

**7º Simpósio de Ensino de Graduação****DESENVOLVIMENTO DE LASANHA DE MANDIOCA PARA IDOSOS****Autor(es)**

MARINA CURTOLO DE CARVALHO

Co-Autor(es)

ALDERI CRISTINA D. GALVÃO
ISABELA BETR**Orientador(es)**

MIRIAM COELHO DE SOUZA

1. Introdução

Segundo estudos a Organização Mundial de Saúde OMS relata que até no ano de 2025, o Brasil chegará ao patamar de sexto país com maior índice de pessoas idosas.

Temos hoje no Brasil uma população de 18 milhões de idosos, o que corresponde a mais ou menos 10% do total da população e segundo essa estimativa, a porcentagem corresponderá nos anos de 2025 há 14%.

É fato que o crescimento da população de idosos, considerados em números absolutos e relativos, é um fenômeno mundial e está ocorrendo a um nível sem precedentes. Tínhamos em 1950, cerca de 204 milhões de idosos no mundo e quase cinco décadas depois em 1998, alcançou 579 milhões de pessoas, o crescimento foi estimado em quase 8 milhões de pessoas idosas por ano. As projeções indicam que, em 2050 a população idosa será de 1.900 milhões de pessoas, montante equivalente à população infantil de 0 a 14 anos de idade .

A explicação para esse fenômeno é o aumento, verificado desde 1950, devido a muitos avanços na medicina, da idade de 19 anos na esperança de vida ao nascer em todo o mundo. Os números mostraram que, atualmente, uma em cada dez pessoas tem 60 anos de idade ou mais e, para 2050, estima-se que a relação será de uma para cinco em todo o mundo, e de uma para três nos países desenvolvidos (SPITZ 2007).

Outra pesquisa realizada por Clarice Spitz em 2007, relata que 45% dos idosos viviam em apenas três Estados: São Paulo (4,4 milhões), Minas Gerais e Rio de Janeiro, com 2,1 milhões cada. Só no Rio de Janeiro, a proporção de idosos supera 14%, e que mais de 90% dos indivíduos idosos que vivem nessas três regiões ingeriam alimentos energéticos como: arroz, pão e macarrão; porém apenas o arroz e o pão eram utilizados diariamente. Quanto ao grupo de alimentos protéicos, 70% ou mais dos idosos faziam consumo de feijão, carne de boi, aves, leite e ovos, porém, quando reportado consumo diário, observou-se que existe uma diferenciação entre as regiões analisadas. Segundo a revista Brasileira de Enfermagem, quanto aos alimentos reguladores, verificou-se que mais de 85% dos indivíduos têm por hábito consumir frutas, verduras folhosas e legumes, entretanto quando avaliado o consumo diário, verificou-se que a prática é maior na região de melhor nível socioeconômico.

As informações coletadas foram importantes para demonstrar que em se tratando de dietas, os idosos analisados apresentavam o mesmo padrão alimentar de outros grupos populacionais no que diz respeito aos alimentos energéticos, porém, a diferença está nos alimentos protéicos e reguladores.

A falta de informação da população Idosa leva a uma má adequação da sua alimentação e o processo de envelhecimento coincide com a redução progressiva dos tecidos ativos do organismo e a perda da sua capacidade funcional e modificação das funções metabólicas

(Burtis e col.2, 1989; Campbell e col.3, 1987; Horwitz8, 1988); ainda podemos acrescentar a essas características biológicas e funcionais a pobreza, o analfabetismo, a cultura, a solidão e a série de enfermidades crônicas não-transmissíveis como o diabetes mellitus, a hipertensão arterial, o infarto agudo do miocárdio e os acidentes cérebros-vasculares, que podem estar ou não associados direta ou indiretamente com a quantidade e qualidade de alimentos que os Idosos consomem. Como também deve ser observada, a utilização de medicamentos, muitas vezes crônica, devido à natureza das patologias mais frequentes, interferindo na ingestão e absorção de alimentos, bem como na utilização biológica dos nutrientes (Block e Hartman1,1989; Campbell e col.3,1987; Horwitz8,1988; Veras e col.19,1987).

O mercado de produtos alimentícios para idosos é muito pouco explorado em nossa sociedade, e atenção a sua alimentação deve ser abordada quando se fala de qualidade de vida na terceira idade. De acordo com Novelli (2003) “as conquistas sociais obtidas até o presente momento ainda não são suficientes“, ainda temos muito por fazer para que à parcela da população que atinge este patamar da terceira idade tenha uma melhor qualidade de vida, e que esteja de acordo com suas necessidades.

