

1 **PROCESSAMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE**
2 **BERINJELA (*Solanum melongena*, L.)**

3 PROCESSING AND PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FLOUR OF
4 BERINJELA (*Solanum melongena*, L.)
5

6 **FARINHA DE BERINJELA: PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA**

7 BERINJELA FLOUR: PRODUCTION AND PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION
8

9 **Andresa Daniele Alheiros Gonçalves**

10 Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

11 Departamento de Nutrição

12 Recife/PE – Brasil

13 E-mail: andresa_danielle@hotmail.com

14
15 **Manuela Rebeca Alves de Arruda**

16 Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

17 Departamento de Nutrição

18 Recife/PE – Brasil

19 E-mail: manuela_rebeca@hotmail.com
20

21 **Fabiana Lima de Melo***

22 Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

23 Departamento de Nutrição

24 Recife/PE – Brasil

25 Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, 4861, Imbiribeira, Recife, Pernambuco, Brasil

26 CEP: 51.150-000

27 Tel. (81) 99789-4831

28 Email: fabianalimma@yahoo.com.br
29

30
31 **Fabricia Michelline Queiroz de Holanda Padilha**

32 Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)

33 Departamento de Nutrição

34 Recife/PE – Brasil

35 E-mail: fabricia.padilha@fps.edu.br
36
37
38
39
40

41 **RESUMO**

42

43 A incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) tem aumentado
44 significativamente no Brasil, principalmente em função do estresse associado ao estilo de
45 vida e às mudanças nos hábitos alimentares. Neste sentido, a intervenção dietoterápica
46 baseada na redução da ingestão de alimentos industrializados ricos em açúcares
47 refinados, gordura saturada e trans, substituindo-os por alimentos *in natura* e com valor
48 nutritivo agregado, faz-se necessária. Nesse contexto, vem sendo crescente o interesse
49 pelos chamados alimentos funcionais. Entre estes, a berinjela destaca-se pelos seus
50 efeitos para a manutenção da saúde. Uma das maneiras de diminuir as perdas deste
51 alimento e variar o uso deste vegetal seria a secagem e a sua transformação em farinhas
52 para inclusão em diversos produtos. Dentre os subprodutos do processamento de
53 vegetais, a farinha é uma alternativa acessível, uma vez que seu processamento é de fácil
54 execução, e os benefícios nutricionais do produto final adicionado da farinha são
55 aumentados. Neste sentido, o objetivo do presente trabalho é produzir a farinha de
56 berinjela a partir do aproveitamento integral do vegetal e caracterizá-la físico-
57 quimicamente. Para o preparo da farinha, as berinjelas foram submetidas ao processo de
58 desidratação por meio de secagem direta em estufa, triturada e peneirada e as suas
59 características físico-químicas de pH, acidez, proteína, carboidratos totais, lipídeos,
60 umidade e cinzas determinadas conforme metodologias analíticas descritas pela OAC
61 (2010). Os resultados revelam que a farinha de berinjela apresentou boas características
62 físico-químicas de conservação e também de valor nutricional, destacando-se o alto teor
63 de resíduo mineral fixo e de carboidratos totais além de baixo teor lipídico. Estes
64 resultados indicam que a farinha de berinjela pode ser uma potencial alternativa para o
65 enriquecimento nutricional de variados alimentos, sendo possível e prático na alimentação
66 diária.

67

68 **Palavras-chave:** Composição centesimal. Berinjela. Aproveitamento de alimentos.
69 Alimento funcional. Farináceo. Vegetal.

70

71

72

73

74

75 **ABSTRACT**

76 The incidence of chronic noncommunicable diseases (CNCD) has increased significantly
77 in Brazil, mainly due to stress associated with lifestyle and changes in eating habits. In this
78 sense, dietary intervention based on the reduction of the intake of industrialized foods rich
79 in refined sugars, saturated and trans fat, replacing them with in natura foods and with
80 added nutritional value, is necessary. In this context, interest in so-called functional foods
81 has increased. Among these, the eggplant stands out by its effects for the maintenance of
82 health. One of the ways to reduce losses of this food and to vary the use of this vegetable
83 would be the drying and its transformation into flours for inclusion in several products.
84 Among the byproducts of vegetable processing, flour is an affordable alternative, since its
85 processing is easy to perform, and the nutritional benefits of the final added product of the
86 flour are increased. In this sense, the objective of the present work is to produce the
87 eggplant flour from the integral use of the vegetable and to characterize it physically-
88 chemically. For the preparation of the flour, the eggplants were submitted to the
89 dehydration process by means of direct drying in a greenhouse, crushed and sieved and
90 their physicochemical characteristics of pH, acidity, protein, total carbohydrates, lipids,
91 humidity and ashes determined according to methodologies described by the OAC (2010).
92 The results show that the eggplant flour had good physical and chemical characteristics of
93 conservation and also of nutritional value, being emphasized the high content of fixed
94 mineral residue and of total carbohydrates besides low lipid content. These results indicate
95 that eggplant meal may be a potential alternative for the nutritional enrichment of various
96 foods, being possible and practical in the daily diet.

97 **Keywords:** Centesimal composition. Eggplant. Use of food. Functional food. Farináceo.
98 Vegetable.

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108 1. Introdução

109 A incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como câncer,
110 diabetes, obesidade, dislipidemias, doenças cardiovasculares entre outras, tem
111 aumentado significativamente no Brasil, principalmente em função do estresse associado
112 ao estilo de vida e às mudanças nos hábitos alimentares. As doenças crônicas constituem
113 um problema de saúde pública de grande magnitude, correspondendo a
114 aproximadamente 70% das causas de morte (OMS, 2003).

115 De maneira geral, como tratamento das doenças crônicas não transmissíveis
116 sugere-se a intervenção dietoterápica baseada na redução da ingestão de alimentos ricos
117 em açúcares refinados, gordura saturada e trans, industrializados entre outros,
118 substituindo-os por alimentos *in natura* e com valor nutritivo agregado. Todavia, o papel
119 da alimentação vai além da ênfase sobre uma dieta equilibrada. Ela almeja não só
120 aperfeiçoar a nutrição, como também contribuir para a redução do risco de
121 desenvolvimento de doenças decorrentes da má alimentação (CARVALHO e LINO,
122 2014). Nesse contexto, vem sendo crescente o interesse pelos chamados “alimentos
123 funcionais”, que têm como objetivo contribuir para a promoção da saúde (CASEMIRO e
124 RAMOS, 2014). Esses alimentos possuem potencial para promover a saúde através de
125 mecanismo não previstos da nutrição convencional, devendo ser ressaltado que esse
126 efeito atém-se à promoção da saúde e não à cura de doenças (BARBOSA, SANTOS e
127 CORINGA, 2016).

128 Os alimentos funcionais são a nova tendência do mercado alimentício neste início
129 do século XXI. Entre os fatores-chave que explicam o reconhecimento dos alimentos
130 funcionais estão a preocupação crescente pela saúde e pelo bem-estar, mudanças na
131 regulamentação dos alimentos e a crescente comprovação científica das relações
132 existentes entre dieta e saúde (CASEMIRO e RAMOS, 2014).

