Uma sobremesa à base de tofu

RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

O tofu, uma espécie de queijo produzido a partir de "leite de soja" e bastante popular no Japão, é a base utilizada pela cientista de alimentos Mari Matsuoka Tomikawa para desenvolver uma sobremesa nutritiva na culinária brasileira. À receita do produto japonês, a cientista de alimentos adicionou cálcio e outros ingredientes para chegar a uma sobremesa do tipo *petit suisse* que pode ser usada como opção na alimentação infantil. "A aceitação foi boa e há grandes possibilidades de agradar ao público infantil, uma vez que na formulação pode ser acrescentada uma enorme variedade de aromas artificiais", explica a engenheira.

O resultado de dois anos de pesquisa, sob orientação do professor Roberto Hermínio Moretti, foi uma alternativa bastante nutritiva e rica em proteínas e ácidos graxos, à semelhança do que ocorre com o tofu. Segundo Mari, no início do estudo chegou-se a pensar em uma sobremesa a ser aproveitada nas refeições servidas como merenda em escolas públicas. Para ela, muitas crianças possuem um perfil diferenciado e são intolerantes à lactose, por exemplo. Neste caso, como o *petit suisse* foi formulado a partir do "leite de soja", não haveria contra-indicação.

Para Mari, o estudo carece de outras etapas que envolvam o aumento da vida de prateleira, ou seja, uma validade maior, uma vez que o produto se mostrou muito perecível. Outro quesito é o aprimoramento da produção do tofu, método bastante similar à fabricação do queijo. Os experimentos realizados nos laboratórios da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) foram feitos em escalas menores e não industriais. Também contou com a doação do "leite de soja" já pronto de uma indústria de Nova Odessa.

Segundo a cientista, há formas específicas de preparo do tofu, dependendo, inclusive, das variedades de soja que estão inseridas no processo.

Fotos: Antoninho Perri

Mari Matsuoka Tomikawa, autora da pesquisa, mostra o produto desenvolvido na FEA: adição de cálcio e outros ingredientes

"Preparar o 'leite de soja' com casca é outro exemplo que pode influenciar no sabor do tofu e, consequentemente, no preparo da sobremesa. Mas, os primeiros testes mostraram a viabilidade do processo", acredita.

O *petit suisse* desenvolvido por Mari Tomikawa envolve ainda ingredientes baratos e de fácil acesso. Ela acredita ainda que outras variedades de sobremesas, entre os quais cremes e pudins, também podem ser feitas a partir da soja, embora ainda haja uma rejeição do produto por parte da população brasileira. Hoje em dia, esclarece, existem muitos recursos que podem melhorar o sabor e, com isso, buscar uma alimentação saudável e com alto valor protéico.

Na culinária oriental, o tofu é usado até mesmo como substitutivo da carne em razão de seu valor nutritivo e teor calórico muito baixo. Com mais de dois mil anos, ele tem a mesma consistência do queijo, apresentando sabor delicado, cor branca e textura cremosa. O produto não é ingerido sozinho; em geral é usado em receitas doces e salgadas, mas a forma mais comum é com molho shoyo.

Teste localiza lesão cerebral em pacientes vitimados por AVC

O "Mini-Teste da Linguagem para o Neurologista", desenvolvido pelo neurologista Benito Damasceno, professor da Faculdade de Ciências Médicas (FCM), foi aplicado pelo médico Fabrício Ferreira de Oliveira para identificar a localização exata de lesão cerebral em 37 pacientes acometidos com o primeiro acidente vascular cerebral isquêmico. Todos os pacientes foram atendidos na fase aguda no Hospital das Clínicas da Unicamp (HC), entre 2007 e 2008. Com a aplicação do teste, Oliveira, que também é neurologista, conseguiu resultados bem semelhantes, quando comparados aos exames de imagens – como tomografia computadorizada e a ressonância magnética – tradicionalmente realizados para este objetivo. Em apenas dois casos, a localização não correspondeu ao esperado.

O neurologista explica que as alterações da linguagem em pacientes com AVC podem estar relacionadas a lesões tanto na parte frontal como em outras regiões do cérebro. "Neste sentido, o teste se mostrou eficaz para um diagnóstico rápido e preciso do comprometimento da fala e linguagem nos casos de AVC na fase aguda. Estes dois elementos – rapidez e precisão – são fundamentais para o início do tratamento com a maior brevidade possível e evitar complicações no estado clínico do paciente", explica Oliveira, que pelo estudo recebeu dois prêmios de relevância nacional e internacional na área de neurologia.

Um dos prêmios foi oferecido pela Academia Americana de Neurologia e publicado em março de 2009 na revista *AANnews*. Fabrício Oliveira foi o único latino-americano a receber o prêmio

O neurologista Fabrício Ferreira de Oliveira: prêmios no Brasil e nos Estados Unidos

International Scholarship Award, junto com outros 12 contemplados de várias partes do mundo. O prêmio Roberto Melaragno Filho, também obtido pelo neurologista, foi oferecido pela Associação Paulista de Medicina e entregue durante o 7º Congresso Paulista de Neurologia, realizado em junho último no Guarujá. Ambas as premiações envolveram a participação de seu orientador no estudo de mestrado apresentado na Faculdade de Ciências Médicas, professor Benito Damasceno.

