



TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Alessandra Silva e Silva¹, alessandraasilvasilva3434@gmail.com
Amanda dos Santos Lima¹, amandadossantolima@gmail.com
Salomé Vasconcelos Pereira¹, salome15.vasconcelos@gmail.com
José Renan de Souza Belém¹, renan.belem@ifam.edu.br

Resumo:

Introdução: Tende-se a observar a homogeneização e a industrialização da alimentação no atual cenário da sociedade, colocando-a em oposição à alimentação diversificada e natural das sociedades pré-industriais. A rápida evolução atual do setor alimentar decorre, em grande parte, de certos hábitos e tecnologias alimentares dos períodos precedentes. Basicamente, as tecnologias de conservação agem para contenção ou eliminação de microrganismos deterioradores dos alimentos. **Objetivo:** Nesse contexto, objetivou-se caracterizar a evolução da nutrição e tecnologia dos alimentos destinados ao consumo humano. **Método:** Para isso, o trabalho foi desenvolvido através de uma pesquisa exploratória e bibliográfica. Além de uma abordagem qualitativa, através de diversos artigos que abordam o tema proposto a fim de torná-lo, mais explícitos. A pesquisa foi através de pesquisas em base de dados como Scielo, Periódicos Capes e Google acadêmico. **Resultado:** Dessa forma, a evolução dos alimentos desde os primeiros impactos até os tempos modernos, a transformação da alimentação humana, dependeu bastante de a população adotar novos hábitos alimentares e padrões nutricionais resultantes de modificações na estrutura da dieta. Em que há seleções de utilização e consumo de alimentos disponibilizados com o avanço da tecnologia dos alimentos. As indústrias alimentícias baseiam-se na correria do dia a dia dessas pessoas, na tentativa de facilitar a vida do ser-humano com alimentos industrializados modernos, colocando também em oposições de alimentações diversas e naturais da sociedade. **Conclusão:** Logo, as pessoas começaram a consumir mais alimentos artificiais e menos alimentos saudáveis. Com avanços da ciência os alimentos foram incorporados aos princípios científicos, chegando assim a tecnologia dos alimentos.

Palavras-chave: Nutrição. Indústria. Consumo.

1 INTRODUÇÃO

Tende-se a observar a homogeneização e a industrialização da alimentação no atual cenário da sociedade, colocando-a em oposição à alimentação diversificada e natural das sociedades pré-industriais. A rápida evolução atual do setor alimentar decorre, em grande parte, de certos hábitos e tecnologias alimentares dos períodos precedentes. Enquanto as sociedades que praticavam a caça e a coleta se caracterizavam por uma alimentação muito variada, o desenvolvimento da agricultura provocou uma redução considerável das bases da alimentação humana.

Das quase 2.50.000 espécies vegetais comestíveis conhecidas em nosso planeta, somente 1.500, aproximadamente, são cultivadas. Com o aparecimento da agricultura, o homem passou a depender, para sua alimentação, de cerca de apenas 30 plantas, entre as quais oito culturas de base que representam três quartos de sua alimentação, sendo que três delas - o arroz, o trigo e o milho - constituem 75% de sua ração de cereais. (BURBACH & FLYNN, 1980).

Nesse sentido, para conservar esses alimentos, as pessoas devido a necessidade, de maneira criativa conseguiram criar técnicas para conservação e processamento de variados alimentos. E com os avanços científicos essas técnicas

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas /IFAM Campus Coari - Brasil

tornaram-se ainda mais apuradas. Basicamente, as tecnologias de conservação agem para contenção ou eliminação de microrganismos deterioradores dos alimentos.

Os microrganismos presentes nos alimentos podem ser bactérias, fungos, protozoários e vírus, provenientes de várias fontes de contaminação, entre as quais o solo, água, plantas, equipamentos e utensílios, trato intestinal, manipuladores, ar e pó. Por sua vez, os alimentos possuem um número muito grande de componentes, sendo que água, proteínas, gorduras ou lipídeos e carboidratos estão presentes em maior quantidade. Nesse contexto, para que o alimento possa ser conservado por mais tempo, é necessário destruir total ou parcialmente os microrganismos capazes de crescer no alimento.

