

ALIMENTOS PRONTOS: SAUDÁVEIS OU NÃO? - KARINE SILVA MOREIRA

ÁREA TEMÁTICA: SAÚDE

O avanço da tecnologia alcança todas as áreas, desta forma nota-se que esta revolução também é vista na indústria alimentícia. Cada vez mais é crescente o uso e as vantagens de produtos de alimentos industrializados, o aumento do consumo se dá por inúmeros fatores, mas o principal deles é a praticidade já que a falta de tempo é mencionada por parte da população, porém muitas vezes não são levados em conta como alguns alimentos processados são pobres em alguns nutrientes e ricos em que se consumidos em excesso trás mais malefícios do que benefícios à saúde, sendo assim carecem de análises quando colocados no mercado. Posto isso, o objetivo deste estudo foi analisar a composição centesimal da salsicha e avaliar a fidedignidade desta por meio de comparação com as informações declaradas no rótulo nutricional. Os procedimentos metodológicos adotados foram à análise experimental com avaliação com base na tabela brasileira de composição de alimentos - TACO, por meio de classificação e amostragem. Foram analisados fatores intrínsecos no produto, tais como: umidade, atividade de água, proteínas, lipídios totais, carboidratos, fibra alimentar total, cinzas, determinação do pH (potencial Hidrogeniônico), determinação do amido, vitamina C. Os resultados e discussões revelam que o produto analisado tem a presença alta de elementos que não são benéficos ao organismo do ser humano e que assim como outros alimentos semelhantes o seu consumo deve ser de forma consciente e equilibrada, não levando em consideração apenas os fatores sensoriais mas também sua composição centesimal.

Palavras-chave: Industrializados, embutidos, segurança alimentar e nutricional.