreira, J. E. (2015). Tradução e adaptação cultural do questionário sobre motivo das escolhas alimentares (Food Choice Questionnaire – FCQ) para a língua portuguesa. *Ciência & Saúde Coletiva*. 20(8); 2339-2346.
- dos Prazeres Carvalho, R. R., Junior, A. D. O. S., Neto, J. B. B. S., Santiago, T. S., da Silva, I. Z. S., & de Sousa, S. R. O. (2022). Análise de rótulos de alimentos nutrientes que podem ser prejudiciais à saúde e a influência da indústria cultural. *Revista Diálogos: Economia e Sociedade*. 5(1); 1-20.
- Dos-Santos, E. M., Figueredo, G. A., Mafra, A. L. S., Reis, H. F. T., Louzado, J. A., dos Santos, G. M. (2017). Saúde dos homens nas percepções de enfermeiros da estratégia saúde da família. *Revista de APS*. 20(2); 231-238.
- Freitas, M. C. S. de, Minayo, M. C. S., Fontes, G. A. V. (2011). Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. *Ciência & Saúde Coletiva*. 16(1); 31-38.
- Fulkerson, J. A. (2018). Fast food in the diet: Implications and solutions for families. *Physiology & behavior*. 193(B); 252-256.
- Galdino, T. P., Antunes, A. R., Lamas, R. C., Zingano, M. A., Cruzat, V. F., Coutinho, V. F., Chagas, P. (2010). Biscoitos recheados: quanto mais baratos maior teor de gordura trans. *Scientia Medica*. 20(4); 270-276.
- Gidley, M. J., Yakubov, G. E. (2018). Functional Categorisation of Dietary Fibre in Foods: Beyond “Soluble” vs “Insoluble.” *Trends in Food Science & Technology*. 86; 563-568.
- Gomes, L. K. D. A., Formiga, M. C. D. C., Ramos, P. C. F., Aguirre, M. D. J. X. (2017). *Idoso brasileiro: um retrato das relações de consumo alimentar e condições de saúde associado aos fatores sociodemográficos, no período de 2008 a 2012*. <http://www.abep.org.br/publicacoes/index.php/anais/article/viewFile/2890/2757>
- Haycraft, E., Karasouli, E., Meyer, C. (2017). Maternal feeding practices and children's eating behaviours: A comparison of mothers with healthy weight versus overweight/obesity. *Appetite*. 116; 395-400.
- Hott, A. M., Pires, V. A. T. N. (2011). Perfil dos idosos inseridos em um centro de convivência. *Revista Enfermagem Integrada-Ípatinga*. 4(1); 765-778.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF. Rio de Janeiro, 2004.
- Jones, B. L. (2018). Making time for family meals: Parental influences, home eating environments, barriers and protective factors. *Physiology & behavior*. 193(B); 248-251.
- Kasper, N., Ball, S. C., Halverson, K., Miller, A. L., Appugliese, D., Lumeng, J. C., & Peterson, K. E. (2019). Deconstructing the family meal: are characteristics of the mealtime environment associated with the healthfulness of meals served? *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 119(8); 1296-1304.
- Liposcki, D. B., Andreis, L. M., Silva, S. A., Neto, F. R. (2016). Aptidão motora de idosos longevos-implicações cognitivas e socioemocionais. *Revista Kairós: Gerontologia*. 19(22); 227-239.
- Mildner-Szkudlarz, S., Bajerska, J., Zawirska-Wojtasiak, R., Górecka, D. (2013). White grape pomace as a source of dietary fibre and polyphenols and its effect on physical and nutraceutical characteristics of wheat biscuits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93(2); 389-395.
- Minim, V. P. R. (2013). *Análise Sensorial – Estudo com Consumidores*. 3 ed. Viçosa, M.G. Editora da Universidade Federal de Viçosa, 308p.
- Nunes, D. P., Nakatani, A. Y. K., Silveira, É. A., Bachion, M. M., Souza, M. R.D. (2010). Capacidade funcional, condições socioeconômicas e de saúde de idosos atendidos por equipes de Saúde da Família de Goiânia (GO, Brasil). *Ciência & Saúde Coletiva*. 15(6); 2887-2898.
- Organização Mundial De Saúde (OMS). (2005). *Envelhecimento ativo: uma política de saúde*. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde.
- Resende, L. M., Franca, A. S. (2019). Flours Based on Exotic Fruits and Their Processing Residues—Features and Potential Applications to Health and Disease Prevention. *Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention*. 387-401.

Silva, C., Barbosa, K. R., Santana, T. N., Gratão, L. H., & Gois, B. (2021). Influência Dos Pais Sobre O Hábito Alimentar Na Infância: Revisão Integrativa. *Enciclopédia Biosfera*, 18(37).

Sozo, J. S., Motikawa, S., Martins, E., Alves, T. P. (2017). Análise sensorial e intenção de compra de preparações elaboradas a partir de subproduto do processamento de filetagem de salmão. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*. 10(2); 113-129.

Tumbas Šaponjac, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Pajin, B., Djilas, S., Petrović, J., Lončarević, I., Stajčić, S., Vulić, J. (2016). Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies. *Food Chemistry*. 207; 27–33.

Valença, S. E. O., Brito, A. D. M., Silva, D. C. G. D., Ferreira, F. G., Novaes, J. F., & Longo, G. Z. (2021). Prevalência de dislipidemias e consumo alimentar: um estudo de base populacional. *Ciência & Saúde Coletiva*. 26; 5765-5776.

Vaz, D. S. S., Bennemann, R. M. (2018). Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. *Revista UNINGÁ Review*. 20(1); 108-112.

Wang, J., Fielding-Singh, P. (2018). How food rules at home influence independent adolescent food choices. *Journal of Adolescent Health*. 63(2); 219-226.

Yannakoulia, M., Mamalaki, E., Anastasiou, C. A., Mourtzi, N., Lambrinouadaki, I., Scarmeas, N. (2018). Eating habits and behaviors of older people: Where are we now and where should we go? *Maturitas*. 114; 14–21.