## ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DE MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN

Angélica Magalhães<sup>1</sup>; Antonio Augusto Alves Pereira<sup>2</sup>; Gabriela da Silva Schirmann<sup>2</sup>. <sup>1</sup>CEPAN/UFRGS, <sup>2</sup>CCA/UFSC. Rodovia Ademar Gonzaga, 1346, Itacorubi. Caixa Postal, 476, Florianópolis, Santa Catarina, aaap@cca.ufsc.br.

A tendência atual da alimentação brasileira é de um modelo alimentar que vem substituindo qualidade por praticidade; no momento que são dadas preferências para fontes de carboidratos oriundas de lanches rápidos, sanduíches e semelhantes, que têm Índice Glicêmico mais alto que o arroz. Isso tem levado a uma diminuição da qualidade nutricional da alimentação do brasileiro, aumentando a ocorrência de doenças crônicas, como obesidade, diabetes, hipercolesterolemia, além de certas intolerâncias alimentares (CGPAN,2005). O macarrão de arroz pode representar alternativa de refeição rápida que une praticidade com qualidade nutricional. A escola é o melhor espaço para promover a alimentação saudável, uma vez que o efeito da educação alimentar na escola estende-se além da criança, atingindo a família e toda a comunidade envolvida (TURANO, 1990). Como iniciativa pioneira, a Prefeitura de Florianópolis-SC inseriu no Programa de Alimentação Escolar o macarrão de arroz sem glúten. Para um alimento ser inserido em Alimentação Escolar, este deve ter uma aceitabilidade mínima de 85%, conforme determinação do Ministério da Educação (FNDE, 1996). Este trabalho teve por objetivo verificar a aceitabilidade de macarrão de arroz sem glúten, visando sua inclusão no Programa de Alimentação Escolar do Município de Florianópolis-SC. A pesquisa foi realizada no mês de fevereiro de 2006 nas escolas municipais, com uma população de 15.782 crianças entre sete e 14 anos de idade, matriculadas na Rede Municipal de Ensino de Florianópolis. A preparação selecionada foi macarrão à bolonhesa, preparado de acordo com o método proposto por Calil e Aquiar (2000). Para verificar a aceitabilidade foi utilizado o método de resto/ingesta, tendo sido servida uma porção padrão per capita e verificado o percentual de ingestão. A seleção da amostra foi intencional, de forma a representar as seis diferentes regiões em que se distribuem as escolas municipais: Região Continental (RCT), Região Central (RCN), Norte da Ilha (RNI), Zona Rural (RZR), Costa Leste (RCL) e Sul da Ilha (RSI). O cálculo da amostra foi realizado com base em Barbetta (2000), considerando um erro amostral de 4% para mais ou para menos. O número total de participantes foi 855 (n=855). A Figura 1 mostra a distribuição dos pontos de coleta. Os dados foram analisados com utilização de Planilha Eletrônica Excel, tendo sido empregada estatística descritiva para o cálculo das médias.

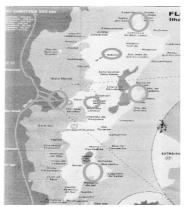


Figura 1: Distribuição dos pontos de coleta de dados.

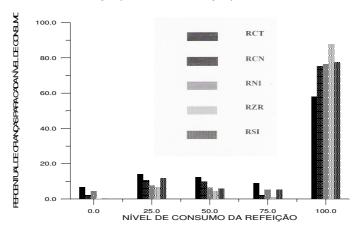
O índice Geral de Aceitabilidade foi de 85,4%. A Tabela 1 mostra os resultados da aceitabilidade por criança, por região.

Tabela 1. Resultados obtidos nos testes de aceitabilidade, por criança e por região.

Região	Número de		Comeu		Comeu		Comeu		Comeu 25%		Só provou	
	participantes		tudo		75% da		50% da		da porção			
					porção		porção					
	Ν	%	Ν	%	Ν	%	Ν	%	Ν	%	Ν	%
RCT	136	15,90	79	58,08	12	8,82	17	12,50	19	13,97	9	6,61
RCN	93	10,87	70	75,26	2	2,15	9	9,67	10	10,75	2	2,15
RNI	156	18,24	119	76,28	8	5,12	10	6,41	12	7,69	7	4,48
RZR	90	10,52	79	87,77	1	1,11	4	4,44	6	6,66	Ø	Ø
RCL	155	18,12	120	77,41	8	5,16	9	5,80	18	11,60	Ø	Ø
RSI	225	26,31	181	80,44	7	3,11	14	6,22	23	10,22	Ø	Ø
TOTAL	855	100	648	75,81	38	4,44	63	7,36	88	10,29	18	2,10

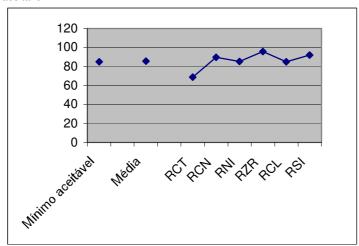
Das 855 crianças que participaram do teste, apenas 18 rejeitaram o macarrão de arroz, tendo somente experimentado. Os percentuais de crianças por nível de consumo estão demonstrados no Gráfico 1. O Gráfico 2 mostra o índice de aceitabilidade por região e média, comparadas com o valor mínimo aceitável pela legislação.

Gráfico 1: Distribuição percentual de crianças por nível de consumo.



0,0 Só provou 25,0 Comeu ¼ 50,0 Comeu metade 75,0 Comeu ¾ 100,0 Comeu tudo

Gráfico 2: Aceitabilidade por região e média das regiões comparadas com o valor mínimo aceitável



Ao analisar o Gráfico 1 percebe-se que o índice médio de aceitabilidade ficou 0,4 pontos percentuais acima do mínimo aceitável. Apenas a região RCT ficou abaixo do valor mínimo aceitável. As crianças do Continente foram as que menos gostaram e as crianças da Zona Rural foram as que mais gostaram do macarrão de arroz.

Concluindo, do ponto de vista do critério aceitabilidade, o macarrão de arroz está apto a participar do Programa Nacional de Alimentação Escolar, como alternativa para alimentação prática e saudável. Cabe como indicação de futuras pesquisas, verificar o custo comparado com o macarrão tradicional.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN. Disponível em <a href="https://www.saude.gov.br/cgepan">www.saude.gov.br/cgepan</a>

BRASIL, Ministério da Educação e do Desporto, *Portaria 351 "Normas Gerais para a Operacionalização da Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar"* de 10 de outubro de 1996, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Brasília

CALIL R. M.; AGUIAR, J. **Nutrição e Administração nos Serviços de Alimentação Escolar**. São Paulo: Marco Marcovitch, 1999. 80 p.

BARBETTA, P. Estatística aplicada às Ciências Sociais. Florianópolis: UFSC, 2001. 4ed.