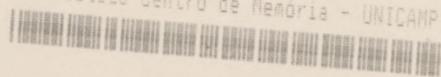


PRODUTOS novos, mais nutritivos.
13 nov. 1975.

Folha de São Paulo, São Paulo,

Produtos novos, mais nutritivos

Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE029418

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) de Campinas, órgão da Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, tem desenvolvido uma série de produtos novos, para reduzir os problemas de desnutrição das faixas mais vulneráveis da população, principalmente as crianças em idade pré-escolar e escolar e as gestantes.

O ITAL reconhece, segundo nota da Secretaria, que já existem no mercado alguns alimentos que atenderiam às necessidades nutricionais destas faixas da população, mas que, não são acessíveis ao poder aquisitivo da maioria carente.

NOVOS PRODUTOS

Estes são alguns produtos criados pelo ITAL, que vem produzindo-os em pequena escala nas usinas-piloto do próprio Instituto. Vital: bolachas enriquecidas; flocos de banana; macarrão enriquecido; polenta instantânea; e sopas enriquecidas.

O Vital é basicamente um extrato proteico obtido da soja por desintegração desta com água e posterior centrifugação para separação do resíduo sólido. Seu custo de produção é de, aproximadamente, 50% de produção do leite de vaca nas mesmas condições. Ele poderá também vir a ser produzido na forma pasteurizada e distribuído aos supermercados, de maneira semelhante à de distribuição do leite de vaca.

Pela técnica de processamento do leite de soja desenvolvido no ITAL, é possível obter-se cerca de 7,5 litros de leite de cada quilo de soja em grão, sendo que os aminoácidos nele presentes não sofrem danos apreciáveis consequentes do processamento tecnológico utilizado.

BOLACHAS

Há vários anos, a Seção de Cereais, Farinhas e Panificação do Instituto de Tecnologia de Alimentos da Secretaria do Governo do Estado de São Paulo vem realizando estudos e ensaios para conhecer a viabilidade de adoção de farinhas mistas na confecção de pães, bolos, bolachas, biscoitos e macarrões.

Podem-se destacar, entre estes produtos, as bolachas enriquecidas, o macarrão enriquecido e a polenta instantânea.

As bolachas são obtidas pelo uso de uma farinha mista composta de farinha de trigo, farinha de soja integral e farinha de milho. Com relação a esta última, o ITAL diz ter feito estudos específicos, procurando selecionar o

milho que resulta em melhor farinha. Os resultados levaram o Instituto a recomendar o uso da farinha de milho Opaco-2, que contribui, também, para aumentar o valor nutritivo das bolachas, em virtude de seu melhor balançamento em aminoácidos essenciais, geralmente carentes nas dietas alimentares.

MACARRÃO

Para o macarrão, os pesquisadores do ITAL encontraram duas diferentes formulações que resultam em um produto final de qualidade bastante satisfatória: a primeira delas, que fornece 18,8% de proteína e 320 calorias por 100 gramas, é a seguinte: 50% de farinha de trigo, com 30% de farinha de soja desengordurada e 20% de farinha de milho; a segunda oferece 18% de proteína, 320 de calorias por 100 gramas e é a seguinte: 30% de farinha de trigo mais 30% de farinha de soja desengordurada e 40% de farinha de milho.

No caso da polenta instantânea pode-se obter um produto de boa aceitação com a adoção de uma mistura de 60% de farinha de milho e 40% de farinha de soja desengordurada.

FLOCOS DE BANANA

Flocos de banana são um produto instantâneo, que pode ser consumido seco, misturado com água, ou utilizado como ingrediente para "baby foods", bolos e pudins, entre outros alimentos.

Os flocos de banana são feitos em 2 formulações diferentes: 70% de banana e 30% de soja; ou, 50% de banana e 50% de soja. Neste último caso, o valor proteico aumenta consideravelmente.

VALOR DE UMA REFEIÇÃO

Segundo a nota do ITAL, uma refeição que custaria cerca de 60 centavos, pode ser constituída de um pacote de 250 mililitros de Vital e três bolachas enriquecidas (cerca de 250 gramas), atendendo a 37,9% das necessidades diárias de proteínas e 15,1% das necessidades de calorias de uma criança em idade pré-escolar.

Para as gestantes, um pacote de Vital e uma porção de macarrão ou soja ou ainda mingau salgado, preparado com farinha mista (composta de 30% de farinha de trigo, 30% de farinha de soja desengordurada e 40% de farinha de milho Opaco-2), cobrem, aproximadamente, 40,5% de suas necessidades de proteína e 20,3% das necessidades calóricas.



Novos produtos alimentícios substituem os tradicionais com consequente aumento do valor proteico, caso do leite de soja e outras farinhas.