133 Entre os alimentos funcionais, a berinjela (*Solanum melongena L.*) destaca-se não
134 só pelo elevado teor de fibra alimentar total, mas também pelo seu propagado efeito de
135 redução do colesterol. Outros componentes presentes na berinjela, como saponinas,
136 compostos fenólicos, sais minerais (cálcio, fósforo, potássio e magnésio) e vitaminas (A,
137 tiamina, riboflavina, niacina e C), que apresentam ação antioxidante importante, inibindo a
138 oxidação do colesterol LDL com a eliminação de precursores radicais livres e resultante
139 diminuição de risco para o desenvolvimento de aterosclerose, podendo exercer alterações
140 positivas sobre o metabolismo de lipídeos (PEREZ e GERMANI, 2007).

141 Como uma das maneiras de diminuir as perdas e variar o uso da berinjela destaca-
142 se a secagem e transformação em farinhas para inclusão na fabricação de diversos
143 produtos alimentícios. Pelas características nutricionais deste vegetal, a utilização da
144 farinha de berinjela pode ser uma estratégia favorável como ingrediente alimentício para o
145 enriquecimento nutricional na elaboração de produtos diversos, ampliando a oferta de
146 alimentos com alto teor de fibra, para consumidores saudáveis e para aqueles que
147 apresentam alguma patologia (PEREZ e GERMANI, 2007).

148 Dentre os subprodutos do processamento de frutas, sucos e/ou vegetais, a farinha
149 é uma alternativa acessível, uma vez que seu processamento é de fácil execução, e os
150 benefícios nutricionais do produto final adicionado da farinha são aumentados. Destas
151 farinhas podem ser elaborados pães, biscoitos, massas, sorvetes, dentre outros, que
152 podem ser consumidos por todas as faixas etárias. Sendo assim, as farinhas de frutos
153 apresentam vantagens com relação às farinhas de cereais: maior conservação e
154 concentração dos valores nutricionais, diferenciadas propriedades físico-químicas que
155 permitem imensa gama de aplicações e diferentes possibilidades do uso do vegetal
156 (BARBOSA, SANTOS e CORINGA, 2016).

157 Diante do exposto, o objetivo do presente estudo é produzir a farinha de berinjela a
158 partir do aproveitamento integral do vegetal e caracterizá-la físico-quimicamente.

159 2. Materiais e métodos

160 2.1 Obtenção e preparo da matéria prima

161 As berinjelas (*Solanum melongena L*) foram adquiridas *in natura* em um mercado
162 local do município de Jaboatão dos Guararapes, PE. Os vegetais apresentaram boas
163 características sensoriais de cor (coloração roxa-púrpura), brilho (superfície lustrosa),
164 textura (polpa macia), com comprimento médio de aproximadamente 10 cm e peso médio
165 de 300g. Em seguida, foram transportadas para o Laboratório de Técnica Dietética da
166 Faculdade Pernambucana de Saúde onde foi realizada a higienização do vegetal através
167 das etapas de lavagem em água corrente, desinfecção em solução clorada a 200ppm por
168 15 minutos e enxágue. Posteriormente, as berinjelas foram fatiadas manualmente através
169 de cortes finos transversais de aproximadamente 10 cm e destinadas à produção da
170 farinha (Figura 1).



171

172 **Figura 1** – Aspecto da berinjela antes e durante o processo de desidratação

173 2.2 Elaboração da farinha de berinjela

174 Para o preparo da farinha, as berinjelas fatiadas foram submetidas ao processo de
175 desidratação por meio de secagem direta em estufa a 90°C por 48 horas. Após a
176 secagem, o vegetal desidratado foi triturado em liquidificador industrial, e, em seguida,
177 submetido ao peneiramento com tela trançada de aproximadamente 25 cm para
178 padronização do tamanho das partículas. O rendimento para 4 kg de berinjela *in natura* foi

179 de 200 gramas de farinha. Ao final do processo, a farinha produzida foi acondicionada em
180 recipientes de vidro hermeticamente fechados e armazenados com proteção da luz para
181 posterior realização das análises físico-químicas.



182

183 **Figura 2** – *Vegetal desidratado e aspecto final da farinha de berinjela, após peneiramento*

184 2.3 Análises físico-químicas

185 As análises físico-químicas foram realizadas no Laboratório de Bromatologia da
186 Faculdade Pernambucana de Saúde e no laboratório de análises físico-químicas do
187 Departamento de Ciências Domésticas da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

188 2.3.1 pH

189 O pH foi determinado utilizando um potenciômetro digital com membrana de vidro
190 (Tecnal TEC-3MP), previamente calibrado com soluções tampão em pH 4,0 e 7,0,
191 conforme metodologia descrita pela AOAC (2010).

192 2.3.2. Acidez titulável

193 A acidez titulável foi determinada através da titulação da amostra com solução de
194 hidróxido de sódio 0,1N conforme metodologia descrita pela AOAC (2010) e os resultados
195 expressos em g/100mL em ácido cítrico.

196

197 2.3.3 Umidade

198 A umidade foi determinada pela perda de massa em estufa regulada a 105°C,
199 segundo método descrito pela AOAC (2010). Os resultados expressos em %.

200 2.3.4 Cinzas

201 Para determinação de cinzas foi utilizado o método gravimétrico através de
202 carbonização prévia da amostra, seguido de incineração em mufla a 550°C, segundo
203 metodologia pela AOAC (2010) e os resultados expressos em %.

204 2.3.5 Proteínas

205 O conteúdo proteico foi quantificado pelo método Kjeldahl conforme método
206 analítico descrito pela AOAC (2010). Os resultados serão expressos em %.

207 2.3.6 Lipídeos

208 A fração lipídica foi determinada pela extração direta em Soxhlet conforme
209 metodologia analítica descrita pela AOAC (2010) e os resultados expressos em %.

210 2.3.7 Carboidratos totais

211 O teor de carboidratos totais foi obtido através do cálculo por diferença, a partir da
212 equação:

213 $\% \text{ carboidratos totais} = 100 - (\% \text{ umidade} + \% \text{ cinzas} + \% \text{ lipídeos} + \% \text{ proteínas}).$

214 2.4 Tratamento estatístico

215 Todas as experimentações foram realizadas em triplicata. Os dados foram
216 apresentados na Tabela 1, representando os valores médios \pm o desvio padrão ($n = 3$)
217 utilizando o programa Excel for Windows (2016).

218 3. Resultados e discussões

219 Os resultados das características físico-químicas da farinha produzida com
220 aproveitamento integral da berinjela encontram-se na Tabela 1.

221 **Tabela 1** - Caracterização físico-química da farinha de berinjela.

