

Engenharia de Alimentos

## **Desenvolvimento de doce a base de extrato líquido de castanha-do-Brasil: Análise Bibliométrica e Cientométrica**

Andressa Maxcyne de Oliveira - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Elisangela Elena Nunes Carvalho - Orientadora DCA/ESAL, UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

O consumo de doces à base de leite é comum no Brasil, sendo o doce de leite um dos principais. A coloração, textura e sabor permitem que o leite seja empregado em grande variedade de alimentos. Contudo, o consumo de doces à base de leite pode ser limitado a pessoas que possuem restrições à ingestão de componentes do leite. Uma alternativa para esse problema seria a substituição do leite pelo extrato líquido de castanha-do-Brasil (conhecida como castanha-do-Pará) na formulação de doces. A castanha-do-Brasil vem despertando interesse em pesquisas relativas aos seus constituintes nutricionais, funcionais, assim como sua utilização em indústrias. O objetivo deste trabalho consistiu na realização de uma pesquisa bibliométrica e cientométrica sobre publicações científicas relacionadas a castanha-do-Brasil e sua utilização no desenvolvimento de doces à base de extrato líquido. Foi realizada uma revisão bibliométrica e cientométrica através da base de dados Scopus empregando as palavras-chaves "castanha-do-Brasil", "castanha-do-Pará", "extrato líquido" e "extratos hidrossolúveis". Após o refinamento, um total de 56 registros bibliométricos da base Scopus nos anos de 2009 a 2022, foram selecionados e analisados. Foi constatado que o foco dos artigos nada tinham relação com a utilização da castanha-do-Brasil como base para desenvolvimento de doces. Foi possível observar que o extrato de soja é comumente mais utilizado para o fim de desenvolver produtos. Constatou-se que o ano com maior número de publicações sobre estudos relacionados à castanha-do-Brasil foi o ano de 2021. O território com maior número de publicações foi o Brasil, liderando com 45 documentos publicados. Quanto ao tipo das publicações a maior parte eram artigos. A fonte com maior número de publicações foi a revista Acta Amazonica seguida da revista Ciência e tecnologia de alimentos. Apesar do potencial da castanha-do-Brasil que é demonstrada em artigos, pouco ainda é estudado a respeito de sua utilização no desenvolvimento de doce a base de extrato líquido. Pode-se concluir que ainda é necessário pesquisas a respeito das castanhas-do-Brasil e sua utilização para desenvolvimento de doces, sendo uma vertente de interesse das indústrias e consumidores.

Palavras-Chave: publicações, artigos, Scopus.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES e CNPq.

Link do pitch: <https://youtu.be/AQzMSBEowE>