

Editor
Editor-in-chief

Eliete Vaz de Faria

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Editores associados
Associate editors

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

Terezinha J. G. Salva

*Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil*

Diretor executivo
Executive director

Luís Fernando Ceribelli Madi

*Diretor Geral
Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL*

Diretor executivo associado
Associate executive director

Yone Coutinho Costa

*Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil*

■ Expediente

Staff

Conselho editorial | Editorial board

Adelaide Del Pino Beléia; *Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina/PR-BR*

Alberto M.C. Sereno; *Universidade do Porto, Porto-Portugal*

Alexandre José Cichoski; *Universidade Regional Integrada, Erechim/RS-BR*

Bernadete D. G. M. Franco; *Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Ciências Farmacêuticas – FCF, São Paulo - SP, BR*

Cecília Rojas de Gante; *Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Monterrey, México*

Dietrich G. Quast; *Consultor, Campinas - SP, BR*

Evânia A. Teixeira de Figueiredo; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Centro de Ciências Agrárias, Fortaleza - CE, BR*

Frederico J. V. Passos; *Universidade Federal de Viçosa – UFV, Viçosa - MG, BR*

Geraldo Arraes Maia; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

Geraldo Cia; *Consultor, Campinas - SP, BR*

Guilherme Hough; *Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires, Argentina*

Jaime Amaya-Farfán; *Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, Campinas - SP, BR*

Jorge F. F. Zapata; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

José Humberto de Queiroz; *Universidade Federal de Viçosa – UFV, Viçosa - MG, BR*

José Vladimir de Oliveira; *Universidade Regional Integrada, Erechim/RS-BR*

Luigi Faucitano; *Agriculture et Agroalimentaire Canada – AGR/GC – Canadá*

Marco Antonio Trindade; *Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga - SP*

Maria de Fátima F. Poças; *Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal*

Maria R. Sartori; *Consultora, Campinas - SP, BR*

Maria Teresa Destro; *Universidade de São Paulo – USP, São Paulo - SP, BR*

Marney P. Cereda; *Universidade Estadual Paulista – UNESP, Botucatu - SP, BR*

Nelcindo N. Terra; *Universidade Federal de Santa Maria – UFSM, Santa Maria - RS, BR*

Nelson José Beraquet; *Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, Campinas - SP, BR*

Noemi E. Zaritzky; *Universidad Nacional de La Plata, La Plata-Argentina*

Nonete B. Guerra; *Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Recife - PE, BR*

Raimundo Wilane de Figueiredo; *Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza - CE, BR*

Ricardo Alfredo Kluge; *Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” – ESALQ, Piracicaba - SP, BR*

Rodrigo O. Teixeira Neto; *Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, Campinas - SP, BR*

Rui S. S. F. Silva; *Universidade Estadual de Londrina – UEL, Londrina - PR, BR*

Silvio José Rossi; *Universidade Federal da Paraíba – UFPB, João Pessoa - PB, BR*

Vera Lucia P. Ferreira; *Consultora, Campinas - SP, BR*

■ Equipe de suporte

Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa

Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Cubomultimídia

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Deise Mugnaro

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Composição centesimal e valor energético de pratos tradicionais do Rio Grande do Sul

SANTOS, P. C. P. et al.

Resumo

As tabelas de composição química de alimentos usadas no Brasil são incompletas, dificultando sua utilização em ações de saúde. Com base nisso, realizou-se levantamento na literatura sobre pratos tradicionais do RS, iniciando-se pelas sobremesas de origem italiana, alemã, afro e campeira. Selecionaram-se duas sobremesas representativas de cada etnia, sendo respectivamente: sagu e pudim de leite; torta de requeijão e torta de maçã; quindim e pé-de-moleque; ambrosia e arroz de leite. A elaboração das sobremesas, conforme a literatura, foi feita na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do IPA. Após coleta, determinou-se a composição centesimal das amostras, em triplicata, no Laboratório de Análise de Alimentos, de acordo com as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Realizou-se a comparação dos resultados com os dados das tabelas de composição de alimentos: TBCA/USP, TACO/UNICAMP, FRANCO e IBGE, mostrando as diferenças existentes entre eles. Além disso, os resultados demonstraram que as sobremesas típicas do RS apresentam altos valores calóricos.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

SANTOS, P. C. P. et al. Composição centesimal e valor energético de pratos tradicionais do Rio Grande do Sul. **Braz. J. Food Technol.** Preprint Series, n. 10, 2009.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 10, 2009.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, II SSA, p. 57-64, janeiro 2009.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bj.ital.sp.gov.br/html/bj.htm>