Variáveis	Farinha de berinjela
pH	4,31± 0,01
Acidez (g/100mL em ácido cítrico)	0,025 ± 0,00
Umidade (%)	11,66 ± 0,47
Cinzas (%)	7,33 ± 0,16
Proteínas (%)	8,12 ± 0,21
Lipídeos (%)	1,97 ± 0,11
Carboidratos (%)	70,92 ± 0,00

222 Os resultados foram expressos em média ± D.P.

223 O valor de pH da farinha de berinjela encontrado no presente estudo foi de 4,31,
224 resultado semelhante ao valor reportado por Finco e colaboradores (2009) em estudo com
225 farinha de berinjela, conduzido na cidade de Guarapuava, Paraná, na qual foi identificado
226 um pH de 4,6. Comparando o valor de pH da farinha de berinjela com a farinha de outros
227 vegetais, o resultado reportado neste estudo assemelha-se com o identificado por Dias e
228 Leonel (2006) utilizando como fonte a mandioca (4,24) e diverge do valor encontrado por
229 Shigueoka e Nogami (2015) com o farináceo elaborado a partir da polpa de abóbora
230 (6,06), possivelmente devido ao maior teor de açúcares presentes neste vegetal. As
231 diferenças de pH influem consideravelmente sobre os microrganismos. De modo geral,
232 crescem em torno do pH 7, em especial as bactérias e os fungos, principalmente na faixa
233 de 6,6 a 7,5, havendo alguns deles que se desenvolvem em pH abaixo de 4, no caso das
234 leveduras (EVANGELISTA, 2008). O valor encontrado neste estudo contribui para um

235 produto com acidez potencial para proteção contra a proliferação de várias espécies
236 microrgânicas.

237 A determinação de acidez indicou um valor de 0,025g/100mL em ácido cítrico para
238 a farinha de berinjela. Em comparação a farináceos produzidos por outros vegetais,
239 estudo conduzido por Santos e colaboradores (2010) em farinha de banana verde obteve
240 resultado de 0,91g/100mL em ácido málico. Já para valor em ácido cítrico, Pereira e
241 colaboradores (2016) ao estudarem a composição físico-química da farinha de jatobá
242 encontraram valor de 2,74g/100mL. Valores estes superiores ao identificado no presente
243 estudo com a farinha de berinjela. O controle da acidez é determinante para aumentar a
244 vida útil de produtos alimentícios (CHAVES et al., 2004) e está relacionada também com o
245 tempo de armazenagem e maturação do vegetal. O ácido cítrico é um composto orgânico,
246 ao qual podem ser atribuídas várias funções, entre elas a de conservante. Os ácidos
247 orgânicos presentes em alimentos influenciam o sabor, odor, cor, estabilidade e a
248 manutenção de qualidade (CECCHI, 2003). Neste sentido, a determinação da acidez total
249 em alimentos é importante tendo em vista que através dela, podem-se obter dados
250 valiosos na apreciação do processamento e do estado de conservação dos alimentos.

251 O teor de umidade obtido de 11,66% para a farinha de berinjela mostrou-se em
252 conformidade com o limite estabelecido pela legislação brasileira para farinhas, que é de
253 no máximo de 15% (BRASIL, 2005). Resultados semelhantes foram observados no
254 estudo da farinha de berinjela por Scorsatto e colaboradores (2017) e da farinha da casca
255 de berinjela por Rosa e colaboradores (2016) na qual foram encontrados um teor de
256 umidade de 11,89% e 11,37%, respectivamente. Já em estudo por Mauro, Silva & Freitas
257 (2010) com farinha produzida a partir do talo de couve e de espinafre os resultados
258 obtidos foram de 5,80% e 4,74% respectivamente. Essas alterações podem ser
259 explicadas devido as diferentes variações de conteúdo de água contidas nos diversos
260 tipos de vegetais (DIAS e LEONEL, 2006), indicando que a berinjela apresenta uma

261 quantidade significativa de água, justificada pelo resultado obtido neste trabalho. A
262 umidade no alimento se relaciona com a quantidade de água disponível no produto. Água
263 disponível é aquela que, no alimento, se encontra em forma livre. A importância da
264 atividade de água está na sua relação com a conservação dos alimentos, indicando que
265 valores altos são mais vulneráveis a sofrer contaminação microbiológica, uma vez que as
266 soluções diluídas dos alimentos servem de substrato para o crescimento de
267 microrganismos. (FERREIRA-NETO, FIGUEIREDO, QUEIROZ, 2005).

268 Com relação ao resíduo mineral fixo, cinzas, foi encontrado no presente estudo o
269 valor de 7,33%. Possetti e Dutra (2011) ao avaliarem a composição da farinha de
270 berinjela, obtiveram um valor de 6,2% para cinzas. Resultado inferior para farinha de
271 berinjela também foi reportado por Perez e Germani (2004) em que encontrou cinzas de
272 6,4%. A elevada quantidade de cinzas pode estar relacionada com o cultivo, plantio, solo
273 e espécie do vegetal (REDIN *et al.*, 2011). Em farinhas de trigo, o valor máximo de cinzas
274 permitido é 2,5%, conforme preconizado no regulamento técnico de identidade e
275 qualidade da farinha de trigo integral (BRASIL, 2005), não havendo regulamentação
276 brasileira para teor de cinzas para farinha de berinjela.

277 Em relação ao teor de proteínas, a farinha de berinjela apresentou um teor de
278 8,12%, valor este superior ao reportado por Dias e Leonel (2006) em farinhas de
279 mandioca comercializadas em diferentes regiões do Brasil, na qual foram obtidos valores
280 entre 0,57 e 1,08%. Já em estudo conduzido por Freitas (2014) sobre a composição
281 físico-química da farinha da batata-doce o valor encontrado para proteínas foi de 6,7%,
282 podendo indicar que a berinjela sofreu pouca perda desse componente, quando
283 transformada em farinha. Nas normas técnicas especiais que estabelecem os parâmetros
284 físico-químicos e microbiológicos para diferentes fontes de farinhas, os valores
285 preconizados para proteínas variam de 1,3 a 6,0% para farináceos obtidos a partir da

286 mandioca e amendoim, respectivamente (BRASIL, 1978), não havendo valores
287 normativos para farinha de berinjela.

288 O valor de lipídeos encontrado para a farinha de berinjela foi de 1,97%, resultado
289 este semelhante ao reportado por Perez e Germani (2004) em farinha de berinjela
290 produzida na cidade do Rio de Janeiro, que encontrou valor de 1,99%, demonstrando que
291 o farináceo obtido deste vegetal possui um baixo teor de lipídeos.

292 Na análise de carboidratos totais foi identificado na farinha de berinjela o teor de
293 70,92%, valor este semelhante ao encontrado por Tedrus e colaboradores (2001) ao
294 analisar a farinha obtida a partir de outras fontes vegetais, como trigo (75,38%), arroz
295 (86,16%) e aveia (67,89%). O resultado para o alto teor de carboidratos obtido no
296 presente estudo pode ser justificado pela berinjela ser uma fonte de origem vegetal e
297 também pela presença de fibras contidas neste alimento, que não foi quantificada
298 isoladamente.

