

RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES BASE DE DADOS: VALIDAÇÃO DE CÁLCULOS NUTRICIONAIS PARA FINS DE ROTULAGEM (DOCES FINOS TRADICIONAIS DE PELOTAS)

Izabel Cristina Fernandes Souza (izabel.gastro@gmail.com)

Helayne Aparecida Maieves (helaynemaieves@gmail.com)

Introdução: Os doces de Pelotas surgiram da estreita ligação cultural entre Portugal e o Brasil, cujos imigrantes europeus trouxeram receitas dos doces finos de confeitaria. A tradição se desenvolveu no espaço urbano de Pelotas, no interior das casas de famílias abastadas, para as quais o doce era um importante elemento da sociabilidade e de refinamento, oportunizados pela riqueza oriunda da produção de charque. Além das características que fizeram ser reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, os doces de Pelotas possuem uma certificação única que os fazem ser reconhecidos em todos os lugares, através do Selo de Indicação Geográfica. Objetivou-se neste estudo, validar os dados nutricionais dos doces finos tradicionais que fazem parte da Identificação Geográfica de Pelotas. Materiais e Métodos: A construção dos dados nutricionais para fins de validação e rotulagem de 14 doces tradicionais, foram obtidos através dos dados oficiais utilizados pela ANVISA (TACO), USP (TBCA) e IBGE (ENDEF) de base nacional, além da base de dados americana (USDA) e portuguesa (TCA). Análise da composição centesimal, segundo métodos descritos pela AOAC também foram comparados em relação ao valor calórico. Os resultados foram avaliados através de análise de variância (ANOVA) e, aplicação do teste de Tukey ($p < 0,05$). Resultados:

Nem todos os dados foram encontrados nas tabelas, principalmente na base (TACO), o que dificultou o cálculo e validação. Na tabela do IBGE (ENDEF) foram encontrados dados de três doces tradicionais (queijadinha, quindim e pastel de Santa Clara) e diferiram estatisticamente dos dados obtidos, a partir dos ingredientes e sua soma. A tabela da USP (TBCA), seguida da portuguesa (TCA) foram as que mais apresentaram os dados buscados, conseguindo-se garantir as informações necessárias para a construção das tabelas nutricionais e validação. Todos os doces podem conter glúten, bem como possíveis alergênicos (nozes, amêndoas e ovos). Açúcar e gemas estão presentes na composição de todos os doces, apresentando valor médio de 77 kcal por porção de 25 g. Conclusão: Carboidratos, seguidos de gorduras totais e proteínas representam 53,4%, 13,1% e 6,4%, respectivamente, da média em macronutrientes, devido principalmente ao açúcar e gemas. Oito doces não apresentaram teores de fibras para uma porção (25g), olho-de-sogra foi o produto com o maior valor desse nutriente (3,0g/25g) devido ao ingrediente: ameixa preta seca. Todos os doces, apresentam possíveis fontes de alergênicos, bem como o glúten. A partir das informações nutricionais levantadas, traduzidas em rotulagem nutricional, esses produtos oferecerão, além da segurança conferida pelo selo, garantia de acesso à informação confiável, principalmente nos casos de restrições alimentares.