

Mais saborosas, mais nocivas

Pesquisa desenvolvida na FEA revela que consumidor prefere salsicha com maiores teores de sódio

RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

Pesquisa desenvolvida na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) aponta que a salsicha com os maiores teores de sódio são as mais saborosas para o consumidor. Nas amostras de seis diferentes marcas representativas nos supermercados de Campinas, a engenheira de alimentos Juliana Cunha de Andrade chegou a encontrar produtos com o dobro de sódio, se comparadas entre si. E justamente aquelas com as médias mais altas, em torno de 1.400 miligramas em 100 gramas, foram as indicadas como preferidas pelos 112 consumidores que participaram da avaliação sensorial.

É importante lembrar que a ingestão de sódio não faz bem à saúde se for considerado que a legislação brasileira estabelece os valores diários de referência em 2.400 miligramas. A engenheira de alimentos lembra ainda que a ingestão de sódio em excesso e alguns fatores como obesidade, estresse e vulnerabilidade genética, podem provocar a hipertensão arterial. Por isso, especialistas recomendam o consumo de cinco a seis gramas por dia de sal para se evitar este tipo de problema. A principal fonte de sódio na dieta é o cloreto de sódio, o sal comumente utilizado na cozinha. Ele



A engenharia de alimentos Juliana Cunha de Andrade, autora do estudo, e amostra de salsicha analisada (destaque): informações importantes para a indústria



é composto por 40% de sódio e 60% de cloreto.

Segundo a pesquisa, o consumidor também deseja encontrar no produto o aroma e o sabor defumados. "Eles relataram ainda a importância do sabor de salsicha na hora de escolher a marca no supermercado. Mesmo sendo algo subjetivo, acredito que estejam se referindo a produtos cuja formulação é bem diferenciada das demais, feitas em geral com maior porção de carne", explica Juliana. O item que não foi bem aceito pelos voluntários da pesquisa foi a arenosidade, ou seja, aquelas salsichas que possuem pedaços endurecidos, bastante perceptíveis em determinadas marcas.

A análise feita pela engenheira de alimentos, orientada pela professora Helena Maria André Bolini, envolveu a avaliação das características sensoriais de aparência, aroma, sabor e textura. Destes, a pesquisa indicou que só a aparência não conta para a aceitação do produto, pois foi o único atributo que não apresentou resultados

significativos que apontassem uma contribuição positiva ou negativa.

Para chegar aos resultados das preferências com exatidão, os dados do teste de aceitação foram cruzados com os realizados na análise descritiva quantitativa realizada com uma equipe de 11 provadores treinados. "Estas informações são importantes para os fabricantes que desejam agradar o seu público. São valiosas na medida em que representam uma resposta direta

do consumidor de qual componente espera encontrar no produto", argumenta Juliana, lembrando que a produção de embutidos cresce a cada dia por conta das facilidades no preparo e preço acessível.

O estudo indicou outras opções dos consumidores. Por exemplo, consumir a salsicha na forma de cachorro quente. Aproximadamente 70% dos voluntários disseram ingerir a salsicha com pão e todos aqueles

outros ingredientes que tornam o lanche substancioso, o que justifica os 58% que consomem a salsicha fora de casa e em ambulantes (carrinhos de lanche). Apenas 27% dos entrevistados consomem salsicha em casa, e 24% preferem o preparo com molho de tomate.

Ainda dentro do perfil de escolha do consumidor, o embutido está entre as opções de 30% dos participantes do estudo. Eles consomem o produto, pelo menos, uma vez por semana. Já 40% dos entrevistados relataram que a salsicha faz parte de suas refeições uma vez a cada 15 dias, e só 2% deles não mantêm a salsicha no cardápio. A maioria dos voluntários do estudo era jovem na faixa etária entre 18 e 25 anos.

Além disso, as análises físico-químicas também realizadas no presente estudo trouxeram outras informações sobre os produtos como, por exemplo, a variação da concentração de carboidratos. "Teve amostra com 3,2 gramas por 100 gramas até 9,4 gramas por 100 gramas. Neste último caso, as concentrações estão acima do permitido pela legislação, que seria 7,0%", afirma a engenheira de alimentos que também desempenha a função de pesquisadora no Centro de Tecnologia de Carnes do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital).

