

ACEITABILIDADE DO “BIFE” DE GLÚTEN NO REFEITÓRIO DO IFSULDEMINAS - CAMPUS MACHADO.

**Thaiany Borim da SILVA¹; Tainá Teixeira FURTADO²; Maria de Lourdes L.
BRAGION³.**

RESUMO

Pesquisas têm mostrado prejuízos decorrentes da ingestão de alimentos cárneos para a saúde. O objetivo deste trabalho foi introduzir o Seitan ou “bife” de glúten - proteína extraída do trigo - no refeitório do IFSULDEMINAS e avaliar seu nível de aceitação. O mesmo foi servido e os que o provaram responderam um teste de aceitação. A análise dos resultados por meio da estatística descritiva mostrou que mais de 50% deles têm o desejo que o mesmo continue sendo servido no local.

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável, é aquela que fornece ao organismo tudo o que ele necessita, auxilia em seu bom funcionamento e previne muitas doenças. Mortes decorrentes de doenças cerebrovasculares e alguns tipos de cânceres, poderiam ser evitados se as pessoas tivessem uma alimentação saudável (DAUDT, 2013).

Para se ter uma alimentação saudável, um nutriente indispensável ao organismo é a proteína. Existem dois tipos de proteína: as de origem animal e as de origem vegetal. Dentre as de origem animal está a carne. No entanto, a digestão de alimentos cárneos é mais demorada do que a de origem vegetal e isso faz com que ocorram reações de putrefação dentro dos intestinos, gerando gases que intoxicam

¹ Discente do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: thayani-borim@hotmail.com.

² Discente do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do IFSULDEMINAS Campus Machado, e-mail: taina.t.f@hotmail.com.

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

o organismo. 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). Em contrapartida, as dietas vegetarianas trazem resultados benéficos na prevenção e no tratamento de diversas doenças.

De acordo com a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), hoje em dia há outro agravante quanto ao uso da carne como alimento: a sustentabilidade. Ela relata que o impacto do consumo excessivo de carne sobre o meio ambiente é maior do que o impacto ambiental causado pela poluição gerada pelos automóveis. E cita alguns exemplos: a quantidade de dejetos produzidos pelos animais criados para consumo é quase sempre lançada, sem tratamento, na terra e na água, o que contribui para sua poluição; cerca de 80% das áreas cultiváveis são usadas para a criação de animais; no Brasil, para produzir um quilo de carne bovina necessita-se desmatar 10 mil metros quadrados de floresta e consumir 15 mil litros de água doce limpa; se todos os seres humanos no planeta comessem carne, seriam necessários dois planetas terras para dar conta de tal demanda, visto que apenas uma pequena parcela da população mundial tem acesso a ela (SVB, 2015).

Substituir a carne animal por uma opção proteica de origem vegetal tem sido, portanto, considerado por muitos como a melhor escolha, tanto para a saúde como para o meio ambiente. O Estado de São Paulo, por exemplo, adotou, desde 2011, a merenda escolar vegetariana, oferecendo aos alunos, a cada 15 dias, uma refeição sem carne e sem nenhum prejuízo nutricional (GENARO, 2015).

Um produto que tem sido utilizado como substituto da carne animal é o “bife” de glúten. Sua aceitação se deve ao fato do mesmo possuir textura, consistência e aroma semelhantes à carne. Sendo assim, visando oferecer no refeitório do IFSULDEMINAS – Campus Machado opções proteicas vegetarianas e saudáveis, foi preparado e servido o “bife” de glúten. O presente estudo teve como objetivo avaliar a aceitabilidade do mesmo.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi desenvolvido IFSULDEMINAS, Campus Machado por meio de uma pesquisa de cunho quantitativa. Primeiramente, foi servido no refeitório do campus o “bife” de glúten como opção proteica. Em seguida foi solicitado, aos que o provaram que preenchessem um questionário composto por

três questões “fechadas”, sendo que a primeira quantificava o grau de satisfação do “bife” quanto ao seu sabor e a segunda quanto à sua aparência. 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 (2007). A terceira questão avaliava o desejo de que esse “bife” continuasse a ser servido no local. Para ela foram colocadas três alternativas: sim, não e indiferente.

