

## ALIMENTOS FUNCIONAIS: CONHECIMENTO DOS ALUNOS DOS CURSOS DA ÁREA DE ALIMENTOS DA UFPEL ACERCA DO TEMA

LILIA SCHUG DE MORAES<sup>1</sup>; ROSANE DA SILVA RODRIGUES<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Monitora da disciplina de Alimentos Funcionais do Curso de Química de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas – [liliamoraes1@hotmail.com](mailto:liliamoraes1@hotmail.com)

<sup>2</sup>Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas – [rosane.rodrigues@ufpel.edu.br](mailto:rosane.rodrigues@ufpel.edu.br)

### 1. INTRODUÇÃO

O conceito inicial de alimentos funcionais surgiu em 1980 no Japão, correspondendo a alimentos processados que são direcionados para o consumo de dietas usuais, sendo aqueles que contêm ingredientes que trazem benefícios fisiológicos, além de seus valores nutritivos (COSTA; ROSA, 2016), podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças.

O mercado de alimentos funcionais apresenta crescente expansão, assegurado por evidências científicas que prometem o desenvolvimento de alimentos diferenciados, e pela demanda cada vez maior pelos consumidores por alimentos saudáveis (BALDISSERA; BETTA; PENNA, 2011). Contudo, as informações sobre o tema muitas vezes têm sido banalizadas, fato estimulado pela expectativa de elevado retorno financeiro no mercado e pela divulgação nas mídias de informações por vezes equivocadas acerca dos reais e potenciais benefícios dos alimentos funcionais.

É imprescindível que o consumidor seja devidamente esclarecido quanto à veracidade e eficácia dos produtos desenvolvidos e comercializados. Neste contexto, os diversos profissionais da área de alimentos têm de estar devidamente familiarizados com o tema. Ênfase deve ser dada à formação destes futuros profissionais para que estejam capacitados e atualizados a respeito do assunto alimentos funcionais, a fim de que atendam às exigências evidenciadas pelo mercado e pelos consumidores, atuando efetivamente como multiplicadores de conhecimento.

Objetivou-se neste estudo verificar o conhecimento e consumo por parte dos alunos dos cursos relacionados à área de alimentos da Universidade Federal de Pelotas (cursos de Gastronomia, Nutrição, Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos) acerca do tema alimentos funcionais.

### 2. METODOLOGIA

Para a realização deste estudo foi desenvolvido um questionário *online* na ferramenta *Google Forms®*, composto por 6 questões abertas e fechadas, que preservaram o anonimato dos alunos participantes, com perguntas referentes ao perfil de conhecimento, consumo e avaliação da importância do tema “Alimentos Funcionais”.

Participaram deste estudo 268 discentes dos cursos de Gastronomia, Nutrição, Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, entrevistados entre os meses de julho e agosto de 2017.

Os dados foram compilados considerando a totalidade dos entrevistados, expressos em percentual.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A identificação pessoal dos entrevistados foi realizada por meio dos itens: idade, gênero, curso, semestre e renda média familiar (em salários mínimos). A faixa etária variou entre 19 e 45 anos de idade, sendo 79,9% pertencentes ao gênero feminino e 20,1% ao gênero masculino. Dentre os cursos participantes, 15% eram discentes do curso de Gastronomia, 38,8% de Nutrição, 34,5% de Química de Alimentos e 11,7% de Tecnologia em Alimentos, matriculados entre o primeiro e o sétimo semestres. A renda média de dois a quatro salários mínimos correspondeu a 46,3% das respostas, de cinco a oito salários a 28,7%, menos de um salário a 19,4%, e mais de nove salários correspondeu a 5,6% das respostas.

