

ÁREA TEMÁTICA: (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

II WORKSHOP NOVOS TALENTOS DA UEPG – AROMATIZAÇÃO DE ALIMENTOS: TENDÊNCIAS, PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Janaina Lopes Andrade (la.janaina@yahoo.com.br)
Raliéli De Almeida Chaves (ralialmeida@hotmail.com)
Gislaine Iaros Bonfim (gislaine.bonfim@hotmail.com)
Mareci Mendes De Almeida (marecimal@yahoo.com.br)
Nelci Catarina Chiquetto (nelcichic@yahoo.com.br)

RESUMO – A universidade exerce um papel importante para o desenvolvimento da região, possibilitando a difusão do conhecimento científico à população local e também às escolas. O projeto “Alimentando talentos” visa trazer estudantes do ensino médio, selecionados pelos colégios parceiros para participarem de atividades, no contra turno escolar. Dentre as atividades extensionistas e didáticas estão compreendidas visitas técnicas, palestras e mini-cursos. As oficinas e palestras são realizadas nos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos e no Hall tecnológico da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). Estas atividades podem ser contempladas como parte das horas de estágio obrigatório e/ou atividades extracurriculares. O II Workshop Novos Talentos da UEPG teve como tema “Aromatização de alimentos: tendências, pesquisa e desenvolvimento”, visando à atualização dos alunos do ensino médio e técnico das escolas parceiras. Ao inserir os estudantes nas atividades extensionistas, espera-se que o aluno reconheça que é possível testar e reelaborar o saber acadêmico ao mesmo tempo em que se prestam serviços à comunidade, democratizando os conhecimentos.

PALAVRAS-CHAVE – Engenharia de alimentos. Workshop. Ensino médio.

Introdução

O II Workshop Novos Talentos proporcionou aos alunos dos colégios Professor João Ricardo Von Borell du Vernay e Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa (CEEP), a oportunidade de participarem de atividades no contra turno escolar.

Neste evento os participantes puderam aprender mais sobre a utilização de aromas em alimentos, bem como as pesquisas e as tendências na área. Foram ainda realizados mini-

curso para que os alunos pudessem interagir mais diretamente e aprender na prática algumas etapas, desde a pesquisa até a aplicação, relacionadas à aromatização de alimentos.

Objetivos

Geral:

Realizar atividades extracurriculares visando ao aprimoramento e atualização de alunos da educação básica, profissionalizante e superior.

Específicos:

- Apresentar o ambiente acadêmico aos estudantes da educação básica e profissionalizante;
- Atualizar os participantes nos temas propostos;
- Oportunizar a troca de experiências entre os professores, palestrantes e estudantes do ensino médio e do ensino superior;
- Estimular o interesse dos alunos da escola pública em cursar ensino superior.

Referencial teórico-metodológico

O evento foi divulgado na UEPG e nas escolas parceiras para que os alunos interessados pudessem participar das atividades e foi realizado nos dias 28, 29 e 30 de novembro de 2013. Nos dois primeiros dias foram realizadas duas palestras por dia no período da tarde. Nos segundo e terceiro dia, pela manhã, foram realizados quatro mini-cursos teórico-práticos.

Os acadêmicos envolvidos na organização do evento prepararam também material para exposição de conhecimento e curiosidades, e atividades durante os intervalos entre as palestras.

Foram convidados profissionais e pesquisadores da área de aromatização de alimentos para apresentar seu trabalho, suas pesquisas e o dia a dia do profissional desta área.

PALESTRAS

- ✓ ANÁLISE SENSORIAL COMO FERRAMENTA ESTRATÉGICA - DUAS RODAS INDUSTRIAL

- ✓ ATUAÇÃO DO ENGENHEIRO DE ALIMENTOS NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS PARA O MERCADO INSTITUCIONAL - PONTALI ALIMENTOS LTDA
- ✓ ANÁLISE SENSORIAL NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS – AROMAS - UFPR
- ✓ AROMAS PRODUZIDOS POR VIA BIOTECNOLÓGICA – UFPR

MINICURSOS

- ✓ ANÁLISE SENSORIAL: EXERCÍCIOS PARA TREINAR OS SENTIDOS - DUAS RODAS
- ✓ DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS PARA A MERENDA ESCOLAR
- ✓ ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITATIVA – AROMAS
- ✓ BIOAROMAS

Resultados

Nas dependências da UEPG, os alunos foram recebidos no Hall Tecnológico onde receberam o material e direcionaram-se ao auditório onde foram realizadas as palestras (Figura 1).

