

## ACEITABILIDADE DO HAMBÚRGUER DA PROTEÍNA DE SOJA NO REFEITÓRIO DO IFSULDEMINAS – CAMPUS MACHADO.

Thaiani B. da SILVA<sup>1</sup>; Stayce M. PARREIRA<sup>2</sup>; Maria de Lourdes L. BRAGION<sup>3</sup>.

### RESUMO

Diversos estudos já evidenciam os malefícios decorrentes do consumo de alimentos de origem animal para a saúde e para o meio ambiente. O objetivo deste trabalho foi introduzir o hambúrguer de proteína de soja, como uma opção de substituição da proteína de origem animal, no refeitório do IFSULDEMINAS – *campus* Machado - e avaliar seu nível de aceitação. O alimento foi servido e os que o provaram foram convidados a responder um teste de aceitabilidade. A análise dos resultados por meio da estatística descritiva mostrou que mais da metade (56,8%) tem o desejo de que ele continue sendo servido no local.

**Palavras-chave:** Vegetarianismo; Alimentação Saudável; Saúde.

### 1. INTRODUÇÃO

A saúde é um setor da economia que tem gerado grande custo aos cofres públicos. Tão grande é a importância do assunto que o governo federal, por meio de diversas políticas públicas, tem incentivado a adoção da alimentação saudável para a população, criando leis e emitindo portarias para tratar do assunto. Isso porque, investimentos em orientações que visem à medicina preventiva, isto é, mudanças de hábitos que favoreçam uma melhor qualidade de vida, podem reverter esse quadro.

Um nutriente indispensável ao organismo, para se ter uma alimentação saudável, é a proteína. A obtenção desta dá-se pela ingestão proteica de origem animal ou vegetal. Dentre as de origem animal está a carne. Quando comparadas, a digestão de alimentos cárneos é mais demorada que a de origem vegetal e isso faz com que ocorram reações de putrefação dentro dos intestinos, resultando em um quadro de intoxicação. Outro fator é o excesso de gordura saturada que ela contém, o que favorece o aumento do colesterol ruim, de problemas circulatórios, além de outros problemas para a saúde (BARRETO, 2015). Sendo

---

<sup>1</sup> Discente do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: thaiani-borim@hotmail.com .

<sup>2</sup> Discente do curso de Engenharia Agrônômica do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: staycemparreira@gmail.com

<sup>3</sup> Docente do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: lima.bragion@ifsuldeminas.edu.br

assim, substituir a carne animal por uma opção proteica de origem vegetal tem sido considerada por muitos como a melhor escolha para a saúde.

Com essas considerações pode-se perceber que, além de necessário, é de suma importância a implantação de ações locais que promovam uma alimentação saudável, com incentivo a opções vegetarianas, e que venham da mesma forma, atender às reivindicações do governo quanto a isso. Como o IFSULDEMINAS – *campus* Machado/MG, conta com um refeitório, é um local propício para realizações de ações práticas que visem melhorar a qualidade de vida de seus usuários além de harmonizar-se com a política de alimentação saudável do governo. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo a introdução do hamburger de proteína de soja no refeitório e a avaliação da aceitabilidade do mesmo.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

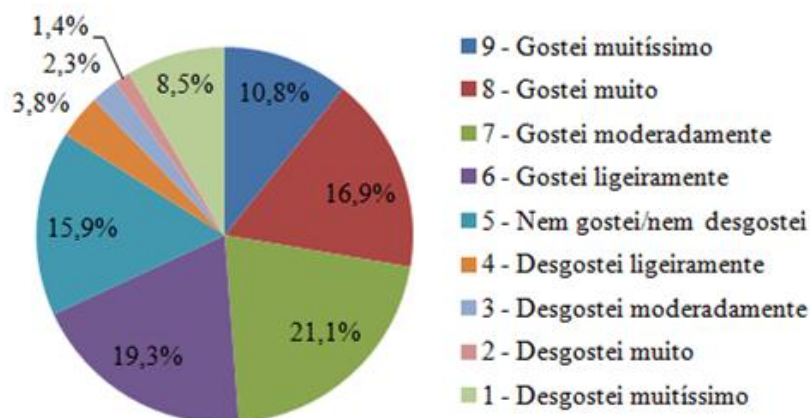
A metodologia do presente trabalho foi desenvolvida no IFSULDEMINAS, *campus* Machado, por meio de uma pesquisa de cunho quantitativa.