299

300 **4. Conclusão**

301

302 As análises físico-químicas demonstraram que a farinha elaborada no presente
303 estudo possui boa fonte de carboidratos totais, possivelmente devido a presença de
304 fibras, alto valor de minerais e baixo teor lipídico, sendo um alimento em potencial para a
305 prevenção de dislipidemias ao ser introduzido como ingrediente para o enriquecimento
306 nutricional na elaboração de variados alimentos como pães, massas, bolos, biscoitos,
307 entre outros. Além disso, a farinha de berinjela obtida apresentou boas características
308 físico-químicas de conservação devido ao teor de pH, acidez e umidade identificados. Em
309 relação a normatização brasileira para farinhas, embora não haja especificações para
310 farináceos obtidos a partir da berinjela, a maioria dos parâmetros analisados estão de
311 acordo com os valores normatizados para outras farinhas, com exceção do teor de cinzas

312 que demonstrou valores superiores ao regulamentado, possivelmente devido ao alto teor
313 de minerais presentes no vegetal.

314

315 **5. Agradecimentos**

316 As autoras agradecem a Faculdade Pernambucana de Saúde e ao Departamento
317 de Ciências Domésticas da Universidade Federal Rural de Pernambuco por ter,
318 cortesmente, efetuado as análises físico-químicas. Dedicamos este trabalho aos nossos
319 familiares, em especial às nossas mães, pai e tias que sempre confiaram e acreditaram
320 em nós.

321

322 **Referências bibliográficas**

323

324 AOAC. **Official Methods of Analysis**. Association of Association Official Analytical
325 Chemists, Washington DC, 2010.

326

327 BARBOSA, T. F.; SANTOS, S. L. A.; CORINGA, E. A. O. Propriedade físico-química e
328 atividades antioxidantes de farinha de frutas. **Anais do Congresso Brasileiro de Ciência
329 e Tecnologia de Alimentos**, Gramado, Rio Grande do Sul, v. 25, p. 73-78, 2016.

330

331 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária. Resolução
332 CNNPA. nº 12 de 24 de Julho de 1978. Padrões de Identidade e Qualidade para
333 alimentos e Bebidas. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 27 jul. 1978.

334

335 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2005). Aprova o
336 regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (Resolução nº
337 263, 22 de setembro de 2005). **Diário Oficial da União**.

338

- 339 CARVALHO, M.M.S.; LINO, L.L.A. Avaliação dos fatores que caracterizam a berinjela
340 (Solanum melongena L.) como um alimento funcional. **Nutrire Revista da Sociedade**
341 **Brasileira de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, v. 39, n. 1, p. 130-143, abr. 2014.
342
343
- 344 CASEMIRO, I. P; RAMOS, P. Produção científica sobre alimentos funcionais: uma análise
345 das publicações brasileiras entre 2007 e 2013. **Demetra: Alimentação, Nutrição &**
346 **Saúde**, Rio de Janeiro, v.9,n.4,p. 925-941, 2014.
- 347
- 348 CECCHI, H. M. Acidez. In: CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em**
349 **análises de alimentos**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.
- 350
- 351 CHAVES, M. C. V.; GOUVEIA, J. P. G.; ALMEIDA, F. A. C.; LEITE, J. C. A.; SILVA, F. L.
352 H. Caracterização físico-química do suco de acerola. **Revista de Biologia e Ciências da**
353 **Terra**, v. 4, n. 2, p. 1-11, 2004.
- 354
- 355 DIAS, L. T.; LEONEL M. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de
356 diferentes localidades do Brasil. **Ciência e agrotecnologia**, Lavras, v. 30, n. 4, p. 692-
357 700, 2006.
- 358
- 359 EVANGELISTA, J. Noções de Microbiologia de Alimentos. In: EVANGELISTA, J.
360 **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, cap.5, p. 71-72, 2008.
- 361
- 362 FINCO, A. M. O.; BEZERRA, J. R. M. V. RIGO, M.; CÓRDOVA, K. R. V. Elaboração de
363 biscoitos com adição de farinha de berinjela. **Revista Brasileira de Tecnologia**
364 **Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 03, n. 01, p. 49-59, 2009.
- 365
- 366 FREITAS, M. A. D. **Elaboração e aceitabilidade de bolos enriquecidos com farinha de**
367 **batata doce**. 2014,52. Monografia (Licenciatura Plena em Ciências Agrárias) -
368 Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), Paraíba, 2014.
- 369
- 370 MAURO, A. K.; SILVA, V.; FREITAS, M. C. J. Caracterização física, química e sensorial
371 de cookies confeccionados com farinha de talo de couve (FTC) e farinha de talo de
372 espinafre (FTE) ricas em fibra alimentar. **Revista da ciência da tecnologia de**
373 **alimentos**. v. 30, n.3, p. 719-710, 2010.
- 374

375 NETO, C. J. F.; FIGUEIREDO, R. M. F.; QUEIROZ, A. J. M. Avaliação sensorial e da
376 atividade de água em farinhas de mandioca temperadas. **Ciência e**
377 **agrotecnologia**, Lavras, v. 29, n. 4, p. 795-802, 2005.

378

379 OMS. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Cuidados inovadores para condições**
380 **crônicas: componentes estruturais de ação**. Brasília, 2003.

381

382 PEREIRA, C. A.; CARLI, L.; BEUX, S.; SANTOS, M.; BUSATO, S.; KOBELNIK, M.;
383 BARANA, A.C. Utilização de farinha obtida a partir de rejeito de batata na elaboração de
384 biscoitos. **Ciência Agrônômica de Engenharia**, v. 11, n. 1, p. 19-26, 2005.

385

386 PEREIRA M. M.; OLIVEIRA E. N. A.; ALMEIDA F. L. C.; FEITOSA, R. M. Processamento
387 e caracterização físico-química de biscoitos amanteigados elaborados com farinha de
388 jatobá. **Revista brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 10, n. 2, p.
389 2137-2149, 2016.

390

391 PEREZ, P. M. P.; GERMANI, R. Farinha mista de trigo e berinjela: características físicas e
392 químicas. **Boletim do CEPPA**, Curitiba, v. 22, n. 1, p.15-24, 2004.

393

394 PEREZ, P.; GERMANI, R. Elaboração de biscoitos tipo salgado, com alto teor de fibra
395 alimentar, utilizando farinha de berinjela (*Solanum melongena*, L.). In: **Ciência e**
396 **Tecnologia de Alimentos**, 2007, Campinas, v. 7, n. 1, p. 186-192, 2007.

397

398 POSSETTI, T.; DUTRA M. B. L. Produção, composição centesimal e qualidade
399 microbiológica de farinha de berinjela (*solanum melongena*, l.). **Enciclopédia Biosfera**,
400 Goiânia. v.7, n.13; 2011.

401

402 REDIN, M.; SANTOS, G. F.; MIGUEL, P.; DENEGA, G. L.; LUPATINI, M.; DONEDA, A.;
403 SOUZA, E. L. Impactos da queima sobre atributos químicos, físicos e biológicos do
404 solo. **Ciência Florestal**, v. 21, p. 381-392, 2011.

405

406 ROSA P. A.; RODRIGUES B. M.; SANTOS N. M.; CANDIDO C. J.; SANTOS E. F.;
407 NOVELLO D. Elaboração de esfihas de frango adicionadas de farinha de casca de
408 berinjela: Análise físico-química e sensorial. **Revista UNIABEU Belford Roxo**, v.9, n. 21,
409 janeiro/abril, 2016.