Os participantes da pesquisa foram compostos por 132 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).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da aceitabilidade do “bife” de glúten encontram-se organizados nos gráficos de pizzas, conforme apresentado na figura 1, item (a) e (b), sendo o item (a) correspondente a aceitabilidade quanto ao sabor e o item (b) quanto à aparência.

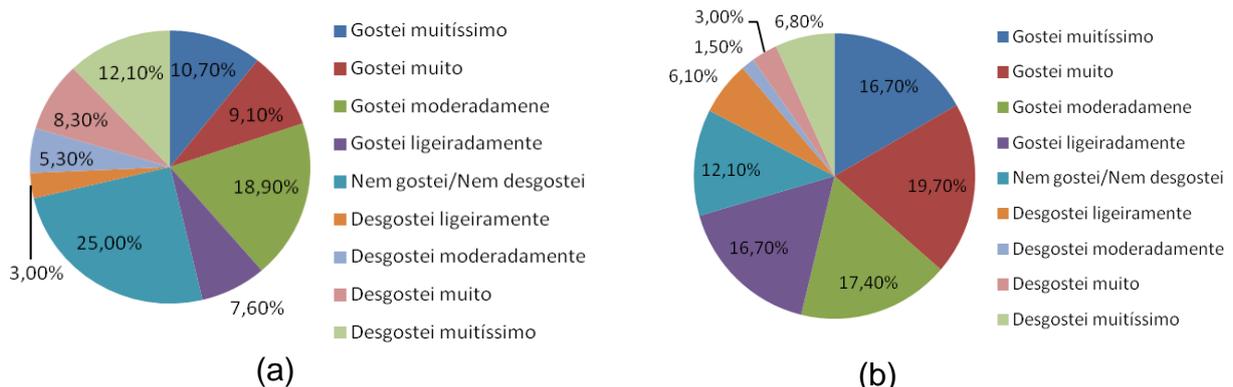


Figura 1: Aceitabilidade do “bife” de glúten quanto ao sabor (a) e a aparência (b).

Pode-se perceber, observando a Figura 1 (a), que somente 28,7% (resultado da soma das porcentagens: 3,00+5,30+8,0+12,10) dos que provaram o bife de glúten não gostaram de seu sabor e apenas 17,4% (resultado da soma das porcentagens: 6,10+1,50+3,00+6,08) de sua aparência (Figura 1 (b)). Esse pode ser

considerado como muito bom resultado, superando as expectativas, visto que nenhum trabalho de conscientização e incentivo quanto ao valor dos alimentos vegetarianos tinha sido realizado até o momento da pesquisa e que a maior parte do público que o provou tratava-se de adolescentes, os quais costumam ter dificuldades a aceitar alimentos diferenciados.

Para observar com mais detalhes se a questão da preferência e do paladar dos consumidores difere devido a sua idade e seu sexo, considerou-se as porcentagens correspondentes a cada uma dessas características separadamente. Para melhor visualização dos resultados, foram somadas as porcentagens obtidas com os valores correspondentes aos que gostaram (correspondentes aos valores da escala hedônica de 6 a 9) e dos que não gostaram (correspondentes aos valores da escala hedônica de 1 a 4). Tais resultados encontram-se na tabela 1.

Tabela 1: Aceitabilidade do “bife” de glúten quanto ao sabor.

Nota	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	<20 anos	≥21 anos
Gostaram	46,3	53,6	38,8	42,4	66,7
Não gostaram	28,7	20,4	34,7	31,5	14,3
Indiferente	25,0	26,0	26,5	26,1	19,0

Pode-se perceber que as pessoas do sexo masculino apreciaram mais o sabor do bife de glúten que as do sexo feminino (53,6% de homens contra 38,8% de mulheres). Observa-se, também, que as pessoas que tinham maior idade possuem um paladar mais acessível a novos produtos que as mais jovens, pois, dentre os que possuem mais de 21 anos 66,7% deles disseram ter gostado de seu sabor e apenas 14,3% não gostaram. Esse resultado confirma a afirmação acima de que os adolescentes costumam ter dificuldades a aceitar alimentos diferenciados. No entanto, se for levado em consideração os indiferentes dessa faixa etária (os que possuem menos de 20 anos), um trabalho de conscientização e incentivo quanto ao valor dos alimentos vegetarianos, pode fazer com que se chegue a 68,5% de aceitabilidade do “bife” (resultado da soma da porcentagem dos que gostaram – 42,4% - com a dos indiferentes - 26,1%).