No estudo, o neurologista observou que a taxa de mortalidade nos pacientes que apresentaram afasia global, distúrbio em que os componentes da linguagem são afetados de maneira mais ampla, foi maior. Dos 37 casos, 11 desenvolveram afasia global, sendo que cinco pacientes morreram durante a internação. A evolução da linguagem consistiu em outro ponto a considerar, pois transcorreu de forma bem mais lenta para aqueles que apresentavam afasia global. "Alguns pacientes demoravam até um ano ou mais para voltar a falar", destaca.

É certo que as alterações da fala e linguagem no paciente que sofreu o AVC consistem em um dos fatores mais complexos nas doenças desta natureza. Isto porque o processo de socialização do indivíduo é interrompido e pode ser mais danoso que o fato de não mais caminhar, por exemplo. Neste sentido, o Mini-Teste da Linguagem poderia auxiliar os médicos para aferir o grau de comprometimento e a região do cérebro afetada.

O neurologista Fabrício de Oliveira realizou a pesquisa entre 2007 e 2008 a partir do interesse em buscar conhecimentos na área da chamada Neurologia Cognitiva. O médico acompanhou os pacientes por pelo menos três meses para fazer as análises que envolviam os componentes de compreensão, repetição, nomeação, fala espontânea e fluência. O teste consiste em uma espécie de questionário que os pacientes devem responder, sendo atribuída uma pontuação de acordo com os acertos.

Os selecionados foram avaliados nas primeiras 72 horas, pois era necessário que o AVC estivesse na fase aguda. Também tinham que ter mais de 18 anos, e não podiam apresentar doença cerebral prévia, ou doenças sistêmicas graves (cardíaca, pulmonar ou renal). Não poderiam ser alcoólatras ou usuários de drogas. A idade média foi de 64 anos em um intervalo de 39 a 85 anos. A validação do teste ainda não foi concluída, faltando alguns itens para que a sua certificação esteja completa. **(R.C.S.)**

A nutricionista Rozane Aparecida Toso Bleil: "Resultados podem nortear ações efetivas"

Estudo detecta baixo consumo de vitaminas entre adolescentes

Estudo realizado no município de Toledo, no oeste paranaense, detectou baixo consumo de vitamina A, cálcio e fibras e alto consumo de colesterol entre adolescentes de quatro escolas municipais. Para a tese de doutorado, defendida na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), a nutricionista Rozane Aparecida Toso Bleil entrevistou 167 adolescentes entre 10 e 18 anos para avaliação do estado nutricional e das práticas alimentares dessa população. O lado positivo do estudo foi a constatação da baixa prevalência de excesso de peso entre os adolescentes. A pesquisa, orientada pelas professoras Elisabete Salay e Marina Vieira da Silva, foi parte integrante de outro estudo realizado em outros quatro municípios brasileiros – Piracicaba, Campinas, Piedade e Seropédica – para se traçar o perfil dos adolescentes em relação ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. A parceria envolveu, além da Unicamp, a Universidade Paranaense e a Universidade Rural do Rio de Janeiro. A coordenação do estudo ficou a cargo da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da Universidade de São Paulo.

A adolescência, segundo Rozane, é um dos períodos mais críticos em relação à alimentação. Em geral, o consumo de vitaminas e minerais é substituído facilmente por produtos com alto teor energético e com déficit de vitaminas e minerais. A alimentação inadequada nesta faixa etária, complementa a nutricionista, consiste em uma preocupação sempre em pauta nos órgãos competentes para propostas de ações efetivas. "Os hábitos alimentares inadequados podem desencadear aumento de diversas doenças e, por isso, a importância de se conhecer o estado nutricional do grupo para que se possa direcionar ações mais efetivas", esclarece.

Pelos resultados, os adolescentes consomem aproximadamente 50% do recomendado em relação ao cálcio e vitamina A. A recomendação no consumo de fibras nesta faixa etária é de 26 gramas e, no entanto, o consumo médio foi de 18 gramas. Já o consumo diário de produtos ricos em gordura, tais como colesterol, não deve ultrapassar 200 miligramas, porém a quantidade foi superior. "São importantes iniciativas que proponham estratégias educativas a serem desenvolvidas em âmbito escolar para que sejam corrigidos, em curto prazo, os problemas nutricionais", destaca Rozane.

Outra vertente do estudo realizado na FEA apontou que 77% do grupo entrevistado apresenta boa adesão ao programa de alimentação escolar. Destes, 57% realizam as refeições de quatro a cinco vezes por semana. Os resultados mostraram ainda, conforme explica a nutricionista, que não houve associação positiva com renda familiar ou nível socioeconômico no grupo. Por outro lado, foram observadas condições inadequadas para o consumo das refeições. "O local onde os adolescentes consomem a alimentação escolar é restrito, e os jovens comem em pé ou sentados em batentes de portas", destaca. **(R.C.S.)**