- 410 SANTOS, J. C.; SILVA, G. F.; SANTOS, J. A. B.; OLIVEIRA JUNIOR, A. M.
411 Processamento e avaliação da estabilidade da farinha de banana verde. **Exacta**, v. 8, n.
412 2, p. 219-224, 2010.
- 413
- 414 SCORSATTO, M.; PIMENTEL A. C.; SILVA A. J. R.; SABALLY K.; ROSA G.; OLIVEIRA
415 G. M. M. Avaliação de compostos bioativos, composição físico-química e atividade
416 antioxidante *In vitro* da farinha de berinjela. **International Journal of Cardiovascular**
417 **Sciences**, v. 30, n.3, p. 235-242, 2017.
- 418
- 419 SHIGUEOKA, K. S.; ANTONIASSI J. P.; LISBOA D. S.; GARCIA J. C.; GARCIA E. E.;
420 NOGAMI E. M. Análise físico-química e composição centesimal da farinha da polpa da
421 abóbora moranga (cucurbita máxima). **Anais do XXIV EAIC /IV EAIC Jr.** Maringá, v. 25,
422 p. 1-4, 2015.
- 423
- 424 TEDRUS, G. A. S.; Cássia. R.S.; ORMENESE, C.; SPERANZA, S.M.; CHANG, Y. Estudo
425 da adição de vital glúten à farinha de arroz, farinha de aveia e amido de trigo na qualidade
426 de pães. **Ciência Tecnologia Alimento**, v. 21, n.1, p. 20-25, 2001.

NORMAS PARA SUBMISSÃO

427

428

1. CONTEÚDO E CLASSIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA PUBLICAÇÃO

430

431 Serão aceitos manuscritos de abrangência nacional e/ou internacional que apresentem
432 novos conceitos ou abordagens experimentais e que não sejam apenas repositórios de
433 dados científicos. Trabalhos que contemplam especificamente metodologias analíticas
434 serão aceitos para publicação desde que elas sejam inovadoras ou proporcionem
435 aperfeiçoamentos significativos de métodos já existentes. Ficarà a critério dos editores, a
436 depender da relevância do tema, a aceitação de trabalhos que tenham resultados da
437 análise de produtos industrializados sem informações que permitam reproduzir a sua
438 obtenção. Não serão aceitos para publicação trabalhos que visam essencialmente à
439 propaganda comercial.

440

441 Os documentos publicados no BJFT classificam-se nas seguintes categorias:

442

443 1.1. ARTIGOS CIENTÍFICOS ORIGINAIS: São trabalhos que relatam a metodologia, os
444 resultados finais e as conclusões de pesquisas originais, estruturados e documentados de
445 modo que possam ser reproduzidos com margens de erro iguais ou inferiores aos limites
446 indicados pelo autor. O trabalho não pode ter sido previamente publicado, exceto de
447 forma preliminar como nota científica ou resumo de congresso.

448

449 1.2. ARTIGOS DE REVISÃO: São extratos inter-relacionados da literatura disponível
450 sobre um tema que se enquadre no escopo da revista e que contenham conclusões sobre
451 o conhecimento disponível. Preferencialmente devem ser baseados em literatura
452 publicada nos últimos cinco anos.

453

454 1.3 NOTAS CIENTÍFICAS: São relatos parciais de pesquisas originais que, devido à sua
455 relevância, justificam uma publicação antecipada. Devem seguir o mesmo padrão do
456 Artigo Científico, podendo ser, posteriormente, publicadas de forma completa como Artigo
457 Científico.

458

459 1.4. RELATOS DE CASO: São descrições de casos, cujos resultados são tecnicamente
460 relevantes.

461

462 1.5. RESENHAS CRÍTICA DE LIVRO: Trata-se de uma análise de um ou mais livros
463 impressos ou online, que apresenta resumo e análise crítica do conteúdo.

464

465 1.6. COMENTÁRIOS DE ARTIGOS: Um documento cujo objeto ou foco é outro artigo ou
466 outros artigos.

467

468 1.7. COMUNICAÇÕES RÁPIDAS: Atualização de uma pesquisa ou outros itens
469 noticiosos. Os manuscritos podem ser apresentados em português, inglês ou espanhol.

470

471 **2. ESTILO E FORMATAÇÃO**

472

473 **2.1. FORMATAÇÃO**

474

475 - Editor de Textos Microsoft WORD 2010 ou superior, não protegido.

476 - Fonte Arial 12, espaçamento duplo entre linhas. Não formate o texto em múltiplas
477 colunas.

478

479 - Página formato A4 (210 x 297 mm), margens de 2 cm.

480

481 - Todas as linhas e páginas do manuscrito deverão ser numeradas sequencialmente.

482

483 - A itemização de seções e subseções não deve exceder 3 níveis.

484

485 - O número de páginas, incluindo Figuras e Tabelas no texto, não deverá ser superior a
486 20 para Artigos Científicos Originais e de Revisão e a 9 para os demais tipos de
487 documento. Sugerimos que a apresentação e discussão dos resultados seja a mais
488 concisa possível.

489

490 - Use frases curtas.

491

492 2.2. UNIDADES DE MEDIDAS: Deve ser utilizado o Sistema Internacional de Unidades
493 (SI) e a temperatura deve ser expressa em graus Celsius.

494

495 2.3. TABELAS E FIGURAS: Devem ser numeradas em algarismos arábicos na ordem em
496 que são mencionadas no texto. Seus títulos devem estar imediatamente acima das
497 Tabelas e imediatamente abaixo das Figuras e não devem conter unidades. As unidades
498 devem estar, entre parênteses, dentro das Tabelas e nas Figuras. Fotografias devem ser
499 designadas como Figuras. A localização das Tabelas e Figuras no texto deve estar
500 identificada.

501

502 As TABELAS devem ser editadas utilizando os recursos próprios do editor de textos
503 WORD para este fim, usando apenas linhas horizontais. Devem ser autoexplicativas e de
504 fácil leitura e compreensão. Notas de rodapé devem ser indicadas por letras minúsculas
505 sobrescritas. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e seguir esta mesma
506 sequência para as notas de rodapé.

507

508 As FIGURAS devem ser utilizadas, de preferência, para destacar os resultados mais
509 expressivos. Não devem repetir informações contidas em Tabelas. Devem ser
510 apresentadas de forma a permitir uma clara visualização e interpretação do seu conteúdo.
511 As legendas devem ser curtas, autoexplicativas e sem bordas. As Figuras (gráficos e
512 fotos) devem ser coloridas e em alta definição (300 dpi), para que sejam facilmente
513 interpretadas. As fotos devem estar na forma de arquivo JPG ou TIF. As Figuras devem
514 ser enviadas (File upload) em arquivos individuais, separadas do texto principal, na
515 submissão do manuscrito. Estes arquivos individuais devem ser nomeados de acordo
516 com o número da figura. Ex.: Fig1.jpg, Fig2.tif etc.

517

518 2.4. EQUAÇÕES: As equações devem aparecer em formato editável e apenas no texto,
519 ou seja, não devem ser apresentadas como figura nem devem ser enviadas em arquivo
520 separado.