Porém, quando solicitado para redigir uma breve definição sobre o tema, dos 73% discentes que responderam à questão, somente 43% definiram o conceito de forma correta, ou seja, incluindo os descriptores adequados dentro do conceito: “São alimentos que além de seus valores nutritivos possuem propriedades específicas que trazem benefícios à saúde, podendo reduzir o risco de doenças” (VIDAL et al., 2012). Aqueles 57% que não souberam ou não responderam corretamente incluiram nas respostas definições incompletas ou inadequadas, tais como, “são ricos nutricionalmente”, “são alimentos orgânicos e livre de conservantes, gorduras e açúcares”, “são aqueles alimentos que não são industrializados, ou seja, *in natura*”. Logo, observa-se que há uma divergência nas respostas quando se trata das questões que referem-se à percepção do assunto e a descrição do conceito de alimentos funcionais, pois apesar dos entrevistados afirmarem terem ouvido falar sobre o tema, não apresentaram capacidade de formular o conceito, ou o formularam com distorções. Deve ser considerado que grande parte dos conceitos classificados como errados ou incompletos eram referentes a respostas de alunos que frequentavam os semestres iniciais, e podem ainda não ter tido contato com o tema.

Quando questionados sobre qual dos alimentos citados (“Chocolate light”, “Whey protein”, “Aveia” e “Óleo de coco”) consideravam um alimento funcional, em questões de múltipla escolha, 54,9% dos discentes optaram pela resposta correta: “aveia”; 45,1% optaram pelas demais opções disponíveis, as quais correspondem as respostas incorretas por não se caracterizarem como alimentos funcionais e sim para fins especiais. Evidencia-se que muitos dos entrevistados provavelmente não tem claro os conceitos de alimentos com propriedade funcional e os para fins especiais. Os alimentos registrados com alegação de propriedade funcional são aqueles relativos ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem sobre as funções normais do organismo humano (BRASIL, 1999), e os alimentos com alegação para fins especiais, são aqueles especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas (BRASIL, 1998).

Na tabela 1 observa-se que grande parte dos entrevistados tiveram discernimento para a escolha correta das afirmativas que dizem respeito aos ítems “Trazem benefícios à saúde” e “Ajudam a prevenir doenças”. Porém, quanto às afirmativas “Não são alimentos industrializados” e “Podem substituir medicamentos” obteve-se resultados divergentes, onde os percentuais para as respostas “Discordo” e “Não concordo, nem discordo” apresentaram resultados aproximados.

Itens	Concordo	Discordo	Não concordo nem discordo
Trazem benefícios à saúde	93	2	5

Ajudam a prevenir doenças	67	19	14
Não são alimentos industrializados	25	54	21
Podem substituir medicamentos	20	41	39

Tabela 1. Proporção das respostas (%) para a questão “*Marque a(s) afirmação(es) a seguir relacionada(s) ao consumo de alimentos funcionais*”.

Questionados sobre a razão pela qual consumiam alimentos funcionais, 36,8% escolheram a opção “*Manutenção da saúde*”, 21,5% “*Prevenção de enfermidades*”, 9,8% “*Não sei dizer*” e 7,6% “*Modismo*”, sendo que 24,3% indicaram não consumir.

A frequência de consumo de alimentos funcionais indicada pelo discentes foi de uma vez por mês (22%), duas vezes por semana (34%), diariamente (19,4%) e não consumiam (24,6%). Apesar de grande parte dos entrevistados obterem algum conhecimento sobre os benefícios da ingestão de alimentos funcionais, ainda assim observou-se que o consumo regular não é expressivo. É sabido que os alimentos funcionais devem ser consumidos com regularidade para obtenção de seus efeitos (SANTOS, 2011).

Ao serem questionados se julgavam importante o tema abordado, 81,7% dos alunos responderam “*sim*”, 1,1% responderam “*não*” e os 17,2% restantes optaram pela resposta “*não sei dizer*”.

Os resultados obtidos neste estudo corroboram o que foi observado por outros autores. BAPTISTA et al. (2013), na verificação do conhecimento, atitudes e atos de consumo em relação aos alimentos funcionais, em especial em produtos como a uva e derivados, com a comunidade universitária que incluía alunos da área de alimentos (Agronomia, Engenharia de Alimentos, Gastronomia, e Nutrição), concluíram que ainda culminava a falta de informações e insegurança em relação aos alimentos funcionais por partes dos entrevistados, e que os discentes ainda não tinham conhecimento suficiente sobre o tema. MELO, TEIXEIRA, ZANDONADI (2010) entrevistaram 128 estudantes concluintes dos cursos de Gastronomia e Nutrição do Distrito Federal e verificaram que dos estudantes de nutrição, 100% já ouviram falar sobre “alimentos funcionais” e sabe seu significado e dos estudantes de Gastronomia, 23% desconheciam o termo. Constataram que os alunos estão cientes da importância do consumo de alimentos que possam promover saúde e prevenir o surgimento de doenças. Porém, ao optar por utilizar esses alimentos, se deparam com fatores como a falta de hábitos alimentares e, principalmente, o sabor diferenciado que dificultam a escolha. Verificaram também a necessidade de aumentar a frequência de realização de pesquisas sobre esse assunto no âmbito acadêmico.

