

**7º Simpósio de Ensino de Graduação****DESENVOLVIMENTO DE UMA SOBREMESA PARA O PÚBLICO IDOSO - PUDIM DE PITANGA.****Autor(es)**

PRISCILA FERNANDES DE A FERREIRA

Co-Autor(es)

DÉBORA CAROLINE PAIXÃO
MARÍLIA MATOS BERTANHA
MAYSA FERREIRA FERNANDES**Orientador(es)**

MIRIAM COELHO

1. Introdução

A empresa Nutri Já tem como finalidade oferecer à população idosa da região da cidade de Piracicaba – SP, um Pudim de Pitanga nutritivo, da linha Nutriidade. Houve preocupação em oferecer alimentos diferenciados com consistência pastosa, que facilitasse a mastigação, deglutição, digestão e absorção de nutrientes, pois há falta desses produtos no mercado. Trata-se de uma necessidade, considerando os estudos científicos e diretrizes indicadas pelo IBGE.

Segundo dados do Sebrae, no Brasil, assim como nos E.U.A e Europa a tendência ao aumento da longevidade é um dado real no Brasil e na última década observou-se um crescimento de 20% da expectativa de vida do brasileiro. (SEBRAE, 2004)

Constata-se também que o consumidor idoso nos dias atuais tem apresentado preocupação com a saúde na hora de adquirir alimentos optando por aqueles que lhe oferece algum diferencial (RELVAS, 2006). Vale ressaltar que o Pudim Nutri Já é destinado a idosos que recebam de dois a mais salários mínimos, tendo em vista que os mesmos gastam 24% de sua aposentaria em prol de sua alimentação. Em 1998 o número de idosos, em proporções mundiais, era de 579 milhões de pessoas. Projeções feitas para o ano de 2050 esperam que a terceira idade alcance 1.900 milhões de pessoas o equivalente a população infantil de 0 a 14 anos (IBEGE, 2002). No Estado de São Paulo se encontra a maior concentração de idosos do país chegando a 4,4 milhões no total de sua população. Em Piracicaba interior do estado (onde está sendo desenvolvido o Pudim Nutri Já, especial para idosos) a população idosa representa 11% dos 358 mil habitantes da cidade, sendo, portanto aproximadamente 40 mil idosos residentes no município, dos quais 23 mil são do sexo feminino e os outros 17 mil são do sexo masculino. (IBEGE, 2000)

Sobre o mercado de sobremesas pré-preparadas ou prontas, este vem crescendo nos últimos anos, devido às facilidades oferecidas ao consumidor, que não necessita gastar tempo na cozinha preparando, ainda mais no caso dos idosos que com o tempo perdem algumas de suas habilidades e já não podem ir para cozinha devido aos riscos oferecidos. (ELOI,2008)

Os idosos saudáveis têm necessidade de receber uma alimentação variada e balanceada, composta por: 25 a 30% de gorduras. . A presença de carboidratos (açúcares, massas, fibras) deve ser de 55 a 60%, o que não deve faltar são os carboidratos complexos, que ajudam a controlar picos de hiperglicemia e ainda são veículos de importantes vitaminas e fibras, que beneficiam o trânsito intestinal, amenizando o índice de constipação. (FRANK; SOARES, 2004).

Em relação a concorrentes, pode-se afirmar que o Pudim Nutri Já é uma inovação no mercado de sobremesas, visto que não existe nenhuma sobremesa no mercado concorrente voltado para o público idoso.

Esta sobremesa é de total confiança, pois encontra-se regularizada de acordo com todas as normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

2. Objetivos

Desenvolver, a partir das matérias-primas propostas, um produto alimentício a fim de melhorar os hábitos diários e adequá-los às necessidades nutricionais do idoso, e conseqüentemente contribuir para uma melhor qualidade de vida do público citado.