521

522 Recomendamos o uso do MathType ou Editor de Equações, tipo MS Word, para
523 apresentação de equações no texto. Não misture as ferramentas MathType e Editor
524 de Equações na mesma equação, nem tampouco misture estes recursos com
525 inserir símbolos. Também não use MathType ou Editor de Equações para apresentar
526 no texto do manuscrito variáveis simples (ex., $a=b^2+c^2$), letras gregas e símbolos (ex.,
527 α , ∞ , Δ) ou operações matemáticas (ex., x , \pm , \geq). Na edição do texto do manuscrito,
528 sempre que possível, use a ferramenta “inserir símbolos”.

529 Devem ser citadas no texto e numeradas em ordem sequencial e crescente, em
530 algarismos arábicos entre parênteses, próximo à margem direita.

531

532 2.5. ABREVIATURAS e SIGLAS: As abreviaturas e siglas, quando estritamente
533 necessárias, devem ser definidas na primeira vez em que forem mencionadas. Não use
534 abreviaturas e siglas não padronizadas, a menos que apareçam mais de 3 vezes no texto.
535 As abreviaturas e siglas não devem aparecer no Título, nem, se possível, no Resumo e
536 Palavras-chave.

537

538 2.6 NOMENCALTURA:

539

540 Reagentes e ingredientes: preferencialmente use o nome internacional não-proprietário
541 (INN), ou seja, o nome genérico oficial.

542

543 Nomes de espécies: utilize o nome completo do gênero e espécie, em itálico, no título (se
544 for o caso) e no manuscrito, na primeira menção. Posteriormente, a primeira letra do
545 gênero seguida do nome completo da espécie pode ser usada.

546

547 3. ESTRUTURA DO ARTIGO

548

549 **PÁGINA DE ROSTO: título, título abreviado, autores/filiação (deverá ser**
550 **submetido como *Title Page*)**

551

552 3.1. TÍTULO: Deve ser claro, preciso, conciso e identificar o tópico principal da pesquisa.
553 Usar palavras úteis para indexação e recuperação do trabalho. Evitar nomes comerciais e
554 abreviaturas. Se for necessário usar números, esses e suas unidades devem vir por
555 extenso. Gênero e espécie devem ser escritos por extenso e itálico; a primeira letra em
556 maiúscula para o gênero e em minúscula para a espécie. Incluir nomes de cidades ou
557 países apenas quando os resultados não puderem ser generalizados para outros locais.
558 Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 150 caracteres, incluindo espaços. O
559 manuscrito em português ou espanhol deve também apresentar o Título em inglês e o
560 manuscrito em inglês deve incluir também o Título em português.

561

562 3.2. TITULO ABREVIADO (RUNNING HEAD): Deve ser escrito em caixa alta e não
563 exceder 50 caracteres, incluindo espaços.

564 3.3. AUTORES/FILIAÇÃO: São considerados autores aqueles com efetiva contribuição
565 intelectual e científica para a realização do trabalho, participando de sua concepção,
566 execução, análise, interpretação ou redação dos resultados, aprovando seu conteúdo
567 final. Havendo interesse dos autores, os demais colaboradores, como, por exemplo,
568 fornecedores de insumos e amostras, aqueles que ajudaram a obter recursos e
569 infraestrutura e patrocinadores, devem ser citados na seção de agradecimentos. O autor
570 de correspondência é responsável pelo trabalho perante a Revista e, deve informar a
571 contribuição de cada coautor para o desenvolvimento do estudo apresentado.

572

573 Devem ser fornecidos os nomes completos e por extenso dos autores, seguidos de sua
574 filiação completa (Instituição/Departamento, cidade, estado, país) e endereço eletrônico
575 (e-mail). O autor para correspondência deverá ter seu nome indicado e apresentar
576 endereço completo para postagem.

577 Para o autor de correspondência:

578

579 Nome completo (**autor correspondência*)

580 Instituição/Departamento (*Nome completo da Instituição de filiação quando foi realizada a*
581 *pesquisa*)

582 Endereço postal completo (*Logradouro/ CEP / Cidade / Estado / País*)

583 Telefone

584 E-mail (*não utilizar os provedores hotmail e uol no cadastro do autor de correspondência,*
585 *pois o sistema de submissão online ScholarOne, utilizado pela revista, não confirma*
586 *a solicitação de envio de e-mail feita por estes provedores*)

587

588 Para co-autores:

589

590 Nome completo

591 Instituição/Departamento (*Nome completo da Instituição de filiação quando foi realizada a*
592 *pesquisa*)

593 Endereço (*Cidade / Estado / País*)

594 E-mail

595

596

597 **DOCUMENTO PRINCIPAL: título, resumo, palavras-chave, texto do artigo com a**
598 **identificação de figuras e tabelas**

599

600 3.4. RESUMO: Deve incluir objetivo(s) ou hipótese da pesquisa, material e métodos
601 (somente informação essencial para a compreensão de como os resultados foram
602 obtidos), resultados mais significativos e conclusões do trabalho, contendo no máximo
603 2.000 caracteres (incluindo espaços). Não usar abreviaturas e siglas. Os artigos em
604 português ou espanhol devem também apresentar Resumo em inglês e os artigos em
605 inglês devem incluir também o Resumo em português.

606

607 3.5. PALAVRAS-CHAVE: Devem ser incluídas no mínimo 6, logo após o Resumo e
608 Abstract, até no máximo 10 palavras indicativas do conteúdo do trabalho, que possibilitem
609 a sua recuperação em buscas bibliográficas. Não utilizar termos que apareçam no título.
610 Usar palavras que permitam a recuperação do artigo em buscas abrangentes. Evitar
611 palavras no plural e termos compostos (com “e” e “de”), bem como abreviaturas, com
612 exceção daquelas estabelecidas e conhecidas na área. Os artigos em português ou
613 espanhol devem também apresentar as Palavras-chave em inglês e os artigos em
614 inglês devem incluir também as Palavras-chave em português.

615

616 3.6. INTRODUÇÃO: Deve reunir informações para uma definição clara da problemática
617 estudada, fazendo referências à bibliografia atual, preferencialmente de periódicos
618 indexados, e da hipótese/objetivo do trabalho, de maneira que permita situar o leitor e
619 justificar a publicação do trabalho. Visando à valorização da Revista, sugere-se, sempre
620 que pertinente, a citação de artigos publicados no BJFT.

621

622 3.7. MATERIAL E MÉTODOS: Deve possibilitar a reprodução do trabalho realizado. A
623 metodologia empregada deve ser descrita em detalhes apenas quando se tratar de
624 desenvolvimento ou modificação de método. Neste último caso, deve destacar a
625 modificação efetuada. Todos os métodos devem ser bibliograficamente referenciados ou
626 descritos.

627

628 3.8. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os resultados devem ser apresentados e
629 interpretados dando ênfase aos pontos importantes que deverão ser discutidos com base
630 nos conhecimentos atuais. Deve-se evitar a duplicidade de apresentação de resultados
631 em Tabelas e Figuras. Sempre que possível, os resultados devem ser analisados
632 estatisticamente.

