

Macarrão para quem não pode consumir glúten

Aluna da FEA desenvolve massa de arroz aprovada por celíacos quanto à textura, sabor e aroma

MARIA ALICE DA CRUZ
halice@obelix.unicamp.br

O macarrão é tão popular no Brasil quanto na Itália. Um público muito pequeno, porém, é obrigado a resistir à tentação. São os celíacos, pessoas impedidas de consumir alimentos que contêm glúten, como trigo, aveia, cevada e centeio. Para elas não existe tratamento e a única saída é a exclusão total do glúten da dieta. A indústria de massas brasileira também não pensou ainda em fabricar produtos especialmente para os celíacos. Sua única preocupação tem sido a de informar na embalagem a presença da substância, obedecendo lei em vigor desde 1992.

Mas nem só de trigo se faz o macarrão. Uma mistura em pó à base de farinha de arroz, farinha de arroz pré-gelatinizada, clara desidratada e emulsificante dá origem ao macarrão de arroz, capaz de oferecer aos portadores da doença celíaca o prazer de saborear uma boa massa. A mistura foi processada por Rita de Cássia Celeste Ormenese, no Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) em Campinas. Ela é aluna de mestrado da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp e já havia estudado sobre o macarrão de arroz no Ital, onde atua como pesquisadora. Agora decidiu transportar o trabalho para sua pesquisa de mestrado, a fim de melhorar os resultados, que já eram positivos.

As amostras obtidas por Rita de Cássia foram avaliadas quanto a características de cozimento – tempo, perda de sólidos solúveis e aumento de peso e de volume – e quanto aos parâmetros de textura, como



Rita de Cássia, da FEA: aprovação de mais de 80% entre celíacos

firmeza, resistência à quebra e extensibilidade. Para se chegar ao ponto ideal da massa, de forma a torná-la tão agradável quanto o macarrão de trigo, a pesquisadora recomenda a utilização de 40% de farinha pré-gelatinizada. Os emulsificantes têm como função reduzir as perdas de sólidos solúveis e a pegajosidade após o cozimento. Em

relação ao macarrão convencional, o produto testado por ela mostrou-se mais firme e menos pegajoso.

Amostras do macarrão de arroz também foram oferecidas a filiados da Associação dos Celíacos do Brasil (Acelbra), visando a uma análise sensorial quanto à aparência antes e após o preparo, ao aroma, sabor e textura.

O produto apresentou índices de aceitação superiores a 80% e de intenção de compra também superior a 80% junto ao público-alvo.

No aspecto econômico, o produto preparado por Rita de Cássia agrega valor ao arroz quebrado rejeitado, que é uma matéria-prima pouco utilizada na indústria. A proposta foi obter um produto que pudesse ser fabricado tanto por indústrias de massas convencionais quanto por pequenas empresas que produzem a pré-mistura para o preparo caseiro do macarrão.

Carência – Os celíacos carecem de produtos isentos de glúten no mercado brasileiro. A Acelbra ainda não tem uma estimativa do número de portadores da doença no País, mas Rita de Cássia reconhece que a demanda do macarrão pronto seria pequena, tornando inviável a fabricação por grandes indústrias. Isso a estimulou a desenvolver a mistura que seria distribuída no mercado por pequenos produtores. A mistura também viabilizaria a feitura do macarrão de arroz em máquinas domésticas.

Segundo informações da Acelbra, os fatores genéticos, o sistema imunológico e a sensibilidade ao glúten exercem um papel importante na doença, porém, a verdadeira causa ainda é desconhecida. Os portadores não podem ingerir alimentos como pão, bolo, bolacha, macarrão, coxinhas, quibes, pizzas, cervejas, uísque, quando possuem glúten em sua composição. Eliminando definitivamente o glúten de sua dieta, o celíaco livra-se do ataque intestinal, melhorando a condição cutânea e diminuindo o risco de câncer. Informações adicionais podem ser obtidas no endereço <http://www.acelbra.org.br>

Produto pode ser usado em forma de pré-mistura no preparo caseiro do macarrão

MÚSICA

Raul do Valle mergulha na ancestralidade

“Uma aventura sonora”. A definição é do autor da peça Totens, o compositor Raul do Valle, professor titular do Departamento de Música do Instituto de Artes (IA) da Unicamp. A peça, que constou do programa do 9º Concerto Oficial da Temporada 2002 da Orquestra Sinfônica de Campinas (OSMC), teve estréia mundial na última sexta-feira, no teatro interno do Centro de Convivência Cultural.

Todo o processo de criação da obra, feita por partes, demorou cerca de dois meses para ser concluída. Muitas vezes tomando quase o dia todo do professor. Apesar do intenso trabalho, principalmente nos últimos dias, durante o processo de registrar a música, foi uma obra que proporcionou muito prazer ao compositor. “Foi um trabalho que gostei de fazer, talvez pelas características artesanais que requer”, diz.

Segundo Raul do Valle, Totens é uma

figura simbólica que representa fortemente uma pessoa, um ancestral ou uma tribo. “Essa expressão emblemática, rica em sonoridade e carregada de significação, foi o estímulo e a diretriz desse trabalho composicional”, explica Raul. Os totens, altos postes em madeira talhada, traçam a história das famílias individuais e dos clãs, como uma árvore genealógica ou um brasão. Cada totem é uma representação simbólica de cada família, e possui a forma de um animal ou espírito.

A obra de Raul, com 13 minutos de duração, tem como elemento forte a percussão, “com um caráter solene, preponderante. É como se fosse um cerimonial”.

Totens, a peça, possui detalhes ritmados que não são fundamentais “na transmissão de energia da obra”, embora não tenha um caráter narrativo, mas

sim um apelo à imaginação do ouvinte. Em cada episódio, idéias contrastantes e planos sonoros diversos se entrelaçam e se complementam de maneira orgânica e essencial.

Raul do Valle ingressou na Unicamp em 1974. Especializou-se em música eletroacústica. Sua produção inclui várias obras sinfônicas e de câmara, além de músicas para filmes (curtas e longas), vídeos, teatro, dança e espetáculos multimídia. Sua obra Estrias IV, para cello, representou o Brasil na 26ª Tribuna Internacional dos Compositores (Unesco), em 1979. Entre seus prêmios destacam-se a Prix du Public

e a Prix de la critique, do Centro Internacional de Percussão, em Genebra, 1975, com a obra Cambiantes. No Brasil, é detentor de inúmeros outros importantes prêmios. (A.R.F.)

Peça de 13 minutos tem a percussão como elemento principal



Raul do Valle: características artesanais da obra motivaram o compositor

Foto: Antoninho Perri