

VERSÃO FINAL DO RESUMO 3ª CIA - 3ª COMPANHIA DO CMC

PRATICIDADE X SAÚDE: O QUE HÁ POR TRÁS DA PIPOCA DE MICRO-ONDAS

Julia Navarini Sech (25615@cmc.g12.br)

Teodora Flores Sandecki (25600@cmc.g12.br)

Emanuel Varga Moreira (25629@cmc.g12.br)

Wagner Galves Jr (galves@cmc.g12.br)

A pipoca de micro-ondas é um alimento conhecido por sua praticidade e rapidez de preparo, características que contribuem para seu consumo no cotidiano. Entretanto, por se tratar de um alimento ultraprocessado, sua composição pode incluir diferentes ingredientes e aditivos, como gordura vegetal, sal, aromatizantes, corantes e conservantes. Nesse contexto, o presente trabalho, desenvolvido para a Feira de Ciências, teve como objetivo pesquisar a composição da pipoca de micro-ondas e apresentar informações sobre seus ingredientes e os possíveis impactos relacionados ao seu consumo, além de comparar diferentes tipos e sabores de pipoca. Buscou-se também identificar, por meio de uma pesquisa realizada com alunos e funcionários do Colégio Militar de Curitiba, qual tipo de pipoca é mais consumido: a de micro-ondas ou a caseira. Inicialmente, foram realizadas pesquisas sobre a composição das

pipocas de micro-ondas e as características dos ingredientes utilizados em sua fabricação. Entre os componentes que receberam destaque durante o estudo está o diacetil, associado principalmente à produção de sabor e aroma característicos de alguns produtos alimentícios. A pesquisa bibliográfica permitiu conhecer melhor esse composto e compreender que existem estudos relacionados aos possíveis efeitos de exposições prolongadas, especialmente em determinadas condições de exposição. Dessa forma, buscou-se apresentar o tema de maneira informativa, ressaltando a importância de conhecer a composição dos alimentos consumidos e de analisar as informações disponíveis sobre seus ingredientes. Além da pesquisa bibliográfica, foi realizada uma pesquisa no Colégio Militar de Curitiba envolvendo alunos e funcionários, com o objetivo de identificar seus hábitos de consumo em relação à pipoca de micro-ondas e à pipoca preparada de forma caseira. Os resultados obtidos demonstraram que, entre os participantes da pesquisa, a pipoca caseira foi a mais consumida. Esse resultado permitiu relacionar as informações pesquisadas sobre a composição dos diferentes produtos aos hábitos alimentares observados no ambiente escolar. A realização do trabalho possibilitou compreender que a pipoca de micro-ondas apresenta como principal característica a praticidade, podendo ser preparada em poucos minutos, mas que essa conveniência deve ser analisada juntamente com sua composição. A presença de diferentes ingredientes e aditivos reforça a importância de que o consumidor conheça as informações apresentadas nos rótulos dos alimentos e faça escolhas de maneira consciente. Conclui-se, portanto, que a praticidade de um alimento não deve ser o único critério considerado em sua escolha. O conhecimento sobre os ingredientes e a composição dos produtos pode contribuir para decisões alimentares mais conscientes. Assim, o trabalho buscou promover uma reflexão sobre a relação entre praticidade e saúde, incentivando os consumidores a observar as informações dos rótulos e a conhecer melhor os alimentos que fazem parte de sua alimentação cotidiana.

Palavras-chave: pipoca de micro-ondas; alimentos ultraprocessados; saúde.