633

634 3.9. CONCLUSÕES: Neste item deve ser apresentada a essência da discussão dos
635 resultados, com a qual se comprova, ou não, a hipótese do trabalho ou se ressalta a
636 importância ou contribuição dos resultados para o avanço do conhecimento. Este item
637 não deve ser confundido com o Resumo, nem ser um resumo da Discussão.

638 3.10. AGRADECIMENTOS: Deve ser feita a identificação completa da agência de
639 fomento, constando seu nome, país e nº do projeto. Outros agradecimentos a pessoas ou
640 instituições são opcionais.

641

642 3.11. REFERÊNCIAS:

643

644 3.11.1 Citações no Texto

645

646 Citação direta: Transcrição textual de parte da obra do autor consultado (Especificar no
647 texto a(s) página(s), volume(s), tomo(s) ou seção(ões) da fonte consultada).

648

649 Citação indireta: Texto baseado na obra do autor consultado (Indicar apenas a data).

650

651 Nas citações bibliográficas no texto (baseadas na norma ABNT NBR 10520: 2002), as
652 chamadas pelo sobrenome do autor, pela instituição responsável ou título incluído na
653 sentença devem ser em letras maiúsculas e minúsculas e, quando estiverem entre
654 parênteses, devem ser em letras maiúsculas (caixa alta). Exemplos:

655

656 Guerrero e Alzamorra (1998) obtiveram bom ajuste do modelo.

657

658 Esses resultados estão de acordo com os verificados para outros produtos (CAMARGO;
659 RASERAS, 2006; LEE; STORN, 2001).

660

661 As citações de diversos documentos de um mesmo autor, publicados num mesmo ano,
662 são distinguidas pelo acréscimo de letras minúsculas, em ordem alfabética, após a
663 data e sem espaçamento, conforme a lista de referências. Exemplos:

664

665 De acordo com Reeside (1927a)

666

667 (REESIDE, 1927b)

668

669 Para citação de citação deve-se utilizar a expressão “apud” (citado por, conforme,
670 segundo) após o ano de publicação da referência, seguida da indicação da fonte
671 secundária efetivamente consultada. Exemplos:

672

673 “[...] o viés organicista da burocracia estatal e o antiliberalismo da cultura política de 1937,
674 preservado de modo encapuçado na Carta de 1946.” (VIANNA, 1986, p. 172 apud
675 SEGATTO,1995).

676

677 Sobre esse assunto, são esclarecedoras as palavras de Silva (1986 apud CARNEIRO, 1981).

678

679 3.11.2 Referências

680

681 A lista de referências deve seguir o estabelecido pela Associação Brasileira de Normas
682 Técnicas

683 (ABNT), Norma: NBR 6023, de agosto de 2002, na seguinte forma:

684

685 - As referências são alinhadas somente à margem esquerda do texto e de forma a se
686 identificar individualmente cada documento, em espaço simples e separado entre si por
687 espaço duplo.

688

689 - O recurso tipográfico (**negrito, grifo ou itálico**) utilizado para destacar o elemento título
690 deve ser uniforme em todas as referências de um mesmo documento.

691

692 - Citar o nome de todos os autores nas Referências, ou seja, não deve ser usada a
693 expressão “et al.”

694

695 - *Monografias (livros, manuais e folhetos como um todo)*

696

697 Sobrenome e iniciais dos prenomes do autor (nomes de mais de 1 autor devem ser
698 separados por ponto e vírgula). **Título** (em negrito): subtítulo. Edição (n. ed.), Local de
699 Publicação: Editora, data de publicação. Número de páginas. Exemplos:

700

701 *Impressos:*

702

703 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 680 p.

704

705 HOROWITZ, W. (Ed.). **Official methods of analysis of the Association of Official**
706 **Analytical Chemists**. 18th ed., 3rd rev. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2010. 1 v.

707

708 PERFIL da administração pública paulista. 6. ed. São Paulo: FUNDAP, 1994. 317 p.

709

710 *Eletrônicos:*

711

712 SZEMPLENSKI, T. **Aseptic packaging in the United State**. 2008. Disponível em:
713 <<http://www.packstrat.com>>. Acesso em: 19 maio 2008.

714

715 - *Parte de monografias (Capítulos de livros, volume, fragmento, parte)*

716

717 AUTOR DO CAPÍTULO. Título do capítulo. In: AUTOR DO LIVRO. **Título do livro** (em
718 negrito). Edição. Local de publicação (cidade): Editora, data. Capítulo, página inicial-final
719 da parte. Exemplo:

720

721 *Impressos:*

722

723 ZIEGLER, G. Product design and shelf-life issues: oil migration and fat bloom. In:
724 TALBOT, G. (Ed.). **Science and technology of enrobed and filled chocolate,**
725 **confectionery and bakery products**. Boca Raton: CRC Press, 2009. Chapter 10, p. 185-
726 210.

727

728 *Eletrônicos:*

729

730 TAMPAS de elastômeros: testes funcionais. In: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA
731 SANITÁRIA. **Farmacopéia Brasileira**. 5. ed. Brasília: ANVISA, 2010.
732 Cap. 6, p. 294-299. Disponível em:
733 <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/cd_farmacopeia/pdf/volume1%2020110216.pdf>.
734 Acesso em: 22 mar. 2012.

735

736 - *Teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso*

737

738 AUTOR. **Título** (em negrito). Ano de defesa. Número de folhas. Categoria (Grau e área) -
739 Unidade da Instituição, Instituição, Cidade, Data de publicação. Exemplo:

740

741 CARDOSO, C. F. **Avaliação do sistema asséptico para leite longa vida em**
742 **embalagem flexível institucional do tipo Bag-in-box**. 2011. 160 f. Dissertação
743 (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos,
744 Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2011.

745

746 - *Publicação periódica (Artigos de periódicos)*

747

748 AUTOR DO ARTIGO. Título do artigo. **Título do Periódico** (por extenso e negrito), Local
749 de publicação (cidade), volume, número, páginas inicial-final, ano de publicação.
750 Exemplo:

751

752 *Impressos:*

753

754 KOMITOPOULOU, Evangelia; GIBBS, Paul A. The use of food preservatives and
755 preservation. **International Food Hygiene**, East Yorkshire, v. 22, n. 3, p. 23-25, 2011.

756

757 *Eletrônicos:*

758

759 INVIOLÁVEL e renovável. **EmbalagemMarca**, São Paulo, v. 14, n. 162, p. 26,
760 fev. 2013. Disponível em:

761 <<http://issuu.com/embalagemmarca/docs/em162/26>>. Acesso em: 20 maio 2014.

762

763 - *Trabalho apresentado em evento*

764

765 AUTOR. Título do trabalho apresentado, seguido da expressão In: NOME DO EVENTO,
766 numeração do evento (se houver), ano e local (cidade) de realização. **Título do**
767 **documento (anais, proceedings, atas, tópico temático, etc.)**, local: editora, data de
768 publicação. Página inicial e final da parte referenciada. Exemplos:

769

770 *Impressos:*

771

772 ALMEIDA, G. C. Seleção classificação e embalagem de olerícolas. In: SIMPÓSIO
773 BRASILEIRO DE PÓS-COLHEITA, 2., 2007, Viçosa. **Anais...** Viçosa: UFV, 2007. p. 73-
774 78.

