Nas bancas

Fibra natural de colágeno mantém carne 'hidratada'

RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

Método desenvolvido pela engenheira de alimentos Rachel Virginia Carvalho de Campos Bueno injeta fibra natural de colágeno em cortes de carnes antes que sejam processados. O procedimento mantém a suculência e evita a perda excessiva da água após o cozimento do produto. Afinal, quem um dia não constatou que determinada peça de carne bovina teve seu tamanho reduzido depois de cozida?

Para os testes da pesquisa realizada na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Rachel utilizou o *Cooked Frozen Beef"* – ou CFB como é conhecido –, produto que está entre os mais exportados no segmento de carne industrializada do Brasil – de janeiro a setembro de 2008, o setor foi responsável por 15% de todas as exportações efetuadas no país. "O *Cooked Frozen Beef"* é produzido no Brasil quase que exclusivamente para exportação e não existem trabalhos publicados que contemplem a otimização do processamento", destaca a engenheira.

O estudo foi orientado pelo professor Pedro Eduardo de Felício e apresenta uma alternativa aos ingredientes utilizados tradicionalmente neste processo. Segundo Rachel, a pergunta que se fez foi por que não usar uma proteína de origem animal para melhorar a capacidade de retenção de água em lugar dos carboidratos vegetais.

A fibra de colágeno ofereceu vantagens no rendimento do processo. Elas superam, e muito, os ingredientes atuais, pois apresentam alta capacidade de retenção de água. Rachel explica que o colágeno melhora a funcionalidade protéica porque ocorre o fenômeno de imobilização da água livre, fator que aumenta a estabilidade final do produto e reflete positivamente no seu rendimento após a cocção. Como se trata de um produto de origem animal, a outra vantagem é que, adicionado aos produtos cárneos, atua como um ingrediente e não como um aditivo.

Fotos: Antoninho Perri/Divulgação

A engenheira de alimentos Rachel Virginia Bueno: colágeno melhora funcionalidade protéica

A fibra natural NovaProm é um produto industrializado a partir da superfície interna da pele bovina, após passar por processos que viabilizam a sua utilização como alimento para consumo humano, ao mesmo tempo que conserva a estrutura fibrosa inicial da proteína de colágeno, que é desejável do ponto de vista tecnológico na elaboração de produtos cárneos.

Rachel salienta que esta pesquisa constituiu um importante instrumental para a indústria brasileira exportadora de carne, uma vez que, para a carne "*in natura*", a incorporação de cortes embalados a vácuo e refrigerados incrementa a margem de lucro, mas para a carne industrializada, o rendimento do processo é que define a receita industrial.

Uma outra contribuição importante do trabalho diz respeito ao crescente mercado de produtos prontos para consumo. São aqueles pratos acondicionados em invólucros *retort pouches*, que permitem aquecimento na própria embalagem. Para Rachel, a qualidade é fundamental para que o setor produtivo tenha capacidade competitiva e aproveite as oportunidades de expansão do mercado de carne bovina impulsionadas pela globalização.

A realização da pesquisa, segundo o professor Pedro Felício, só foi possível graças ao apoio técnico do Grupo Bertin, que cedeu as instalações das suas unidades no Frigorífico Bertin e na NovaProm Food Ingredients Ltda.

Pesquisa da FCM avalia qualidade do sono de idosos

Estudo desenvolvido na Faculdade de Ciências Médicas (FCM) apontou que idosos de uma instituição de longa permanência – os antigos asilos – possuem má qualidade do sono. A enfermeira Cláudia Lysia de Oliveira Araújo realizou a pesquisa na cidade de Guaratinguetá com 38 idosos, de ambos os sexos, maiores de 60 anos e que residem no local há mais de um ano. Entre os principais problemas para uma noite mal dormida relatados pelos entrevistados estão o levantar-se para ir ao banheiro, interrupções do sono durante a madrugada e despertar muito cedo. "Para o idoso, dormir bem é primordial para uma boa qualidade de vida. Muitos casos de quedas ou mesmo dores podem ser conseqüência de sonolência", atesta a enfermeira, que é especialista em saúde do idoso.