A gordura foi outro item bastante diferenciado. Mesmo estando dentro do limite máximo indicado pela legislação, que é de 30%, em uma amostra a concentração de gordura era de 10,9 gramas por 100 gramas, enquanto em outra o teor salta para 25,3. No caso da proteína, em uma das amostras a quantidade foi inferior, o que significa que se utilizou menos carne na formulação.

Publicação
Dissertação: "Aspectos de qualidade para caracterização de salsichas comerciais"
Autor: Juliana Cunha de Andrade
Orientadora: Helena Maria André Bolini
Unidade: Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA)

Floreio legitima capoeira, defende educadora física

Para autora de dissertação de mestrado, movimentos são fundamentais para a identidade do jogo

Mais do que movimentos bonitos e de execução trabalhosa, o floreio na roda de capoeira constitui um elemento fundamental de identidade do jogo, conforme define a capoeirista e educadora física Livia de Paula Machado Pasqua. Para ela, se não tem o floreio, não tem capoeira, tamanha a importância destes gestos e movimentos para o capoeirista. "O floreio é o brilho, é a flor da capoeira", argumenta. Existem, no entanto, opiniões divergentes sobre o assunto, visto que muitos grupos utilizam o floreio de forma exacerbada e a capoeira, com suas características e forma próprias, se torna uma sucessão de acrobacias, com o objetivo de ganhar visibilidade nas apresentações.

Mesmo com uma trajetória de 12 anos como capoeirista, Livia tinha uma visão diferente sobre o floreio, mudada completamente após de-

envolver pesquisa de mestrado na Faculdade de Educação Física (FEF), com a orientação do professor Marco Antonio Coelho Bortoleto. Ela foi a campo e entrevistou oito especialistas entre mestres e capoeiristas de maior representatividade no Estado de São Paulo. Cruzou informações contidas nos livros e analisou o material colhido para entender os sentidos e significados desses gestos tão marcantes, presentes desde o início da capoeira e utilizados pelos escravos para esconder que estavam lutando.

Se, antes do estudo, pedissem para que Livia definisse o floreio, ela diria simplesmente se tratar de um conjunto de belos movimentos que todo capoeirista faz. Alguns para mais, outros para menos. "Mas, ao longo da pesquisa, percebi uma perspectiva maior do floreio. É muito mais do que dar um salto. São movimentos ousados que permitem ao capoeirista criar e produzir com liberdade. Não é algo padronizado, como no caso dos golpes que possuem uma forma definida", exemplifica.

Nos depoimentos colhidos para análise, Livia observou que cada capoeirista tem sua forma de florear e possui movimentos bem pessoais. Muitos gestos consistem em pequenas variações uns dos outros, mas todos com características próprias. Em todos os casos, os entrevistados manifestaram a importância do floreio, mas muitos não conseguiram encontrar



A educadora física Livia de Paula Machado Pasqua: "O floreio é o brilho, é a flor da capoeira"

palavras para descrever o sentimento durante a performance. "Teve mestre que se emocionou apenas de falar da prática", lembra.

Para além dos gestos, Livia acredita ainda que o floreio esteja presente nos instrumentos pertinentes da capoeira, no canto dos músicos e, até mesmo, no andar do capoeirista, que também constituem elementos fundamentais de caracterização da capoeira. Esta perspectiva ampla, na opinião da educadora física, seria justamente o que confere à capoeira sua faceta artística. "Não é algo que possa ser ensinado, mas sim criado. É a expressão da sua vida que a pessoa coloca na roda", analisa.

Livia destaca ainda que esta marca na gestualidade só foi possível porque a roda de capoeira passou por profundas transformações ao longo dos anos. "Ela se mantém viva e acredito ser um jogo em constante transformação, pois ainda há espaço para mudanças", avalia. O estudo traz ainda uma pesquisa bibliográfica sobre o papel do floreio em outras manifestações artísticas como o frevo e coreografias de escolas de samba. (R.C.S.)

Publicação
Dissertação: "O floreio na capoeira"
Autor: Livia de Paula Machado Pasqua
Orientador: Marco Antonio Coelho Bortoleto
Unidade: Faculdade de Educação Física (FEF)
Financiamento: Capes