775

776 IUFOST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CHEMICAL CHANGES DURING FOOD
777 PROCESSING, 1984, Valencia. **Proceedings...** Valencia: Instituto de Agroquímica y
778 Tecnología de Alimentos, 1984.

779

780 *Eletrônicos:*

781

782 MARTARELLO, V. D. Balanço hídrico e consumo de água de laranjeiras. In:
783 CONGRESSO INTERINSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 5., 2011, Campinas.
784 **Anais...** Campinas: IAC; ITAL, 2011. 1 CD-ROM.

785

786 LUIZ, M. R.; AMORIN, J. A. N.; OLIVEIRA, R. Bomba de calor para desumificação e
787 aquecimento do ar de secagem. In: CONGRESSO IBEROAMERICANO DE
788 ENGENHARIA MECÂNICA, 8., 2007, Cusco. **Anais eletrônicos...** Cusco: PUCP, 2007.
789 Disponível em: <<http://congreso.pucp.edu.pe/cibim8/pdf/06/06-23.pdf>>. Acesso em: 28
790 out. 2011.

791

792 - *Normas técnicas*

793

794 ÓRGÃO NORMALIZADOR. **Número da norma** (em negrito): título da norma. Local
795 (cidade), ano. nº de páginas. Exemplos:

796 ASTM INTERNATIONAL. **D 5047-09**: standard specification for polyethylene terephthalate film and
797 sheeting. Philadelphia, 2009. 3 p.

798

799 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15963**: alumínio e suas ligas - chapa
800 lavrada para piso - requisitos. Rio de Janeiro, 2011. 12 p.

801

802 - *Legislação (Portarias, decretos, resoluções, leis)*

803

804 Jurisdição (ou cabeçalho da entidade, no caso de se tratar de normas), título, numeração,
805 data e dados da publicação. Exemplos:

806

807 *Impressos:*

808

809 BRASIL. Medida provisória no 1.569-9, de 11 de dezembro de 1997. **Diário Oficial [da]**
810 **República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 dez. 1997. Seção 1,
811 p. 29514.

812

813 *Eletrônicos:*

814

815 ~~COMISSÃO EUROPEIA. Regulamento (UE) n. 202/2014, de 03 de março de 2014.~~
816 ~~Altera o Regulamento (UE) n. 10/2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica~~
817 ~~destinados a entrar em contacto com os alimentos. **Jornal Oficial da União Europeia,**~~
818 ~~Bruxelas, L 62, 04 abr. 2014. Disponível em: <[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0013:0015:PT:PDF)~~
819 ~~[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0013:0015:PT:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0013:0015:PT:PDF)>. Acesso~~
820 ~~em: 21 mar. 2014.~~

821

822 **4. PROCESSO DE AVALIAÇÃO**

823

824 O manuscrito submetido à publicação no BJFT é avaliado previamente por um Editor e,
825 dependendo da qualidade geral do trabalho, nesta etapa pode ser rejeitado ou retornar
826 aos autores para adequações ou seguir para revisão por dois Revisores *ad hoc*. Todo o
827 processo de revisão por pares é anônimo (*double blind review*). Os pareceres dos

828 revisores são enviados para o Editor Associado, que emite um parecer para qualificar a
829 pertinência de publicação do manuscrito. Caso haja discordância entre os pareceres,
830 outros Revisores poderão ser consultados. Quando há possibilidade de publicação,
831 os pareceres dos revisores e do Editor Associado são encaminhados aos Autores, para
832 que verifiquem as recomendações e procedam às modificações pertinentes. As
833 modificações feitas pelos autores devem ser destacadas no texto em cor diferente. Não
834 há limite para o número de revisões, sendo este um processo interativo cuja duração
835 depende da agilidade dos Revisores e do Editor em emitir pareceres e dos Autores em
836 retornar o artigo revisado. No final do processo de avaliação, cabe ao Editor Chefe a
837 decisão final de aprovar ou rejeitar a publicação do manuscrito, subsidiado pela
838 recomendação do Editor Associado e pelos pareceres dos revisores. Este sistema de
839 avaliação por pares é o mecanismo de auto regulação adotado pela Revista para atestar
840 a credibilidade das pesquisas a serem publicadas.

841

842 Quando o trabalho apresentar resultados de pesquisa envolvendo a participação de seres
843 humanos, em conformidade a Resolução nº 466 de 12 de outubro de 2012, publicada em
844 2013 pelo Conselho Nacional de Saúde, informar o número do processo de aprovação do
845 projeto por um Comitê de Ética em Pesquisa.

846

847 A avaliação prévia realizada pelos Editores considera: Atendimento ao escopo e às
848 normas e da revista; Relevância do estudo; Abrangência do enfoque; Adequação e
849 reprodutibilidade da metodologia; Adequação e atualidade das referências bibliográficas e
850 Qualidade da redação.

851

852 A avaliação posterior por Revisores e Editores/Conselheiros considera originalidade,
853 qualidade científica, relevância, os aspectos técnicos do manuscrito, incluindo
854 adequação do título e a qualidade do Resumo/Abstract, da Introdução, da Metodologia,
855 da Discussão e das Conclusões e clareza e objetividade do texto.

856

857 **Submissão de manuscritos**

858

859 A submissão do artigo deve ser online, pelo sistema ScholarOne, acessando no link:

860 <https://mc04.manuscriptcentral.com/bjft-scielo>

861

862 Caso não seja usuário do ScholarOne, crie uma conta no sistema via **Create an Account**
863 na tela de **Log in**. Ao criar a conta, atente para os campos marcados com *req.* pois são

864 obrigatórios. Caso já seja usuário, mas esqueceu a senha, utilize o **Reset Password** na
865 mesma tela.

866 Caso tenha dúvidas na utilização do sistema use o tutorial (**Resources - Help / Site**
867 **Support**) abaixo do **Log in**. Caso necessite de ajuda use o **Help** no cabeçalho da página,
868 à extrema direita superior.

869

870 Durante a submissão, **não usar o botão *back* do navegador.**

871

872 Uma carta de apresentação (**cover letter**) do manuscrito deve ser submetida online via
873 ScholarOne, descrevendo a hipótese/mensagem principal do trabalho, o que apresenta de
874 inédito, a importância da sua contribuição para a área em que se enquadra e sua
875 adequabilidade para a revista Brazilian Journal of Food Technology.

876

877 O **Termo de Responsabilidade** (http://bjft.ital.sp.gov.br/instrucao_autores.php) deve ser
878 submetido online via ScholarOne, juntamente com os demais arquivos, no item *File*
879 *upload*, como “**Supplemental file NOT for Review**”. Caso não seja possível reunir as
880 assinaturas de todos os autores em um só Termo, cada autor pode enviar seu Termo de
881 Responsabilidade devidamente preenchido e assinado para a Secretaria da Revista
882 (**bjftsec@ital.sp.gov.br**). Vale ressaltar que a submissão não será considerada
883 finalizada, caso algum dos autores não envie o Termo de Responsabilidade.