

ALERGIA ALIMENTAR AO GLÚTEN, LEITE DE ORIGEM ANIMAL E OVO: ACEITABILIDADE DE ALIMENTOS PRODUZIDOS COM RESTRIÇÕES POR PESSOAS NÃO ALÉRGICAS

DOI: 10.56041/9786599841866-3

Analú Heloísa Salvadego Lovatto

Graduanda de Tecnologia em Gastronomia na Faculdade Senac Concórdia
analuheleisaah@hotmail.com

Daiane Battistoni

Professora na Faculdade Senac Concórdia, Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, Pós-Graduação em Didática da Educação Superior, Mestre em Ecologia.
dai.battistoni@sc.senac.br

Palavras-chave: compartilhar alimentos; relações sociais; intolerância alimentar.

1 INTRODUÇÃO

“Consumir alimentos e bebidas é algo que se faz não só para saciar a fome e a sede [...] compartilhar alimentos e bebidas serve para manter e estimular relações sociais” (Kucher; Reis, 2019, p. 13). Para Montanari, (2009), a cozinha e o alimento têm grande influência nas tradições e identidades dos grupos, e servem de mediadores entre culturas diferentes, como se fosse uma linguagem. Senac DN (1998), diz que o homem come, principalmente, para ter prazer. Além disso, o ato de comer tem um sentido simbólico para o homem. Comer do mesmo pão, por exemplo, é alimentar-se juntos, é sinal de fraternidade, solidariedade e companheirismo, o que envolve a socialização entre as pessoas.

O GAPB (2014), traz a importância da alimentação em companhia, o ato de compartilhar o alimento e as tarefas que antecedem e sucedem as refeições são um modo de criar e desenvolver relações entre as pessoas. O comer é parte natural da vida, facilita o entrosamento de grupos, aumenta o senso de pertencimento e contribui para o bom desempenho social.

Na sociedade, existem muitas pessoas que possuem alergias a alguns alimentos, a autora Monte (2015), diz que as alergias alimentares são um problema crescente nos dias atuais, pois tem um impacto negativo tanto na economia familiar, quanto na interação social, bem como na qualidade de vida dos indivíduos.

A OMS classificou as doenças alérgicas entre as seis patologias mais frequentes do mundo (Agache,2021). A alergia alimentar afeta aproximadamente 8% das crianças e 5% dos adultos e sua prevalência aumentou nas últimas décadas (Blázquez; Berin, 2017).

Quaresma e Lethiais, (2014), explicam que a alergia alimentar está associada a mecanismos imunológicos, podendo ou não ser mediada pelo anticorpo Imunoglobulina E (IgE). Nos casos em que há presença de IgE, as reações alérgicas ocorrem rapidamente, em até duas horas após o consumo do alimento, causando reações exageradas ao organismo, como urticária, angioedema, broncoespasmo

e até anafilaxia, o que pode levar à morte. Nos casos em que não há presença de IgE as reações são mais tardias, podendo ser em horas ou até dias após o consumo do alimento, nesses casos os sintomas geralmente são gastrointestinais. Diferente da intolerância alimentar, que está ligada à dificuldade de digerir certo alimento, e isso causa reações no organismo, como diarreia, cólicas intestinais e vômitos, mas sem resposta imune, conforme autores já citados anteriormente.

Se o ato de comer é simbólico para o homem, mais do que propriamente uma necessidade de saciar a fome, e comer em companhia, aumenta o senso de pertencimento. É contraditório que pessoas com alergias alimentares não possam partilhar do mesmo alimento com pessoas que não possuem nenhum tipo de alergia, dificultando a interação social. O que se caracteriza como uma forma de acolhimento para pessoas alérgicas, sem ter que diferenciar comidas, é ter alimentos que todos possam consumir e ter o prazer de comer, mesmo que preparados com ingredientes próprios para essas dietas que são restritivas, GAPB (2014).

Esse estudo tem o objetivo de verificar por meio de um experimento sensorial, se as pessoas conseguem identificar através do paladar, a presença ou ausência de alergênicos, bem como, analisar se as pessoas não alérgicas têm aceitação por alimentos livres de glúten, leite de vaca e ovos.

2 METODOLOGIA

Martins e Theóphilo (2016), falam que a metodologia e o método, no campo da pesquisa, são voltados sobre os caminhos ou modos de fazer ciência, a metodologia trata de como a ciência capta a realidade, já os métodos são estratégias de investigação científica. Para os mesmos autores, a pesquisa experimental é de orientação positivista, e o experimento é uma estratégia que busca a construção de conhecimentos legitimados pela experimentação e comprovados pelos níveis de significância das mensurações.

Beuren (2009), explica que um experimento é um estudo onde a principal característica está na manipulação, onde há uma tentativa de produzir efeitos diferentes por meio de variáveis que são manipuladas, e que todas ou quase todas as variáveis não pertinentes são reduzidas ao mínimo. A mesma autora explica que na pesquisa qualitativa, não se empregam instrumentos estatísticos, pois não se pretende numerar ou medir unidades ou categorias homogêneas.

A observação, a interpretação e a comparação são métodos que levam o pesquisador a considerar os dados colhidos pela pesquisa, como um conjunto que dá embasamento para explicar seu objeto de estudo. O autor diz ainda que o método comparativo visa explicar semelhanças e dessemelhanças por meio de observação de dois fatos distintos (Medeiros, 2014).

