

IMPORTÂNCIA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E SEM GLÚTEN/LACTOSE DOS DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS

MARCIÉLI MARTINEZ DE ASSUMPÇÃO¹; PAMELA DOS SANTOS HELLWIG²;
LAVÍNIA RIBEIRO MENEZES SOARES²; MÁRCIA AROCHA GULARTE³

¹*Universidade Federal de Pelotas/RS – martinez.rock@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas/RS – pamela.hellwig@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas/RS – lavinia1948@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas/RS – marciagularate@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

As patologias decorrentes de restrições alimentares como alergia, intolerância e sensibilidade a determinados alimentos, interferem na qualidade de vida dos indivíduos. Sendo a alergia alimentar, uma resposta do sistema imunológico frente ao alimento. Já a intolerância é uma reação adversa a um certo alimento que reage com o organismo, e não frente ao sistema imunológico, processando os componentes do alimento, considerada como uma sensibilidade não alérgica (BORDIGNON, 2018). Dentre as restrições alimentares, tem-se o glúten e a lactose.

O glúten é uma proteína que está presente em alimentos como trigo, triticale, aveia, centeio, cevada e malte. É constituído de gliadina e glutenina, estas são responsáveis por propriedades reológicas, pela elasticidade e viscosidade (RODRIGUES, 2013). A lactose é uma proteína presente em derivados lácteos e na maioria dos tipos de leite, conhecida como o açúcar do leite, é composto por uma molécula de glicose e outra de galactose, para ser digerido no organismo é preciso ser hidrolisado pela enzima lactase (MATHIÚS et al., 2016).

A maioria dos doces tradicionais de Pelotas, RS, não possuem glúten nem lactose em sua composição, fator importante para o consumo de portadores de alergias e intolerâncias alimentares ao glúten e a lactose. Através da utilização de um selo de identificação geográfica, é possível identificar quais dos doces são isentos de glúten e lactose, o qual possibilita a segurança ao consumidor.

A utilização de um selo de Identificação Geográfica foi concedida por meio de capacitações junto ao SEBRAE, RS, em que algumas micro e pequenas empresas de Pelotas participaram do projeto “Pelotas Turismo Cultural”, oito empreendimentos conquistaram a certificação chamada de Identificação de Procedência do Doce de Pelotas (IP).

No ano de 2011, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de Indicação de Procedência ou geográfica (IP) para 15 tipos específicos de doces comprovadamente com receitas originais, sendo estes o Amanteigado, Bem Casado, Beijo de Coco, Broa de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho-de-sogra, Panelinha, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim, Trouxa de Amêndoas e doces cristalizados. A IP é como um selo de origem nos mesmos moldes em que ocorreu com a champagne francesa e os charutos cubanos, por exemplo. O Polo de Doces de Pelotas, hoje denominado Associação de Produtores de Doces Pelotas, tem o objetivo de fortalecer o setor, proteger o legado das receitas de doces tradicionais registrada no IPHAN e estimular a inovação e o desenvolvimento das empresas e para obter o selo foram exigidos preceitos de qualidade de fabricação, em questões microbiológicas e sensoriais (SEBRAE/RS, 2019).

Acerca do conhecimento em relação a segurança do alimento que é consumido, justifica-se este estudo, diante da importância na obtenção de informações com consumidores de doces tradicionais de Pelotas, especialmente sobre o conhecimento do que representam. E assim, objetivou-se verificar o conhecimento e importância do selo de IP e sobre a ausência de glúten e lactose em alguns doces tradicionais de Pelotas pelos consumidores visitantes da Fenadoce de 2019.

2. METODOLOGIA

O estudo foi realizado durante a Feira Nacional do Doce (Fenadoce) 2019 que ocorreu, no período de 5 a 23 de junho de 2019. Foi utilizado como instrumento de pesquisa, um questionário em que foi perguntado somente aos consumidores que estavam comendo doces com selo. Foi questionado se já comeu algum doce com o selo, se sabia o significado e importância deste selo, se tinha preocupação em comprar doces que possuem o selo, se possuía alguma intolerância alimentar e se sabia que a maioria dos doces tradicionais de Pelotas que possuem o selo são isentos de glúten e lactose.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 estão apresentadas a frequência das respostas que os consumidores falaram em relação as perguntas realizadas na Fenadoce – 2019, sobre conhecimento, significado, importância, preocupação do doce tradicional de Pelotas que recebe o selo de IP e que são isentos de glúten e lactose.

Tabela 1. Frequência de respostas de consumidores de doces tradicionais de Pelotas com selo IP (%)

Perguntas	Sim	Não
1. Já consumiu algum doce com o selo?	31	69
2. Você sabe o significado do selo?	11	89
3. Você tem o conhecimento da importância deste selo?	12	88
4. Você se preocupa em comprar doces que possuem o selo?	8	92
5. Você possui alguma intolerância alimentar?	8	92
6. Você sabia que a maioria dos doces tradicionais de Pelotas que possuem o selo são isentos de glúten e lactose?	2	98

(n=195).

Na pesquisa do questionário foram entrevistadas 195 pessoas, todas estavam consumindo doce com o selo no momento da entrevista. Os resultados da Tabela 1 pode-se observar, que dentre os consumidores, 69 % relataram não ter consumido algum tipo de doce com a presença do selo de Identificação de Procedência, mesmo que estavam comendo um doce com este, o que foram orientados a observar. Em relação ao significado do selo IP nos doces tradicionais de Pelotas, 89 % não possuíam o conhecimento sob o significado do selo, e apenas 11% tinham o conhecimento.