A aceitabilidade do “bife” de glúten quanto à aparência, encontra-se na tabela 2.

Tabela 2: Aceitabilidade do “bife” de glúten quanto à aparência.

Nota	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	<20 anos	≥21 anos
Gostaram	70,5	65,8	79,6	68,5	80,8
Não gostaram	17,4	19,1	12,2	18,0	14,4
Indiferente	12,1	15,1	8,2	13,5	4,8

Comparando-se a tabela 2 com a tabela 1, pode-se perceber que as pessoas do sexo feminino são mais influenciadas pela aparência do que as do sexo masculino, pois, quanto ao sabor, os homens gostaram mais que as mulheres (53,6% homens contra 38,8% mulheres), mas quanto à aparência, as mulheres gostaram mais (79,6% mulheres contra 65,8% homens). É interessante observar que praticamente dobrou o valor da porcentagem de aceitabilidade das pessoas do sexo feminino quando se perguntou sobre a aparência do “bife” comparado à sua resposta quanto ao sabor, isto é: quando se perguntou sobre seu sabor, 38,8% disseram que gostaram, mas quando a mesma pergunta foi feita quanto à sua aparência, o resultado das que disseram ter gostado subiu para 79,6%. Ou seja, até mais que o dobro do valor. As mulheres mostraram-se mais atraídas pelo visual.

Quanto ao desejo de que esse “bife” de glúten continuasse a ser servido no refeitório, os resultados encontram-se na tabela 3.

Tabela 3: Desejo de que o “bife” de glúten continue a ser servido.

Nota	Geral (%)	Por sexo (%)		Por idade (%)	
		Masculino	Feminino	<20 anos	≥21 anos
Sim	42,5	47,9	38,8	38,8	61,9
Não	43,9	38,4	46,9	47,7	23,8
Indiferente	13,6	13,7	14,3	13,5	14,3

Novamente percebe-se que as pessoas maiores de 21 anos têm mais aceitabilidade para novos sabores, pois 61,9% deles desejam que o “bife” continue a ser servido no refeitório contra 38,8% dos de menor idade. As porcentagens também foram maiores para as pessoas do sexo masculino (47,9%) em relação às do sexo feminino (38,8%).

Levando em conta os indiferentes, pode-se verificar que, para mais de 50% de qualquer grupo avaliado, o “bife” de glúten pode continuar a ser servido. Considerando, como já comentado acima, que nenhum trabalho de conscientização e incentivo quanto ao valor dos alimentos vegetarianos tinha sido realizado até o momento da pesquisa, pode-se dizer que o resultado de mais de 50% é um resultado muito bom, ou seja, baseados nos resultados dessa amostra, podemos inferir que mais da metade da população de consumidores do refeitório aprovam a introdução desse novo produto a ser servido no refeitório.

CONCLUSÕES

Conclui-se que houve boa aceitação por parte da comunidade escolar para que o “bife” de glúten continue a ser servido no refeitório do IFSULDEMINAS – Campus Machado. A aceitabilidade quanto ao sabor foi maior para as pessoas do sexo masculino e que possuem idade superior a 21 anos. Quanto à aparência, a aceitabilidade foi maior para pessoas do sexo feminino, mas continuou a ser maior para aquelas que possuem mais de 21 anos de idade.

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.

DAUDT, C. V. G. **Fatores de risco de doenças crônicas não transmissíveis em uma comunidade universitária do sul do Brasil (UFRGS)**. 2013. 178 p. Tese (Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2007.

GENARO, B. Carne: ela é mesmo necessária? **Vida e Saúde**, Tatuí, ano 77, n. 4, p. 8-13, abr. 2015.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Impactos sobre o meio ambiente do uso de animais para a alimentação**.