3. Desenvolvimento

O público-alvo é a população idosa de ambos os sexos, que não apresenta nenhuma patologia e que compreende a faixa etária acima de 60 anos. Para a elaboração do projeto foi realizada no mês de agosto, a escolha da matéria-prima principal do produto, dentre elas, destacam-se derivados da cana-de-açúcar, como o melado, garapa e a rapadura; milho; peixe e as frutas em risco de extinção como jacarandá, uvaia, pitanga, jaca; tubérculos como a mandioca, cará, inhame; um produto diet, light ou funcional. Dentre as matérias-primas propostas, optou-se pela pitanga. Em seguida, foi feito um fluxograma do processo de fabricação, uma descrição das etapas e os equipamentos e utensílios, que seriam utilizados na fabricação do Pudim. Dessa forma, a análise bromatológica do produto foi realizada num período de outubro a novembro. E, paralelo a isso, foi realizada uma análise microbiológica do mesmo, foi feito ainda o APPCC (Análise de perigos por pontos críticos de controle) para garantir a segurança dos produtos fabricados pelas indústrias alimentícias e houve a elaboração da rotulagem nutricional e da embalagem do produto. Para o teste de análise sensorial utilizou-se a escala hedônica que permite que os componentes sensoriais (cor, sabor, aroma, textura e aparência) sejam analisados em conjunto e não em separado. Aplicou-se o teste em 26 internos do Lar de Idosos da cidade de Rio Claro, região de Piracicaba – SP. O teste foi realizado no período da tarde aproximadamente duas horas depois da última refeição, como o recomendado. A indústria é de médio porte, e consiste em uma área de 1.260 m² e esta será implantado na cidade de Piracicaba no ramo industrial. Para fabricar o produto serão utilizados Carro plataforma, Computador para Conferência, Balança Caixas monobloco, estante de inox lisa (estocagem seca); câmara fria com estante gradeada (estocagem refrigerada); e freezer horizontal com divisórias (estocagem congelada), Tanque de cozimento à pressão, triturador industrial, balança Industrial, homogeneizador industrial, caldeira térmica sem necessidade de aquecimento, com funil; tanque agitador, tanque de cocção, balança dosadora para conferir o peso; túnel de esterilização das embalagens, câmara de refrigeração e veículo térmico com divisórias.

4. Resultado e Discussão

O produto foi desenvolvido a partir das matérias-primas propostas, escolheu-se então a pitanga e no período de agosto a novembro de 2008, elaborou-se o produto e realizaram-se análises (bromatológicas, microbiológicas e sensoriais) para constatar se o Pudim de Pitanga respondia fielmente a proposta do projeto.

As análises bromatológicas revelaram que realmente o Pudim Nutriidade respondiam às necessidades nutricionais do público idoso, e a microbiológica garantia toda a segurança do consumo, pois não foi identificado presença de nenhum microorganismo patológico no mesmo.

Além de nutritivo e seguro, o produto agradou os idosos, testes sensoriais utilizando a escala hedônica, realizados em uma casa de repouso no interior do Estado de São Paulo revelou que o grau de aprovação do Pudim Nutriidade foi superior a 65% e também a média de sua avaliação organoléptica de 6,38, esta avaliação fica entre gostei ligeiramente e gostei muito, ou seja a maioria aprova o Pudim Nutriidade e mais de 60% comprariam o pudim para consumi-lo.

5. Considerações Finais

Para um profissional de nutrição, desenvolver um produto específico para o público idoso foi de extrema satisfação, pois foi capaz de oferecer um alimento nutritivo suficiente para satisfazer suas necessidades, em um valor acessível comparando com a renda dos mesmos, adequando-o à uma dieta nutritiva, melhorando e diversificando seus hábitos alimentares, além de contribuir com uma melhor qualidade de vida.

Referências Bibliográficas

ELÓI. Doce sabor para o seu negócio. Disponível em <<http://www.colibri.com.br>>. Acesso em 03.nov.2008.

FRANK; SOARES. Nutrição no envelhecer. Ed. 1. Editora: Atheneu, São Paulo:2004.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Pesquisa)- Perfil dos idosos responsáveis pelos domicílios no Brasil, 2000. Rio de Janeiro 2002. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em 22. Set. 2008.

RELVAS, Kátia. Hábitos de compra e consumo de alimentos de idosos na cidade de São Paulo, Porto Alegre, Goiânia, Recife. Orientado por Paulo Sérgio Miranda Mendonça – 2006.

SEBRAE - Seminário apresenta oportunidades para o empreendedor da melhor idade – Disponível em: <<http://www.sebraesp.com.br>>. Acesso em 03.nov.2008.

Anexos

Informação Nutricional Porção de 110g (unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	281 kcal / 1180 kJ	14%
Carboidratos	45 g	15%
Proteínas	13 g	17%
Gorduras Totais	6,8 g	12%
Gorduras Saturadas	ND	ND
Gorduras Trans	ND	ND
Fibra Alimentar	4,7 g	19%
Sódio	22 mg	1%

* Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.