No que tange a importância da presença do selo IP, 88 % não sabiam da importância deste, e ainda 92 % dos consumidores não se preocupavam em adquirir um doce com a presença do selo. Estes dados comprovam a necessidade eminente de maior divulgação do registro do selo IP. A existência do selo propicia

que consumidor possa rastrear vários dados do doce, através do site www.docesdepelotas.org.br, em que contém os ingredientes, validade, empresa produtora, método de conservação, características e outras informações do doce rastreado.

O selo de IP garante que os doces tradicionais de Pelotas, estejam dentro dos quesitos de segurança alimentar que permitem obter uma maior qualidade ao produto e conquistar ainda mais a preferência do consumidor, quanto a estética, valores nutricionais, aspectos ambientais, rastreabilidade, entre outros fatores. Alguns desses fatores contribuem fortemente para o crescimento do mercado de certificações e ainda são pouco entendidos pelo consumidor, que na maioria das vezes nem sabe da sua existência e da sua importância, o que acaba gerando em muitos casos confusão, superestimação ou subestimação dos efeitos do alimento à saúde humana. A adoção do selo de IP representa uma forma de inovação e de diferenciação, aumentando a valorização desses doces tradicionais agregando maior valor a produção e garantindo a proteção na nossa região doceira produtora e seu reconhecimento como herança histórico-cultural (SPERS, 2000; GIESBRECHT, SCHWANKE, MÜSSNICH, 2011).

Em relação a restrições alimentares, 8 % do consumidores relatou possuir alguma intolerância alimentar, enquanto 92 % diz não apresentar intolerância alimentar. Na população mundial em geral, cerca de 1 % de indivíduos apresentam alguma restrição relacionada ao glúten na alimentação, como por exemplo devido a doença celíaca, que resulta no aumento dos sintomas quando ingerem ou tem contato com algum alimento com o glúten (MONTE, 2015).

Quanto ao conhecimento dos consumidores, que estavam presentes na feira e consumiam algum tipo de doce com selo no momento em que foram questionados, sobre a informação da isenção de glúten e lactose na maioria dos doces tradicionais de Pelotas, que possuem o selo de IP, 98 % dos respondentes, relataram não saber a respeito disto. Contudo, a certificação mediada pela Indicação de Procedência (IP) identifica a origem dos produtos, distinção da qualidade do produto ou serviço de determinados lugares. São definidas duas modalidades: Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP). Os Doces de Pelotas são certificados, perante a Identificação de procedência, fator importante para o reconhecimento da produção local, e conhecimento em várias cidades do país (APDP, 2018).

4. CONCLUSÕES

Neste estudo, pode-se concluir que a maioria dos consumidores de doces não tem conhecimento da existência do selo de IP, nem da ausência de glúten e lactose nos doces tradicionais de Pelotas.

Diante do evidenciamento da ausência de glúten e lactose na maioria dos doces tradicionais de Pelotas/RS e a preferência dos consumidores, se faz necessária a atribuição dessas informações, para que possam permitir o consumo seguro para indivíduos que possuem restrições alimentares.

Podemos perceber que os doces tradicionais com o selo de IP garantem maior evidência para os consumidores, devido suas receitas serem preservadas até hoje ganhando destaque e garantindo o mesmo sabor, além dos doces também apresentarem o selo de indicação de procedência, aumentando a confiança dos consumidores.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APDP. Associação Doce Pelotas. **Indicação Geográfica**. 2018. Online. Acessado em 08 set. 2019. Disponível em: <http://docesdepelotas.org.br/site/indicacao-geografica/>.

BORDIGNON, C.M. **Informações nutricionais relativas à presença de glúten, lactose e açúcar em embalagens alimentícias: pictogramas e tipografia sob a ótica ergonômica**. 2018. 96 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em Design Gráfico) - Departamento Acadêmico de Desenho Industrial, Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

GIESBRECHT, H.O.; SCHWANKE, F.H.; MÜSSNICH, A.G. **Indicações geográficas brasileiras: brazilian geographical indications/indicaciones geográficas brasileñas**. Brasília: Sebrae, INPI, 2011. 164p.

MATHIÚS, L.A.; et al. Aspectos atuais da intolerância à lactose. **Rev. Odontol. Araçatuba (Online)**, v. 37, n. 1, p. 46-52, 2016.

MONTE, H.M.C. **Alergias e intolerâncias alimentares - Novas perspectivas**. 2015. 40 f. Dissertação (Mestrado Integrado em Medicina) - Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, Universidade do Porto.

RODRIGUES, A.S.M. **A Doença Celíaca: etiopatogenia, diagnóstico, aspectos clínicos e tratamento**. 2013. 61 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa.

SEBRAE/RS. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Doceiras de Pelotas recebem certificação de Indicação Geográfica**. Online. Acessado em 11 set. 2019. Disponível em: <https://sebraers.com.br/doceiras-de-pelotas-recebem-certificacao-de-indicacao-geografica/>.

SPERS, E.E. **Qualidade e segurança em alimentos**. In: ZYLBERSTAJN, D.; NEVES, M.F. (Ed.). Economia e gestão dos negócios agroalimentares. São Paulo: Atlas; Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais, 2000. v.1, 690 p.