

## ACEITABILIDADE DO “BIFE” DE GLÚTEN 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>; Wallace B. MARTINS<sup>4</sup>.**

### RESUMO

Diversos estudos já evidenciam os malefícios decorrentes do consumo de alimentos de origem animal para a saúde e para o meio ambiente. Após promover a sensibilização da comunidade escolar por meio de informativos que mostraram a importância da alimentação vegetariana na manutenção da saúde, o “bife” de gluten foi servido no refeitório do IFSULDEMINAS, *campus* Machado, e os que o provaram foram convidados a responder um teste de aceitabilidade. A análise dos resultados através da estatística descritiva mostrou boa aceitabilidade do mesmo

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

### 1. INTRODUÇÃO

A proteína é um nutriente indispensável ao organismo. Sua obtenção pode ser feita por meio do consumo de alimentos 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). Consequentemente, substituir a carne animal por uma opção proteica de origem vegetal tem sido considerada por muitos como a melhor escolha para a saúde.

Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi, após promover as vantagens da proteína de origem vegetal sobre as de origem animal por meio de informativos fixados em pontos estratégicos do *campus*, introduzir o “bife” de gluten, que é uma proteína extraída do trigo - portanto, de origem vegetal – no refeitório do IFSULSULDEMINAS, *campus* Machado e avaliar o grau de aceitabilidade do mesmo.

<sup>1</sup>Discente do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: [thaiyani-borim@hotmail.com](mailto:thaiyani-borim@hotmail.com).

<sup>2</sup>Discente do curso de Agronomia do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: [teycinha@gmail.com](mailto:teycinha@gmail.com)

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

<sup>4</sup>Discente do curso de Licenciatura em Computação do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: [Wallace-batista@hotmail.com](mailto:w Wallace-batista@hotmail.com).

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

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

Primeiramente foi ministrado um curso sobre como extrair a proteína do trigo – o gluten – e como prepará-lo em forma de “bife”. Esse curso foi destinado aos funcionários do refeitório e envolvidos na pesquisa. A partir daí, o mesmo passou a ser servido no refeitório da instituição. Ao mesmo tempo, informativos sobre as vantagens das proteínas de origem vegetal sobre as de origem animal foram produzidos e fixados em pontos estratégicos do *campus*. O processo de conscientização durou aproximadamente três meses: março, abril e maio/2016.

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 “bife” de gluten 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.

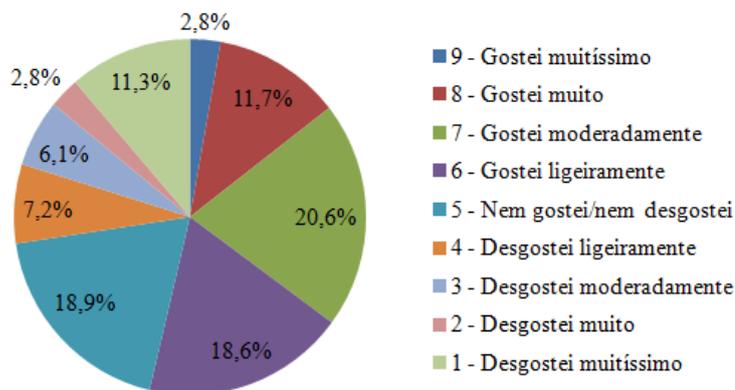
Para a interpretação dos resultados foi utilizada a estatística descritiva, um ramo da estatística, caracterizada por organizar, resumir e descrever as principais características das observações por meio do uso de tabelas, gráficos e resumos numéricos (como porcentagens, por exemplo).

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados da pesquisa: A aceitabilidade do “bife” de gluten no refeitório do IFSULDEMINAS – *campus* Machado/MG podem ser observados por meio do Gráfico 1.

Pode-se perceber, observando esse Gráfico 1, que a maioria dos que provaram o “bife” de gluten gostaram de seu sabor, isto é, 53,7% (soma das porcentagens: 2,8% + 11,7% + 20,6% + 18,6%) e que somente 27,4% (11,3% + 2,8% + 6,1% + 7,2%) não gostaram. Considerando que 70,2% dos respondentes da pesquisa foi composta por adolescentes, esse resultado pode

ser considerado muito satisfatório.



**Gráfico 1:** Aceitabilidade do “bife” de glúten.

**Fonte:** Dados da pesquisa.

Para observar com mais detalhes se a questão da preferência e do paladar dos consumidores difere devido a sua idade e seu sexo, consideram-se as porcentagens correspondentes a cada uma dessas características separadamente. Para melhor visualizar os valores obtidos através da escala hedônica de 9 pontos, os resultados (porcentagens) das duas pesquisas foram somados, resumindo os dados, a fim de facilitar o entendimento. Sendo assim, foram somados os valores correspondentes dos que gostaram (soma dos valores da escala hedônica de 6 a 9) e dos que não gostaram (soma dos valores da escala hedônica de 1 a 4). Já a nota 5 é indiferente, destinada aos que marcaram a opção “nem gostei/nem desgostei”. Esses resultados se encontram na Tabela 1.

**Tabela 1:** Aceitabilidade do “bife” de glúten.

Nota	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	< 20 anos	≥ 21 anos
Gostaram	53,7	44,1	63,7	55,2	51,5
Não gostaram	18,9	23,7	12,9	17,8	19,7
Indiferente	27,4	32,2	23,4	27,0	28,8
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

**Fonte:** Dados da pesquisa.

Por meio da Tabela 1, pode-se verificar que dentre os respondentes que pertenciam ao grupo de adolescentes (os que tinham menos de 21 anos) 55,2% deles aprovaram o “bife” de glúten. Assim sendo, a afirmação feita acima, de que o resultado geral foi muito satisfatório (devido ao fato de que a pesquisa envolveu respondentes em que a maior parte foi composta por adolescentes e mesmo assim, sua aceitabilidade foi maior que 50%) é reafirmada.

Também podemos observar que o número de mulheres que aprovaram o produto é maior que os homens (63,7% delas contra 44,1% deles).

Quanto ao número de indivíduos que provaram e que tem o desejo de que o “bife” de glúten continue a ser servido, os resultados encontram-se na Tabela 2.

**Tabela 2:** Dos que provaram, quantos gostariam que o “bife” de glúten continuasse a ser servido.

Resposta	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	< 20 anos	≥ 21 anos
Sim	39,9	32,2	48,4	42,5	36,4
Não	12,5	15,3	10,5	12,6	12,1
Indiferente	43,2	49,2	36,3	40,8	45,5
Não responderam	4,4	3,3	4,8	4,1	6,0
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

**Fonte:** Dados da pesquisa.

Dos que provaram o bife de glúten, apesar de 43,2% ter se mostrado indiferente quanto ao desejo de que o mesmo continuasse a ser servido, é importante ressaltar que apenas uma pequena minoria, representada por 12,5%, não desejam a continuidade de sua oferta no refeitório, como podemos observar na Tabela 2. Podemos observar também na Tabela 2, que as mulheres demonstraram maior desejo de que o produto continue a ser oferecido na instituição (48,4% das mulheres contra 32,2% dos homens).

#### 4. CONCLUSÕES

De modo geral, os resultados do atual trabalho foram positivos, sendo que os produtos introduzidos no refeitório foram bem aceitos pela comunidade escolar, principalmente pelo público feminino e pelos menores de 21 anos.

#### 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).