



B0103

ELABORAÇÃO DE TABELA DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE ALIMENTOS DE ORIGEM JAPONESA PARA UTILIZAÇÃO NA ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO

Paula Ayumi Katahira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Marciane Milanski Ferreira (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

O consumo de alimentos típicos da culinária japonesa vem crescendo potencialmente no Brasil nos últimos anos, tanto por descendentes como por não descendentes de japoneses. Entretanto, informações sobre a composição centesimal destes alimentos são inexistentes. O objetivo deste trabalho foi analisar a composição centesimal de alguns alimentos, gerando resultados úteis como ferramenta na orientação nutricional aos consumidores, pois fornecerão dados para a contagem de quilocalorias, macro e micronutrientes. Para tanto, foi elaborado um Questionário de Frequência Alimentar a fim de observar quais alimentos de origem japonesa são mais consumidos. A partir desses resultados, elaboraram-se fichas técnicas e em seguida, procedeu-se à determinação da composição centesimal. Os resultados das fichas técnicas foram comparados com os resultados obtidos experimentalmente, e observou-se boa correlação para macro e micronutrientes. O lipídio foi o macronutriente que apresentou maior proximidade entre os resultados e, entre os micronutrientes destacaram-se o manganês, o ferro e o zinco. Todas as preparações apresentaram alto teor de umidade. Conclui-se que é fundamental a elaboração de uma tabela de composição centesimal para alimentos orientais como ferramenta na orientação nutricional aos consumidores.

Japão - Alimentos-composição - Doenças crônicas