

FEA desenvolve pão branco enriquecido com três fibras

Engenheira de alimentos fez pesquisa sensorial para identificar as necessidades do consumidor

RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

Quem já não teve vontade de comprar o pão de forma integral, mas por conta da aparência deixou na prateleira do supermercado, ainda que soubesse dos benefícios que este alimento pode trazer para o organismo? Por isso, a engenheira de alimentos Patricia Mello Garrido Ishida resolveu desenvolver e testar um pão com fibras brancas que pode acabar com um dos fatores de rejeição por parte do consumidor. “As fibras brancas se mostram uma alternativa para diminuir os efeitos sensoriais negativos das fibras comuns, como a cor mais escura em relação aos pães que não possuem fibras”, explica Patricia, ao informar que, na primeira parte do trabalho, realizou uma pesquisa sensorial com doze amostras de pães brancos e integrais disponíveis no mercado para identificar as necessidades do consumidor.

Segundo Patricia Ishida, a pesquisa sensorial, realizada antes de desenvolver a proposta para o novo produto, apontou que 82% dos entrevistados disseram que, provavelmente ou certamente, comprariam um pão branco com fibras. Foi este o ponto de partida da dissertação de mestrado, apresentada na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), sob orientação da professora Caroline Joy Steel.

O pão de forma proposto pela pesquisadora pode ser considerado “rico em fibras”,



Seção de pão integral em supermercado de Campinas: cor escura é fator de rejeição por parte do consumidor

pois a formulação contém seis gramas de fibras em cada cem gramas do alimento. “Comparando este pão branco com fibras e os pães brancos do mercado brasileiro que apresentaram média de 2,4 gramas de fibras em cada cem gramas do alimento, observou-se um aumento considerável no teor de fibras. Os pães brancos atuais não são considerados nem ‘fonte de fibras’ pois possuem menos que três gramas de fibras em cada cem gramas do alimento”, explica.

Para desenvolver o alimento foram utilizadas as fibras brancas de trigo e de aveia. Este tipo de fibra é extraído do caule da planta e possui cor branca e, justamente por isso, são chamadas de fibras brancas. Por serem insolúveis, estas fibras possuem alguns efeitos benéficos específicos sobre o

Foto: Antoninho Perri



Patricia Mello Garrido Ishida, autora da tese: utilizando fibras de aveia, trigo e goma acácia

trato gastrointestinal, reduzindo problemas relacionados à constipação, por exemplo. Ademais, elas são mais baratas em relação a outros tipos de fibras brancas e, também, não conferem sabor e cor ao produto, facilitando assim a aceitação pelo consumidor.

Na composição, Patricia utilizou ainda a goma acácia, também considerada uma fibra branca, só que solúvel. A opção foi para enriquecer ainda mais o pão com fibras sem interferência no sabor. A goma tem efeitos benéficos na redução do colesterol e da glicose. “As três fibras são necessárias ao organismo e acrescentá-las ao pão de forma branco seria uma forma de estimular o consumidor a ingerir produtos com propriedades funcionais”, complementa.

Outra etapa da pesquisa consistiu em realizar a análise sensorial do pão branco

enriquecido com fibras, avaliando também as possíveis alterações na qualidade tecnológica. Os testes de aceitação foram comparativos e contaram com 121 voluntários que aprovaram a nova formulação. Na avaliação, não houve diferenças significativas para aparência, aroma, sabor, textura e impressão global.

Publicação

Tese: “Efeito de diferentes fontes de fibras brancas na qualidade do pão”

Autora: Patricia Mello Garrido Ishida

Orientadora: Caroline Joy Steel

Unidade: Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA)

Financiamento: CNPq

Tese sugere inventário turístico para o município de São Simão

PATRÍCIA LAURETTI
patricia.laurettil@reitoria.unicamp.br

A atmosfera das poucas ruas só não surpreende quem passou a vida nas pequenas cidades. Típica do interior paulista, São Simão traz as heranças dos bons tempos do café com seus casarões e, mais do que isso, a aura de uma promessa não cumprida. Assolada por três epidemias, perdeu boa parte da população no final do século 19 e início do século 20, o prestígio de cidade sede da comarca e, mais tarde, a possibilidade de avançar no desenvolvimento que tiveram as cidades mais próximas à rodovia Anhanguera. No lugar de São Simão, Ribeirão Preto se estabeleceu como pólo regional.

Mal nenhum. A cidade manteve as paisagens e principalmente o sossego que hoje é patrimônio, verdadeiro tesouro. Peculiar, São Simão tem um pequeno teatro com características de teatro de ópera, inaugurado em 1890. É uma das poucas cidades brasileiras que conhecem e vivem a arte japonesa do Butoh, por meio de um centro instalado na cidade desde 1997. Foi o local onde o gravador e desenhista Marcelo Grassman nasceu e passou a infância. As belezas naturais também são muitas e duas se destacam: a praia do rio Tamandua e o Morro do Cruzeiro.

