

Dissertação de mestrado constata que insegurança marca mulheres no período que antecede a histerectomia

# Estudo aborda mitos sobre retirada do útero

RAQUEL DOS SANTOS CARMO  
kel@unicamp.br

A sensação de ficar frígida, de envelhecer precocemente e o medo de perder a feminilidade são alguns dos pensamentos que povoam a mente da mulher prestes a passar por histerectomia – a retirada do útero. Mesmo sabendo que este recurso pode interromper os sofrimentos causados por miomas, sangramento intenso, endometriose, prolapso e outras anomalias, o desconhecido causa

**Falta de informação ainda é grande**

ansiedade e insegurança na hora da cirurgia. Esta foi uma das constatações feitas pela psicóloga Adriana Magrin Rivera Sbroggio em seu trabalho de mestrado “Mitos em relação à retirada do útero em mulheres hospitalizadas no período pré-operatório”, apresentado em junho último na Faculdade de Ciências Médicas da Unicamp (FCM).

Orientada pelo professor Aloisio José Bedone, Adriana iniciou suas investigações a partir de um estágio realizado no Centro de Atenção Integral à Saúde da Mulher (Caism). Destacada especificamente para atender pacientes com cirurgia prescrita, ela passou a tomar consciência dos mitos que são absorvidos por essas mulheres. “São sempre as mesmas dúvidas, e existe uma enorme falta de informação sobre o assunto”. Por isso, Adriana defende a necessidade de se criar uma padronização de atendimento pré-operatório das mulheres, semelhante, por exemplo, aos protocolos existentes para aborto e violência sexual. A psicóloga acredi-

ta que parte dos abalos emocionais vivenciados pelas pacientes, no período que antecede o procedimento, poderia ser dirimida se elas fossem acompanhadas por um psicólogo desde o momento em que recebem a notícia.

Estima-se que perto de 150 mil mulheres por ano recebem no país a indicação de que precisam se submeter a histerectomia e acabam na sala de cirurgia. Os últimos levantamentos no país datam de 1999, quando foram realizadas 93 mil cirurgias de retirada do útero, mas apenas 5% dos casos provenientes de tumores malignos. Muitos estudos defendem que a cirurgia deveria ser indicada apenas como último recurso no tratamento das doenças. Nos Estados Unidos, o número de mulheres histerectomizadas é ainda maior. São notificados 200 mil casos por ano.

As estimativas aumentam a cada ano, assim como aumenta a preocupação da psicóloga em relação ao problema. Adriana explica que o útero, desde a antiguidade, esteve associado a algo sagrado na mulher. O problema, porém, é que as mulheres só dão conta da sua existência quando precisam engravidar ou retirá-lo.

No trabalho realizado no Caism em um ano e meio, a psicóloga encontrou inúmeras mulheres sem o devido conhecimento do que estava se passando. Para a sua amostragem, ela colheu o depoimento de 10 pacientes na faixa etária de 36 a 52 anos. O nível socioeconômico era baixo e as entrevistadas não tinham escolaridade acima do ensino fundamental – apenas uma delas possuía 8ª série. Adriana optou por selecionar mulheres com pelo menos

um filho vivo, visto que as pacientes sem filhos estariam inseridas em um outro universo de pesquisa.

O método adotado de entrevista com respostas abertas e a mensuração foi qualitativa. Foi perguntado às pacientes o que entendiam da cirurgia e o que representava o útero para elas naquele momento. O objetivo era abordar questões sobre as funções do útero e seu significado; útero e feminilidade; útero, sexualidade e imagem corporal e relacionamento conjugal. A maioria respondeu que não sabia detalhes do procedimento e nem mesmo conhecia o termo histerectomia. Em todas as respostas, notou-se a dificuldade em lidar com a inexistência de um vínculo com o médico. O primeiro contato era com o profissional do posto de saúde, depois passavam pelo ambulatório, enfermaria e só então, eram encaminhadas para a cirurgia. Nesta ciranda, pelo menos, três médicos faziam o atendimento. “Muitas não souberam, inclusive, responder qual médico iria operá-las”.

A indicação de um tratamento psicológico pré-operatório para as mulheres alcançaria também os familiares, na opinião de Adriana. Em sua pesquisa, ela constatou ainda que o apoio do marido é fundamental. “Percebi que muitas vezes os maridos tinham mais dúvidas que a própria mulher”.

Se as pacientes não possuíam um mínimo de conhecimento do seu próprio corpo, os maridos também não. Houve respostas das mulheres em que o marido chegava a declarar que não queria “uma mulher faltando pedaço”. Acreditavam que o prazer sexual era impulsionado pelo útero e por isso, a mulher se tornaria frígida.



A psicóloga Adriana Magrin Rivera Sbroggio: “São sempre as mesmas dúvidas”

# Tecnologia preserva componentes nutricionais de óleos

RAQUEL DO CARMO SANTOS  
kel@unicamp.br

Na busca de soluções para os problemas enfrentados pela indústria no refino de óleos vegetais, entre os quais as perdas nutricionais e no processamento do produto, o professor Antonio José de Almeida, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), e as engenheiras Christianne Elisabete da Costa Rodrigues e Cintia Bernardo Gonçalves chegaram a tecnologia chamada desacidificação por extração líquido-líquido para a remoção da acidez dos óleos. Depois de testada, nos

**Testes apresentam resultados positivos**

óleos de farelo de arroz e de palma, os resultados da aplicação foram positivos para preservar altos níveis dos componentes nutricionais. O teste revelou também uma metodologia viável economicamente, pois minimiza a perda do óleo neutro ou isento de acidez.