Para responder aos objetivos iniciais, foi realizada uma pesquisa experimental com dez pessoas, entre alunos e professores que participam do Grupo de Pesquisa da Faculdade Senac Concórdia/SC. Durante o experimento foram servidos seis alimentos, três feitos da maneira tradicional e três feitos com ingredientes que substituem ovos, leite de origem animal e glúten; a escolha desses alimentos foi intencional, analisando o que normalmente as pessoas comem em encontros e reuniões com amigos e familiares. A primeira opção foi pizza (por ser algo de fácil acesso), geralmente entregue por *delivery*; a segunda opção, um bolo simples (que normalmente é feito para receber visitas de forma prática e rápida); e a terceira opção, a coxinha de frango (por se tratar de um alimento muito típico do Brasil,

encontrado facilmente em diversos estabelecimentos e que serve como um lanche rápido).

Os alimentos foram preparados no dia anterior ao experimento, e aquecidos no dia do experimento antes de serem servidos. Houve o cuidado para que as substituições de ingredientes ficassem com o sabor mais parecido possível.

No momento do experimento, as comidas foram levadas até a sala de aula em que o grupo de pesquisa estava reunido, e foi servido primeiro as pizzas, após, as coxinhas e os pedaços de bolo, alternando entre os tipos, depois de cada degustação, foi informado que três daqueles alimentos foram feitos sem ovos, leite de origem animal (e seus derivados) e glúten. Cada participante respondeu a um questionário com cinco perguntas no *Google Forms* preparados pela autora do trabalho para poder atingir o objetivo proposto.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Das dez pessoas que participaram do experimento, quatro responderam que possuem alguma alergia ou intolerância alimentar. De acordo com Oliveira *et al.* (2018), estima-se que a prevalência de alergias alimentares na população adulta seja de 2 a 4%.

A indústria alimentícia já disponibiliza no mercado alguns alimentos que não contêm alérgenos, para proporcionar as pessoas alérgicas uma alimentação adequada, segundo Assis, (2019). Das pessoas que participaram do experimento, quatro disseram que costumam comprar ou consumir alimentos preparados para pessoas que possuem algum tipo dessas restrições alimentares, e nove responderam que consumiriam esses alimentos preparados para pessoas com restrições alimentares no seu dia a dia

Quando questionados se conseguiram identificar nos alimentos que experimentaram quais foram preparados com ingredientes para pessoas com restrição alimentar, todos responderam que sim.

Cal (2016), diz que o consumo de alimentos está ligado a reações orgânicas, e desperta emoções no ser humano, e a emoção é um meio pelo qual os indivíduos aprendem e reaprendem, nesse contexto, a alimentação influencia o humor e forma de pensar e pode dar origem a emoções e sentimentos capazes de afetar a sensação de prazer decorrente do consumo. Ainda no questionário, todos responderam que consumiriam esses alimentos caso estivesse na companhia de pessoas que possuem restrições alimentares.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O experimento mostrou que as pessoas dão valor e importância ao ato de compartilhar alimentos, como dito anteriormente pelos autores citados, quando nos resultados, quatro pessoas apresentam alergias ou intolerância alimentares, e consomem no seu dia a dia alimentos sem alérgenos, mas as dez pessoas dizem que consumiriam alimentos preparados sem alérgenos enquanto estivessem na companhia de pessoas com alguma restrição alimentar. Isso mostra que existe a aceitabilidade desses alimentos, mesmo que não consumidos no dia a dia, mas de forma a poder compartilhar com seu meio social, integrando as pessoas que possuem algum tipo de alergia ou intolerância alimentar.

REFERÊNCIAS

AGACHE, I. *et al.* **El libro de las enfermedades alérgicas**. 2. ed. – Bilbao: Fundación BBVA, 2021.

ASSIS, A. A. de. **Fatores alergênicos da proteína do leite e glúten e impacto na conduta nutricional e indústria de alimentos: uma revisão integrativa**. TCC (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão, 2019.

BEUREN, I. M. (org.). **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2009.

BLÁZQUEZ, Ana. B.; BERIN, M. Cecília. Microbiome and food allergy. **Translational Research**, v. 179, p. 199-203, jan/2017.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). **Guia alimentar para a população brasileira (GAPB)** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CAL, E. C. **Contextos e emoções na aceitação de alimentos**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2016.

KUCHER, D.; REIS, J. **Serviços memorável em alimentos e bebidas: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes**. 1. ed. São Paulo, SP : Ed. Senac São Paulo, 2019.

MARTINS, G. de A.; THEÓPHILO, C. R. **Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas**. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, c2016.

MEDEIROS, J. B.. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 12. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2014.

MONTANARI, M (Org.); DEVROEY, J-P. *et al.* **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo, SP: Ed. Senac São Paulo, Estação Liberdade, 2009.

MONTE, H. M. C. **Alergias e intolerâncias alimentares – novas perspectivas**. 2015. Tese (Mestrado Integrado em Medicina) - Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, Porto. 2015.

OLIVEIRA, A. R. V., *et al.* Alergia alimentar: prevalência através de estudos epidemiológicos. **Revista de Ciências da Saúde**, Brasília, v. 16, n. 1, abr/2018.

QUARESMA, L. S.; LETHIAIS, H. **Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional; SP: Ed. Senac São Paulo, 2013.

SENAC. Departamento Nacional. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Nacional, 1998.