2. Objetivos

Desenvolver um produto para a população idosa, saudável, prático, de qualidade nutricional a um custo acessível, que atenda a demanda de mercado mundial em crescimento.

3. Desenvolvimento

Assim, escolhido o produto o passo seguinte foi identificar os processos para o preparo da lasanha e como se procederia o desenvolvimento. Nesta etapa, houve a proposta de montagem de uma fábrica e estudo de sua viabilidade através da planilha do SEBRAE, com assessoria de marketing para a colocação do produto no mercado.

O processo final de Montagem da Lasanha, optamos por uma embalagem estéril , que consiste em alumínio tampa onde o produto deverá ser guardado .Ela passou antes por um processo de resfriamento feito através de instrumentos apropriados. Em seguida foi embalada, colocando a tampa dessa embalagem para que a qualidade do produto se mantenha por mais tempo, considerando que o produto pode ser congelado. Depois da lasanha embalada adequadamente, deve-se então congelá-la em torno de - 40 °C, visando a qualidade e a longevidade do produto, mantendo-a armazenada nessa temperatura até sua expedição da indústria. Resultado e discussão:Retirar a frase abaixo, pois issonão faz parte dos resultados, e sim do desenvolvimento . Foi utilizado para a confecção do produto, liquidificador para triturar alguns alimentos, facas, vasilhas para montagem da massa e assadeira para levar a lasanha ao forno. Resultados e discussão: Acrescentar o parágrafo abaixo que deverá ser o início dos resultados e discussões e sair das considerações finais: A lasanha proposta atendeu as características de maciez, devido à condição de muitos idosos com dificuldades de mastigação, e o acréscimo de frutas ao molho vermelho, preparado com morango, respeitando a estação do ano, podendo ser acrescentado como substituição uma fruta de época que possa conferir as vitaminas essenciais à lasanha. À massa foi acrescentado também farelo de trigo , linhaça, farinha de maracujá e mandioca, o que conferiu ao produto algumas propriedades funcionais, por ser rico em fibras e Omega 3.

4. Resultado e Discussão

A produção da lasanha foi feita de forma artesanal, e apresentada em recipiente adequado segundo as normas e padrões da ANVISA e CODEX, que estabelece critérios para se obter um padrão quanto à contaminação de alimentos e sua tolerância máxima.

Foi feita análise do produto através de amostra, executadas no Laboratório de análises Microbiológicas e Bromatológicas da Universidade, para certificação do produto.

O Produto foi testado com alguns integrantes do Rotary Clube de Tatuí e pessoas da família dos integrantes do grupo que desenvolveram a lasanha.

Foi utilizado para a confecção do produto, liquidificador para triturar alguns alimentos, facas, vasilhas para montagem da massa e assadeira para levar a lasanha ao forno.

5. Considerações Finais

A lasanha proposta atendeu as características de maciez, devido à condição de muitos idosos com dificuldades de mastigação, e o acréscimo de frutas ao molho vermelho, preparado com morango, respeitando a estação do ano, podendo ser acrescentado como substituição uma fruta de época que possa conferir as vitaminas essenciais à lasanha. À massa foi acrescentado também farelo de trigo, linhaça, farinha de maracujá e mandioca, o que conferiu ao produto algumas propriedades funcionais, por ser rico em fibras e Omega 3.

Estudo utilizando a Planilha do SEBRAE apontou que o produto, em termos de avaliação econômica, é viável de ser lançado no mercado, e pode ser expandido para todo Brasil devido a fatos de diversidade de frutas e sabores que podem ser agregados e desenvolvidos.

Referências Bibliográficas

SIZER, Francês. Nutrição – conceitos e controvérsias. 8.ed. Barueri – SP: Manole, 2003.

LIESELOTTE, Hoeschl Ornelas. Técnica e dietética – seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu editora, 2007.

SILVA Da, Andrade, João. Tópicos de tecnologia dos alimentos. 1. ed: Varela, 2000.

FREITAS, Suzana. Alimentos com alegação diet ou light – definições e orientações para o consumo. 1.ed. São Paulo. Atheneu editora, 2005.

FONTES, Martins, Gonçalves, Eiró, Paulo. Livro dos alimentos. 1.ed. São Paulo, 1992.

COELHO, Therezinha. Alimentos: propriedades físico – químicas. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora cultura médica, 2001.

Anexos