O foco dos pesquisadores no processamento dos óleos vegetais é porque possuem importantes nutrientes para o organismo humano. O óleo de farelo de arroz, por exemplo, apresenta um complexo único de substâncias antioxidantes formado, principalmente, pelo orizanol e vitamina E que, se ingeridos em quantidades aceitáveis, podem reduzir o colesterol. O processamento deste tipo de óleo bruto até o produto final, no entanto, não é dos mais fáceis. Ele é dificultado pelo elevado índice de acidez, alto conteúdo de ceras e forte coloração, além de acarretar a perda de grande parte do complexo antioxidante durante seu método tradicional de refino, conhecido como refino químico. “Mesmo com as dificuldades de processamento, o potencial econômico deste tipo de óleo não deve ser desprezado. No Brasil, ao contrário dos países asiáticos que o utilizam, esse óleo é pro-



As engenheiras Christianne Elisabete da Costa Rodrigues e Cintia Bernardo Gonçalves, com o professor Antonio José de Almeida

duzido em índices muito baixos”, destaca Meirelles.

Um exemplo do possível ganho econômico é que as estimativas apontam uma produção de arroz em casca de cerca de 11 milhões de toneladas para o ano de 2004. Considerando-se um rendimento de 10% em termos de farelo, que pode conter em torno de 15% de óleo, estima-se uma capacidade de produção em torno de 165 mil toneladas de óleo bruto. Isto representaria uma significativa fonte adicional de renda para o pequeno e médio produtor de arroz, que atualmente utiliza o farelo de arroz na produção de ração animal e fertilizantes, desprezando seu potencial em termos nutricionais.

O óleo de palma merece destaque entre os óleos vegetais, principalmente por sua vasta aplicação in-

dustrial e por ser considerado uma das maiores fontes naturais de carotenóides (precursores de vitamina A). São importantes pela eficiência na redução do risco de certos tipos de câncer e da incidência de cegueira noturna. Os benefícios nutricionais, porém, somente são usufruídos quando este óleo é consumido em sua forma bruta, mais conhecida como azeite de dendê, bastante utilizado na cozinha baiana. No método tradicional de refino do óleo de palma, conhecido como refino físico, os carotenóides são destruídos devido ao emprego das altas temperaturas de operação.

Para este óleo, a tecnologia de desacidificação por extração líquido-líquido também se mostrou bastante eficaz, uma vez que permite a obtenção de um óleo sem acidez

e com alto nível de carotenóides. “Acredito que exista um nicho de mercado que poderá tranquilamente absorver o produto”, opina Cintia. A produção de óleo de palma no Brasil é bastante volumosa. Estima-se uma produção para o ano de 2004 de cerca de 133 mil toneladas, um aumento de 13,7% em relação ao ano anterior.

As investigações foram realizadas no Laboratório de Separações Físicas (Lasefi) da FEA e, segundo Meirelles, o desenvolvimento da pesquisa aguarda uma parceria com empresas para realização de testes em escala industrial, visando eventuais ajustes do processo. Os trabalhos constam das teses de doutoramento de Christianne, defendida em maio último, denominada “Desacidificação do óleo de

farelo de arroz por extração líquido-líquido” e de Cintia, “Equilíbrio de fases de sistemas compostos por óleos vegetais, ácidos graxos e etanol hidratado”, apresentada em junho na FEA. Ambas as teses foram orientadas por Meirelles.

**Óleo neutro** – Da extração até chegar à mesa do consumidor, os óleos vegetais têm um rendimento baixo com efeito no custo final do produto. Meirelles explica que a remoção dos ácidos graxos livres, denominada desacidificação, é o passo mais importante do processo de refino, principalmente porque o rendimento do óleo isento de acidez (ou neutro), nesta etapa, tem um efeito significativo no custo do processo. “Quanto maior a acidez, mais óleo neutro é perdido. Para cada 1% de acidez presente no óleo bruto, perde-se o dobro de óleo neutro”.

A tecnologia proposta pelos pesquisadores da FEA apresenta como principal vantagem em relação ao refino físico o menor consumo de energia, pois é realizada em temperatura ambiente e pressão atmosférica. Quanto ao refino químico, baseado na adição de soda cáustica ao óleo contendo acidez, a nova tecnologia de desacidificação se destaca pelo fato de não gerar sabões, diminuindo a produção de dejetos industriais, além de minimizar a perda de óleo neutro.

O solvente sugerido nesta pesquisa é o etanol grau alimentício, o que torna o processo bastante atrativo do ponto de vista ambiental. “Uma vez que este solvente é produzido por via biotecnológica, não gera resíduos tóxicos e é considerado seguro para a saúde humana”, explica Christianne. Ela esclarece ainda que as vantagens do ponto de vista econômico também são evidentes, uma vez que o etanol é produzido em larga escala no Brasil e pode ser facilmente recuperado para posterior reutilização no processo.