

# Índices

- Definição

- Índice é a expressão numérica a qual se expressa como uma relação entre numerador e denominador.

- Indicador

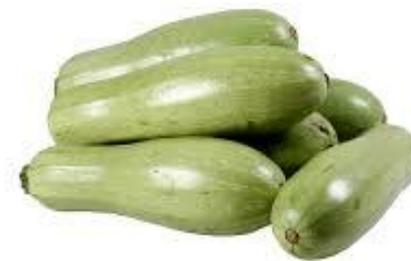
- Expressam o resultado desta relação.

# Índice de Parte comestível (IPC)

- Para se poder determinar as quantidades corretas, tanto para comprar os alimentos , quanto para avaliar o custo e também o espaço de estoque necessário, estabeleceu-se um índice, chamado **Índice de Parte comestível (IPC)**
- Esse fator é uma constante para uma determinada qualidade de alimento, e decorre da relação entre peso bruto e peso líquido.

$$\text{IPC} = \text{PB/PL}$$

- Onde:
  - IPC ou **fator de correção** ou Indicador de parte comestível
  - **PB** = peso bruto
  - **PL** = peso líquido
  
- Aparas ou perdas = Peso bruto - Peso líquido
  
- **Peso Bruto** é o peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação.
  
- **Peso Líquido** O peso do alimento que é efetivamente ingerido para ser utilizado pelo organismo



- ❑ O **IPC** de um alimento é diretamente proporcional ao tempo decorrido após a sua colheita. quanto mais fresco ou menos fresco esteja o alimento, menores ou maiores serão as perdas.
- ❑ Outros fatores também interferem no **IPC**, tais como treinamento da mão de obra, variedade e tipo do alimento, estação do ano.



# Índice de Conversão ou Fator de cocção ( IC )

- IC: verificar o ganho ou perda de peso dos alimentos, quando submetidos às operações de cocção, pois os alimentos nesta fase do preparo podem sofrer tanto hidratação quanto desidratação.

- $IC = \frac{\text{Peso do alimento cozido (g)}}{\text{Peso do alimento cru (g)}}$

- $IC = \frac{\text{Peso da preparação pronta (g)}}{\text{Soma dos ingredientes crus (g)}}$



- **IC** também pode ser utilizado quando o alimento passa por diversas fases de preparo.
  
- **IC** avalia o ganho e a perda de peso do alimento em cada fase da preparação ( ex. descongelamento, chapa, forno).
  - **IC** > 1 indica que teve ganho de peso durante o preparo
  - **IC** < 1 indica que teve perda de peso durante o preparo

# Reidratação

□ Utiliza-se para avaliar a capacidade de embebição e hidratação por alimentos tais como:

- Leguminosas
- Cereais (trigo)
- Pão



■ IR = 
$$\frac{\text{Peso do alimento reidratado (g)}}{\text{Peso do alimento seco (g)}}$$

# Absorção de óleo



- Quantifica a capacidade do alimento para absorver gordura no seu interior.

## □ Quantidade de óleo absorvido:

$$\% \text{ de absorção de óleo} = \frac{\text{quantidade de óleo absorvido (g)}}{\text{peso final da preparação (g)}} \times 100$$

- peso inicial do óleo – [(peso final do óleo) + peso do óleo absorvido no papel absorvente]



# PREÇO

- **Preço aparente** é o preço que pagamos pela mercadoria, da maneira que ela está disponível no mercado.
- **Preço real** é aquele que pagamos relativo à porção que será de fato utilizada, ou seja, levando em conta as perdas, dimensionadas pelo fator de correção

$$PR = IPC \times PA$$

- Onde:
- PR é o preço real
- IPC Índice de parte comestível
- PA é o preço aparente

# Índices

- Aquisição dos alimentos
- As quantidades conhecidas como *per capita*, são variáveis:
  - dependem da preparação que o alimento em questão será utilizado,
  - das características individuais como faixa etária, sexo, atividade física.
- Instituição

**Número de refeições x *per capita* do alimento x IPC**