Figura 1 – Palestra sobre Análise Sensorial



Participaram trinta e cinco alunos e professores das escolas parceiras e acadêmicos do curso de engenharia de alimentos da UEPG.

A análise sensorial foi um dos temas abordados. É uma disciplina da Ciência usada para evocar, medir, analisar e interpretar as reações às características dos alimentos e materiais tal como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição. (ABNT, 1993).

A Análise Sensorial é um dos pilares mais importantes de uma Organização, pois uma empresa de alimentos não vende simplesmente um produto e sim, vende “sensações sensoriais”.

A análise sensorial foi apresentada aos participantes como ferramenta estratégica, pois permite:

- ✓ Avaliação do efeito das alterações nas matérias-primas ou no processamento tecnológico sobre o produto final;
- ✓ Redução de custos;
- ✓ Escolha da embalagem mais adequada;
- ✓ Controle de qualidade;
- ✓ Estabilidade durante armazenamento – Shelf Life;
- ✓ Teste de mercado de um novo produto ou produto reformulado.

Discutiu-se se a análise sensorial tem as respostas para as perguntas:

- ✓ Meu produto é melhor que os dos competidores?
- ✓ Meu produto tem qualidade consistente?
- ✓ Algumas das minhas formulações são melhores que o meu produto atual?
- ✓ Quais são as características sensoriais do meu produto?
- ✓ O consumidor irá gostar do produto?
- ✓ Qual é a população alvo para meus novos produtos?
- ✓ Até quando meu produto mantém suas características sensoriais?
- ✓ Posso utilizar matéria-prima mais barata na formulação do meu produto?

Foi apresentado um estudo de caso para reiterar a importância do uso desta ferramenta pela indústria.

Redução do teor de sódio

Segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), o pão francês é uma das principais rotas para a entrada do sódio na população brasileira.

Em relação à rotulagem nutricional obrigatória, a Resolução RDC n. 360/2003 (Brasil,2003) estabelece a obrigatoriedade dos rótulos apresentarem a declaração padronizada do teor de sódio contidos na porção do alimento. O valor diário de referência (VDR) adotado para o sódio é de 2.400mg

Análises de monitoramento de sódio realizadas entre os anos de 2010 e 2011 em 7 produtos diferentes de salgadinho de milho mostraram que o teor médio de sódio encontrado foi de 779mg/100g com resultados variando entre 395mg até 1.395mg/100g.

No Brasil, o sódio é ingerido acima da recomendação da OMS. Devido ao alto consumo (Figura 2), o Ministério da Saúde assinou em 2011, termo de compromisso com as Associações Brasileiras das Indústrias de Alimentação; de Massas Alimentícias; de Trigo e de Panificação e Confeitaria visando estabelecer metas nacionais para redução do teor deste ingrediente.

Figura 2 – Consumo de sódio



Dados de consumo médio e consumo recomendado de sódio.
Reprodução Revista Época - 24/07/2010

Estudo de caso

Avaliação sensorial de pão com redução de sódio feita por avaliadores treinados apresentou como resultado que “NÃO HOUVE DIFERENÇA SIGNIFICATIVA” entre as amostras, ou seja, os avaliadores, apesar de treinados, não conseguiram diferenciar os produtos em relação ao atributo avaliado (IGNÁCIO et al., 2013)

Os participantes puderam verificar a importância da ferramenta na avaliação de mudanças nas formulações.

O intervalo entre as palestras permitiu a socialização entre os participantes e organizadores. Este tempo também foi aproveitado para a exposição de banners sobre curiosidades na área de aromas de alimentos. Foram abordados temas como “Nariz Eletrônico” e “Roda de Aromas”, com atividades para que os participantes pudessem interagir.

Os mini cursos oportunizaram a junção da teoria e prática (Figura 3).

Figura 3 – Mini-curso desenvolvimento de produtos para merenda escolar



Considerações Finais

Os temas abordados são atuais e de grande importância na formação profissional dos participantes. Os protocolos das práticas realizadas nos mini cursos poderão ser utilizados nas aulas práticas das disciplinas afins.

A interação entre professores, acadêmicos e estudantes do ensino médio é importante para ambos, pois possibilita a troca de conhecimentos e experiências.

APOIO: Fundação Araucária; Caixa Econômica Federal; UEPG.

Referências

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 12806: Análise sensorial de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: ABNT, 1993. 8 p

IGNÁCIO, Ana Karoline Ferreira et al. **Efeito da substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio em pão francês. Brazilian Journal Of Food Technology**, Campinas, v. 16, n. 1, p.1-11, 22 mar. 2013.