Dessa forma, os diversos processos podem ser aplicados em extremos de escalas de tecnologia e custos, com muito bons resultados. Em outras palavras a tecnologia de Alimentos pode ser vista como aplicação da ciência dos alimentos para seleção, conservação, transformação, acondicionamento, distribuição e uso de alimentos nutritivos e seguros.

No decorrer dos anos as pessoas começaram a se importar mais com a saúde, passando a consumir em pequenas quantidades alimentos essenciais e redefinidos seu consumo pra funções vitais do organismo. (BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N., 1998).

2 MATERIAL E MÉTODO

Com base nos estudos de Fonseca (2002, p. 32) e Gil (2007, p. 44). Esse trabalho foi desenvolvido através de uma pesquisa exploratória e bibliográfica que proporcionou mais familiaridade acerca do tema pesquisado. Além de uma abordagem qualitativa proporcionando uma maior familiaridade com as inovações tecnológicas no ramo alimentar, utilizando diversos artigos que abordam o tema proposto a fim de torná-lo, mais explícitos. A pesquisa foi através de pesquisas em base de dados como Scielo, Periódicos Capes e Google Acadêmico.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cultura alimentar é, ainda, complementada por outros canais, sendo os supermercados os mais significantes. A possibilidade de adquirir alimentos em grandes redes de supermercados faz com que o consumidor se deslumbre com as diversas opções, com a novidade das indústrias alimentícias e com os preços cada vez mais atrativos de alguns gêneros, não agregando grande importância aos aspectos relacionados com o valor nutricional do alimento que estão adquirindo. (ALMEIDA *et al*, 2018; GARCIA, 2003; OLIVEIRA, 1997).

A alimentação é uma necessidade fisiológica básica, um direito humano e um ato sujeito a tabus culturais, crenças e diferenças no âmbito social, étnico, filosófico, religioso e regional. O ato de alimentar-se incorpora tanto a satisfação das necessidades do organismo quanto se configura como uma forma de agregar pessoas e unir costumes, representado assim um ótimo método de socialização.

Mezomo (2002) define hábitos alimentares como os atos concebidos pelos indivíduos em que há seleção, utilização e consumo de alimentos disponíveis. Nas últimas décadas, foi possível observar mudanças nos hábitos alimentares em diversos países, o que reflete a complexidade dos modelos de consumo e dos fatores que os determinam (PINHEIRO, 2001).

Tais mudanças afetam a qualidade dos alimentos produzidos e industrializados. Na tentativa de adequar a alimentação ao ritmo acelerado do dia-a-dia, as escolhas e os hábitos de consumo passaram a apontar para alimentos mais condizentes com o novo estilo de vida, fazendo com que fossem incorporados hábitos rápidos e práticos. Estes muitas vezes são menos satisfatórios ao paladar e possuem aporte nutritivo menor do que no padrão anterior, no qual se prezava por hábitos naturais e mais saudáveis de alimentação (ABREU *et al*, 2001; FLANDRIN, MONTANARI, 1996; SOUZA, HARDT, 2002; OLIVEIRA, 1997).

No Brasil, os hábitos alimentares formaram-se a partir da miscigenação das culinárias indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer do tempo, foram adquirindo características e peculiaridades. Cada região do país desenvolveu uma cultura popular rica e diversificada, onde figura uma culinária própria, devido à influência das correntes migratórias e adaptações ao clima e disponibilidade de alimentos (PINHEIRO, 2001; BLEIL, 1998; ABREU *et al*, 2001).