Esses resultados evidenciam que os alunos da área de alimentos, destaque aos cursos da UFPEL (Gastronomia, Nutrição, Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos), não apresentam domínio sobre a temática alimentos funcionais e que existem muitas incertezas em relação ao tema, bem como no que se refere ao hábito de consumo destes alimentos por parte destes discentes. Fica evidente a necessária abordagem para este futuros profissionais da área de alimentos os quais deverão divulgar informações acerca de seus benefícios para promoção de alimentação saudável.

#### 4. CONCLUSÕES

Relativamente aos alimentos funcionais, os discentes dos cursos de Gastronomia, Nutrição, Química de Alimentos e Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, evidenciam conhecer o assunto mas não tem domínio sobre o tema. Também pode-se concluir que apesar dos discentes

afirmarem estar ciente dos benefícios associados aos alimentos funcionais, ainda assim não possuem o hábito de consumo regular.

Levando em consideração as individualidades das áreas de atuação dos futuros profissionais dos cursos de alimentos, verifica-se a necessidade de maior envolvimento com a temática “alimentos funcionais” para que atuem efetivamente como multiplicadores de conhecimento e veiculadores de informação fidedigna para a população, e que estejam capacitados para atender às exigências do mercado nesta área.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BALDISSERA, A. C.; BETTA, F. D.; PENNA, A. L.; LINDNER, J. D. Alimentos funcionais: uma nova fronteira para o desenvolvimento de bebidas proteicas. **Semina: Ciências Agrárias**. Londrina, v.32, n. 4, p.1497-1512, 2011.

BAPTISTA, I. C.; GENTA, T. M. S; CALDERELLI, V. A. S.; MAURÍCIO A. A.; PORTILHO M.; MATIOLI G. Conhecimento da comunidade universitária em relação aos alimentos funcionais. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, Maringá, v.35, n.1, p.15-21, jan-jun, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico para referente a alimentos para fins especiais. **Diário Oficial da União; Poder Executivo**, Brasília, 30 março de 1998. Acessado em 28 set. 2017. *Online*. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388729/PORTARIA\\_29\\_1998.pdf/e7a81013-459c-49f6-a79e-f1a18f7b71cb](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388729/PORTARIA_29_1998.pdf/e7a81013-459c-49f6-a79e-f1a18f7b71cb).

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 19, de 30 de abril de 1999. Regulamento técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. **Diário Oficial da União; Poder Executivo**, Brasília, 03 de maio de 1999. Acessado em 28 set. 2017. *Online*. Disponível em: <http://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjI1MQ%2C%2C>.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais: Compostos bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. Cap.1, p.3-16.

MELO, G. R. C.; TEXEIRA, A. P.; ZANDONADI, R. P. Acceptance and perception of gastronomy and nutrition students regarding functional foods. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.21, n.3, p.367-372, 2010.

SANTOS, F.L. Os alimentos funcionais na mídia: quem paga a conta. In: PORTO, CM., BROTAS, AMP., and BORTOLIERO, ST., orgs. **Diálogos entre ciência e divulgação científica: leituras contemporâneas** [online]. Salvador: EDUFBA, 2011, pp. 199-210. ISBN 978-85-232-1181-3.

VIDAL, A. M.; DIAS D. O.; MARTTINS, E. S. M.; OLIVEIRA R. S.; NASCIMENTO, R. M. S.; CORREIA, M. G. S. A ingestão de alimentos funcionais e sua contribuição para a diminuição da incidência de doenças. **Cadernos de Graduação – Ciências Biológicas e da Saúde**. Aracaju, v.1, n.15, p.43-52, out. 2012.