O que o município tem em comum a outros do Brasil que acreditam ter vocação turística, é um projeto de lei para que seja classificado como estância turística, em tramitação na assembleia do Estado desde 2011. Se esta é a vontade dos moradores e, principalmente, se a cidade está sendo planejada para receber quem vai a passeio são questões levantadas na tese de doutorado “Turismo Sustentável: uma proposta para São Simão”, de Viviane Panzeri. A turismóloga elabora um plano de desenvolvimento sustentável do turismo levando em consideração as premissas da Organização Mundial do Turismo.

De acordo com Viviane, hoje são mais



Edifício histórico de São Simão: autora de estudo prega o envolvimento da população

de 60 estâncias no Estado de São Paulo e a classificação rende ao município vantagens na captação de recursos. São Simão estaria em uma fase embrionária do turismo, com a necessidade de elaboração de uma proposta que seja desenvolvida por uma equipe multidisciplinar a partir de um inventário tanto do município como de seu entorno. As entrevistas com os habitantes feitas ao longo da pesquisa sugerem que os moradores não estão envolvidos com a ideia e muitos sequer sabem do projeto em tramitação.

“A cidade não tem potencial para desenvolver os tipos de turismo que estão relacionados no pleito que seriam mais de 10”, observa. As possibilidades apontadas incluem: o turismo de aventura, ecológico, ecoturismo, turismo climático, paisagístico, histórico/cultural, religioso, desportivo, folclórico e artesanal, e para a terceira idade. O texto apresenta São Simão da seguinte forma: “O clima é privilegiado, em virtude das serras que a cercam. Água potável e cristalina é encontrada em abundância, o que a faz ter potencial para estância hidromineral, climática ou turística”.

Para Viviane, a começar da citação sobre a condição climática o equívoco do projeto é sem tamanho. “A proximidade ao Aquífero Guarani não pode servir de motivação para o turismo hidromineral porque faltam estruturas turísticas para tanto e, se na década de 1970 São Simão foi chamada de ‘Vale da Saúde’ pelo clima mais ameno, hoje por conta da cultura da cana-de-açúcar a cidade convive com as queimadas”.

A pesquisadora complementa que há apenas um hotel e uma pousada na cidade e que as grandes fazendas que poderiam servir aos visitantes foram transformadas em canaviais. “Também não há o que justifique o turismo folclórico ou artesanal já que em São Simão não há nenhum produto que seja típico a não ser a geléia de mocotó”, reitera.

PLANEJAMENTO

Com a pesquisa, Viviane não quer dizer que o turismo não pode acontecer na cidade. Ela quer sim chamar a atenção para a necessidade de um planejamento. “No caso do ecoturismo, por exemplo, isso significa usufruir da natureza a partir de um estudo

de impacto. Quanto ao turismo histórico/cultural é possível estabelecer uma rota da hospitalidade e lazer ou mesmo uma rota ‘dos pintores paulistas’ incluindo Cândido Portinari em Brodósqui e Bassano Vaccharini em Ribeirão Preto, mas falta a integração com as outras cidades. Da mesma forma ocorre com a modalidade de turismo religioso que precisaria ser estabelecido em conjunto com outros municípios”.

Em São Simão a agricultura além da canavieira é de eucalipto. O turismo também deveria estar relacionado com essas culturas, diz a pesquisadora. “Como seria desenvolver o turismo ao lado das culturas próprias da região?”, questiona. Viviane sugere a realização de um inventário turístico aprofundado e atualizado com a descrição de tudo o que há na cidade e em seu entorno. “A cidade tem áreas de proteção bastante interessantes para a criação de parques para visitação, mas faltam as políticas municipais e ambientais. Além do mais, o município precisa melhorar os índices de qualidade de vida, investir em capacitação da população por meio de cursos na área de turismo que podem ser realizados em redes de cooperação”.

Enquanto o projeto de Lei ressalta a consciência da comunidade local dos benefícios do desenvolvimento do turismo e “uma postura de incentivo à prática da atividade”, a tese aponta a direção oposta. “A população dos 13 bairros foi questionada sobre o turismo e identifiquei que a cidade não está envolvida. Hoje muitos moradores são migrantes que vieram para o corte de cana e se estabeleceram em bairros periféricos. O contato com a história, com a cultura, com o desenvolvimento da cidade por parte dessa parcela da população não é o mesmo. No geral os habitantes até gostam da ideia, mas o turismo não é uma prioridade. Por isso é tão importante envolver os habitantes que precisam ter vontade de participar de um projeto em que eles também são responsáveis”.

Publicação

Tese: “Turismo sustentável: uma proposta para São Simão – SP”

Autora: Viviane Minati Panzeri

Orientação: Carlos Roberto Espindola

Unidade: Instituto de Geociências (IG)