

## ANEXO B – FORMULÁRIO DE INDICADORES DE IMPACTOS DA PESQUISA

Autor(a): Tassyana Vieira Marques Freire

Orientador(a): Prof. Dra. Ana Carla Marques Pinheiro

Programa de Pós-Graduação em: Ciência dos Alimentos

Título do trabalho: AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO SENSORIAL DE EDULCORANTES DE ESTÉVIA COM DIFERENTES COMPOSIÇÕES QUÍMICAS APLICADOS EM MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO

### Ação Climática:

- ☐ Agricultura de baixa emissão de carbono
- ☐ Uso sustentável da água e do solo
- ☐ Produção orgânica e sustentável
- ☐ Bioenergia, compostagem, biodigestores
- ☐ Energia limpa e renovável
- ☐ Eficiência energética ou inovação ambiental
- ☐ Manejo de resíduos ou recuperação de áreas degradadas
- ☒ Não se aplica.

### Tipos de Impactos:

☒ sociais ☒ tecnológicos ☒ econômicos ☐ culturais ☐ outros: \_\_\_\_\_

### Áreas Temáticas da Extensão:

- |                                                        |                                                              |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1. Comunicação                | <input type="checkbox"/> 5. Meio ambiente                    |
| <input type="checkbox"/> 2. Cultura                    | <input checked="" type="checkbox"/> 6. Saúde                 |
| <input type="checkbox"/> 3. Direitos humanos e justiça | <input checked="" type="checkbox"/> 7. Tecnologia e produção |
| <input type="checkbox"/> 4. Educação                   | <input type="checkbox"/> 8. Trabalho                         |

### Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

- |                                                                 |                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1. Erradicação da pobreza              | <input type="checkbox"/> 10. Redução das desigualdades                  |
| <input type="checkbox"/> 2. Fome zero e agricultura sustentável | <input type="checkbox"/> 11. Cidades e comunidades sustentáveis         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3. Saúde e Bem-estar        | <input checked="" type="checkbox"/> 12. Consumo e produção responsáveis |
| <input type="checkbox"/> 4. Educação de qualidade               | <input type="checkbox"/> 13. Ação contra a mudança global do clima      |
| <input type="checkbox"/> 5. Igualdade de Gênero                 | <input type="checkbox"/> 14. Vida na água                               |

- |                                                 |                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| ( ) 6. Água potável e Saneamento                | ( ) 15. Vida terrestre                       |
| ( ) 7. Energia Acessível e Limpa                | ( ) 16. Paz, justiça e instituições eficazes |
| ( ) 8. Trabalho decente e crescimento econômico | ( ) 17. Parcerias e meios de implementação   |

### **Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais**

Os resultados desta pesquisa apresentam impactos tecnológicos, sociais e econômicos com potencial de aplicação direta na indústria de alimentos. O estudo avaliou a substituição da sacarose por diferentes amostras comerciais de glicosídeos de esteviol, gerando informações quantitativas sobre potência de doçura, perfil temporal sensorial e composição química dos adoçantes. Do ponto de vista tecnológico, os resultados fornecem subsídios para departamentos de pesquisa e desenvolvimento na seleção de edulcorantes naturais mais adequados para aplicação em alimentos, contribuindo para a formulação de produtos com melhor aceitação sensorial. A caracterização química por HPLC associada às análises sensoriais permitiu identificar a influência de diferentes glicosídeos de esteviol na percepção de dulçor e amargor residual, favorecendo o desenvolvimento de produtos com perfil sensorial mais equilibrado. Do ponto de vista social e de saúde, os resultados podem beneficiar consumidores que necessitam reduzir o consumo de açúcar, incluindo pessoas com obesidade, diabetes e outras condições relacionadas às doenças crônicas não transmissíveis. Os impactos econômicos decorrem do potencial de aplicação dos resultados pela indústria alimentícia e pelo setor produtivo de adoçantes naturais, auxiliando na inovação de produtos e na ampliação do mercado de alimentos com redução de açúcares. O território impactado compreende o setor produtivo nacional de alimentos e edulcorantes, bem como consumidores que buscam alternativas mais saudáveis. Os impactos observados possuem caráter potencial e direto, estabelecendo bases científicas para o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis e alinhados às demandas atuais de mercado.

### **Social, technological, economic and cultural impacts**

The results of this research present technological, social, and economic impacts with potential direct application in the food industry. The study evaluated the replacement of sucrose with different commercial steviol glycosides, providing quantitative information on sweetness potency, temporal sensory profiles, and chemical composition. From a technological perspective, the findings support research and development teams in selecting natural sweeteners for food applications and improving sensory acceptance. The association between HPLC characterization and sensory analysis demonstrated how different steviol glycosides influence sweetness perception and residual bitterness, contributing to the development of more balanced formulations. From a social and health perspective, the results may benefit consumers seeking to reduce sugar intake, including individuals with obesity, diabetes, and other chronic diseases. Economic impacts are related to the potential use of these findings by the food industry and sweetener manufacturers, supporting innovation and the expansion of reduced sugar products. The impacted territory includes the national food production sector and consumers interested in healthier alternatives. The impacts are considered both potential and direct, providing a scientific basis for the development of healthier foods aligned with current market demands.



Documento assinado digitalmente  
TASSYANA VIEIRA MARQUES FREIRE  
Data: 28/06/2026 18:30:05-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura Discente



Documento assinado digitalmente  
ANA CARLA MARQUES PINHEIRO  
Data: 02/07/2026 14:36:03-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura Orientador

Obs.: As assinaturas devem ser realizadas por meio da plataforma Gov.br,  
ICPEdu ou outra autenticável que contenha data.