Foi introduzido no refeitório do *campus* Machado o hambúrguer feito com proteína de soja como uma das opções proteicas de origem vegetal. Em seguida foi solicitado, aos que o provaram, que preenchessem um questionário composto por duas questões “fechadas”, sendo que a primeira quantificava o grau de satisfação do hambúrguer quanto ao seu sabor. Essa quantificação foi feita utilizando-se a escala hedônica de 9 pontos, em que: 1=desgostei muitíssimo, 2=desgostei muito, 3=desgostei moderadamente, 4=desgostei ligeiramente, 5=não gostei/nem desgostei, 6=gostei ligeiramente, 7=gostei moderadamente, 8=gostei muito e 9=gostei muitíssimo. Maiores detalhes sobre essa metodologia de análise sensorial podem ser encontradas em Dutcosky (2011). A segunda questão avaliava o desejo de que essa opção continuasse a ser servido no local. Para ela foram colocadas três alternativas: sim, não e indiferente.

Participaram da pesquisa 767 pessoas da comunidade escolar – alunos, funcionários e professores. Para a interpretação dos resultados foi utilizada a estatística descritiva, um ramo da estatística, caracterizada por organizar, resumir e descrever as principais características das observações por meio do uso de tabelas, gráficos e resumos numéricos (como porcentagens, por exemplo).

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados da pesquisa: A aceitabilidade do hambúrguer de proteína de soja no refeitório do IFSULDEMINAS – *campus* Machado/MG podem ser observados por meio do Gráfico 1.



**Gráfico 1:** Aceitabilidade do hambúrguer de proteína de soja.

**Fonte:** Dados da pesquisa.

Quando observado o Gráfico 1, verifica-se que a maioria dos que provaram o hambúrguer de proteína de soja aprovaram o mesmo, isto é, 68,1% (soma das porcentagens: 10,8% + 16,9% + 21,1% + 19,3%) e que somente 16,0% (8,5% + 1,4% + 2,3% + 3,8%) não gostaram, fazendo com que o hambúrguer de proteína de soja, seja uma excelente opção proteica para se incluir na instituição, baseando-se na inserção da alimentação saudável. O resultado pode ser considerado positivo, principalmente quando se ressalta que a pesquisa envolvia em sua maioria, adolescentes, pois, 64,3% dos que provaram o hambúrguer possuíam menos de 21 anos. Para uma análise mais detalhada, utilizaremos a Tabela 1, na qual se encontram os resultados resumidos em relação à preferência dos consumidores, considerando os respondentes agrupados por idade e, também, por sexo.

**Tabela 1:** Aceitabilidade do hambúrguer de proteína de soja.

Nota	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	< 20 anos	≥ 21 anos
Gostaram	68,1	59,6	76,9	69,3	67,1
Não gostaram	16,0	21,2	10,2	14,6	17,1
Indiferente	15,9	19,2	12,9	16,1	15,8
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

**Fonte:** Dados da pesquisa.

Por meio da Tabela 1, pode-se verificar que o número de pessoas menores que 21 anos que aprovaram o produto foi de 69,3%. Nota-se também que as pessoas do sexo feminino aprovaram mais o alimento que as do sexo masculino (76,9% contra 59,6%).

A Tabela 2 mostra a relação do número de indivíduos que provaram e que tem o desejo de que o hambúrguer de proteína de soja continue a ser servido. Ela demonstra que dos que provaram o hambúrguer de proteína de soja, mais da metade (56,8%) tem o desejo de que ele continue sendo servido. Quanto ao sexo, prevalece o feminino como o que mais gostaria que houvesse a continuidade de sua oferta (64,5% das mulheres contra 49,0% dos homens) e, quanto à idade, os menores de 21 anos (58,0% dos menores contra 55,7% dos maiores). E, no geral, apenas uma pequena porcentagem de 8,9% o desaprovaram.

**Tabela 2:** Dos que provaram, quantos gostariam que o hambúrguer de proteína de soja continuasse a ser servido.

Resposta	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	< 20 anos	≥ 21 anos
Sim	56,8	49,0	64,5	58,0	55,7
Não	8,9	10,2	8,2	7,9	11,4
Indiferente	28,7	36,7	21,8	28,3	30,0
Não responderam	5,6	4,1	5,5	5,8	2,9
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

**Fonte:** Dados da pesquisa.

#### 4. CONCLUSÕES

O resultado do atual trabalho foi positivo visto que houve boa aceitação por parte da comunidade escolar para que o hambúrguer de proteína de soja continue a ser servido no refeitório do IFSULDEMINAS – Campus Machado. A aceitabilidade quanto ao sexo, prevalece o feminino como o que mais gostaria que houvesse a continuidade de sua oferta e, quanto à idade, os menores de 21 anos. E, no geral, apenas uma pequena porcentagem de 8,9% o desaprovaram.

#### REFERÊNCIAS

BARRETO, S. **Por que não comer carne?** Disponível em: <<http://www.saudeintegral.com/artigos/por-que-nao-comer-carne.html>>. Acesso em 25 Ago 2015.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise Sensorial de Alimentos**. 3.ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.; 21cm. (Coleção Extas; 4).