Segundo Mezomo (2002), a alimentação de hoje é profundamente diferente dos nossos antepassados, que viviam em contato com a natureza, alimentando-se de tudo que ela lhes oferecia: animais abatidos (carne), frutas, gramíneas, folhas, raízes etc. Atualmente, diante da variedade de facilidades que a indústria alimentícia provê, associada à falta de tempo e a praticidade que é fornecida, é possível delinear e caracterizar os novos hábitos alimentares da população brasileira.

De acordo com Garcia (2003), a globalização atinge a indústria de alimentos, o setor agropecuário, a distribuição de alimentos em redes de mercados de grande superfície e em cadeias de lanchonetes e restaurantes. Tem-se percebido a tendência dos brasileiros em adotarem novos hábitos, criados pela indústria alimentar e marcados pelo consumo excessivo de produtos artificiais, em detrimento de produtos regionais com tradição cultural (BLEIL, 1998; MONDINI, 1994; SOUZA, 2002).

A transição nutricional pode ser definida como o conjunto de mudanças nos padrões nutricionais resultantes de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos e que se correlacionam com mudanças econômicas, sociais, demográficas e relacionadas à saúde. Nesse ínterim, é indispensável evidenciar a preocupação com a saúde da população, que tem sido seriamente afetada pelo turbilhão de mudanças ocorridas nos hábitos alimentares, a partir da acelerada industrialização e das políticas estatais vigentes (GARCIA, 2003; MONTEIRO, MONDINI, 2000; OLIVEIRA, 1997).

Diante dessa tendência, a cultura do *fast food* se apresenta como uma realidade condizente com a mentalidade moderna global. A predileção pela quantidade, em detrimento da qualidade e do sabor, e a ausência de uma tradição local ligada à gastronomia, favorecem produtos de *status* que influenciam os hábitos de consumo da população, principalmente a jovem (MONDINI, MONTEIRO, 1994; MONTEIRO, MONDINI, 2000).

Os processos de conservação de alimentos são baseados na eliminação total ou parcial dos agentes que alteram os produtos, sejam os de natureza biológica (microrganismos), sejam os de natureza química (enzimas), existe alguns tipos de tratamento para conservação de alimentos tais como: Conservação pelo calor; Conservação pelo frio; Conservação pelo controle da umidade; Conservação pela adição de um soluto; Conservação por defumação; Conservação pela adição de aditivos; Conservação pelo uso da irradiação. (GAVA, 1984)

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dessa forma, a transformação da alimentação humana, depende bastante de a população adotar novos hábitos de alimentação mantendo, assim, padrões nutricionais. As pessoas começaram a consumir mais alimentos artificiais, e, nesse contexto, os empreendedores atuam na “correria” diária dos indivíduos para vender seus produtos, em sua maioria alimentos industrializados, logo, devido a necessidade as pessoas tendem a consumir ainda mais produtos industrializados. Esse processo resulta em modificações na dieta dos indivíduos. Esse consumo necessário e carente de melhorias que se faz necessário a aplicação de técnicas e métodos para elaboração, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos, através de princípios científicos, a tecnologia dos alimentos.

REFERÊNCIAS

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BURBACH, R.; FLYNN, P. (1980). **Agribusiness in the Américas**. Monthly Review Press.

BLEIL, S. I. **O Padrão Alimentar Ocidental**: Considerações Sobre a Mudança de Hábitos no Brasil. Cadernos de Debate; 1998. 6:1-25.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, out./dez., 2003.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.

MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. Barueri (SP): Manole; 2002. MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. Barueri (SP): Manole; 2002.

MONDINI, L; MONTEIRO C. A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira. **Rev. Saúde Pública**, 28(6):433-9, 1994.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta alimentar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p.251-58, 2000.

PINHEIRO, K. História da Alimentação. **Universitas Ciências da saúde**; 2001. 3:173-190.

SOUZA, M. D. C. A.; HARDT, P. P. **Evolução dos hábitos alimentares no Brasil**. Brasil alimentos, agosto, 2002.