Cláudia Araújo foi orientada pela professora Maria Filomena Ceolim e relata que nas visitas às instituições era comum ouvir queixas dos internos com relação ao sono. Sabe-se, segundo ela, que o ciclo circadiano é comprometido com o envelhecimento, pois os idosos não entram na fase do sono profundo, podendo ser despertados por um mínimo ruído. Não sonham, inclusive, como os jovens ou adolescentes, que podem chegar a dormir até 18 horas. Na pesquisa, no entanto, a enfermeira apurou que além deste fator, os internos são submetidos a movimentações excessivas dentro do ambiente em que está dormindo.

"O sono é fragmentado, pois há questões de luminosidade, por exemplo. Em geral, estão alojados em quartos com outras pessoas e, por isso, pode ocorrer uma movimentação capaz de causar a interrupção do sono", explica. Outros problemas apontados por Cláudia Araújo seriam os cochilos vespertinos e a falta de atividade física e lúdica que favorecesse uma noite de sono mais intensa.

A enfermeira Cláudia Lysia de Araújo (à esq.) e a orientadora, professora Maria Filomena Ceolim: "Ambientes oferecem mínina estimulação"

Nas considerações finais de seu trabalho, a enfermeira propõe a implantação de atividades para melhorar a qualidade do sono dos idosos sem que precisem recorrer a medicações. "Os ambientes oferecem mínima estimulação durante o dia e pouco contraste entre o dia e a noite. Por isso, 63% dos idosos têm padrões irregulares de sono", esclarece. A pesquisa apontou ainda que quase 90% deles relataram demorar até 30 minutos para adormecer e 47% dormiam mais de sete horas por noite. **(R.C.S.)**

Turismo em comunidades quilombolas é tema de estudo

Estudo do Instituto de Geociências (IG) contemplou a discussão do planejamento turístico com duas comunidades remanescentes de quilombos no município paulista de Eldorado, no Vale do Ribeira. Essas comunidades – Sapatu e André Lopes – estão situadas na estrada que dá acesso a uma das principais cavernas abertas à visitação da região, no Parque Estadual Caverna do Diabo. "A idéia foi pensar em como controlar territorialmente a interferência sócio-cultural e mesmo física que ocorre no local, privilegiando o uso comunitário ao uso turístico", explica Ivie Nunes de Santana, autora da pesquisa.

O projeto, orientado pela professora Maria Tereza Duarte Luchiari, envolveu a realização de oficinas de planejamento comunitário do turismo e integra o trabalho de extensão comunitária realizado pelo Programa Comunidades Quilombolas (PCQ) da Unicamp. Em reuniões periódicas, o Programa apresentou, entre as demandas das comunidades, a necessidade de projetos na área de turismo e educação ambiental. "Depois de visitar os locais surgiu a idéia de trabalhar o planejamento, uma vez que as demandas eram dispersas e diversas. O planejamento foi trabalhado com base nas demandas iniciais sobre a idéia comunitária de turismo e no contexto social das comunidades", explica.

Os próprios quilombolas traçaram o diagnóstico e estabeleceram a operacionalização do turismo comunitário. Planejaram o uso de dois atrativos que são a "Caverna do Diabo" e a "Queda do Meu Deus". Participaram de fóruns de discussão sobre o desenvolvimento do turismo no município e elaboraram propostas de projetos comunitários. Segundo Ivie, existia muita resistência em relação às atividades turísticas na região. "Uma reação natural, visto que se trata de comunidades rurais e pelos exemplos da região por elas conhecidos, além da própria experiência com o turismo", relata a autora da pesquisa. Os principais receios eram com relação à visitação desordenada, à mudança dos hábitos comunitários, aos riscos de consumo de drogas, à prostituição e à invasão de áreas familiares.

"Queda do Meu Deus", uma das áreas mais visitadas por turistas: propostas de projetos comunitários

As formulações dos grupos reafirmaram, justamente, a manutenção de práticas através das quais definem sua cultura e demonstraram que a possibilidade de desenvolvimento turístico dos territórios não é uma prioridade comunitária. "O turista é visto como alguém muito diferente dos moradores, e as formas de relacionamento, ressaltando as diferenças entre o comportamento e as práticas sociais, foram devidamente discutidas como soluções para se evitar conflitos", afirma. **(R.C.S.)**