



Estudo analisa consumo alimentar de beneficiários do Bolsa Família

Sistema de classificação de alimentos inédito foi utilizado para descrever consumo alimentar de populações residentes tanto em áreas urbanas como rurais, de todos os extratos de renda

A expansão do consumo de alimentos industrializados e altamente processados tornou-se evidente entre populações de países desenvolvidos e em desenvolvimento. Em consequência disso, a predominância de excesso de peso e de comorbidades associadas tem crescido. Tal fenômeno tem sido observado, inclusive, em famílias consideradas pobres que recebem benefício financeiro de programa federal de transferência condicionada de renda. Assim, para descrever o consumo alimentar de beneficiários do Programa Bolsa Família (PBF), um estudo envolvendo a elaboração de um sistema de classificação de alimentos inédito foi conduzido na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ).

De acordo com o pesquisador Alan Giovanini de Oliveira Sartori, o sistema adota critérios tecnológicos para ser aplicado na análise do consumo alimentar de populações. "Utilizando-se desse sistema, foi possível descrever o consumo de alimentos de acordo com o propósito, grau de processamento e inclusão de aditivos alimentares, bem como a contribuição destes no fornecimento de nutrientes, fibra alimentar e carotenoides para os beneficiários do PBF", revelou.

A pesquisa foi realizada por meio da utilização de dados secundários do módulo de consumo alimentar pessoal da Pesquisa de Orçamentos Familiares, conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), entre 2008 e 2009. "Trata-se de uma amostra de 34.003 pessoas com, pelo menos, 10 anos de idade representativa daquela adotada pelo IBGE durante a realização do Censo Demográfico de 2000 e contempla domicílios localizados em todos os 26 estados e Distrito Federal, considerando famílias residentes tanto em áreas urbanas como rurais, de todos os extratos de renda", explicou o mestre em Ciências.

As pessoas foram classificadas em três faixas etárias - crianças e adolescentes (10 a 18 anos), adultos (19 a 59 anos) e idosos (60 ou mais anos). A elaboração do sistema de classificação de alimentos envolveu análise de informações contidas nos rótulos dos alimentos industrializados (presença e função de aditivos alimentares) durante visitas a supermercados, além de levantamento de informações referentes às tecnologias aplicadas aos alimentos em literatura especializada.

Classificação dos alimentos

As informações levantadas foram empregadas para classificar 1.971 itens alimentares consumidos e registrados pelos indivíduos entrevistados pelo IBGE. Para estimar a ingestão de carotenoides, foi construído um banco de dados e a composição dessas substâncias nos alimentos foi obtida, prioritariamente, em fonte de dados nacional (Tabela Brasileira de Composição de Carotenoides em Alimentos). De acordo com Sartori, foram levadas em conta as diversas formas de preparo. A ingestão de energia, macronutrientes, fibra alimentar e minerais também foi analisada, com base nas composições dos alimentos divulgadas pelo IBGE. O IMC foi calculado para pessoas com pelo menos 20 anos de idade e regressões múltiplas ajustadas aos dados, controlando fatores socioeconômicos e demográficos. Notou-se, destacadamente, que a energia fornecida pelos alimentos altamente processados torna-se menor para faixas etárias de maior idade.

Conforme o pesquisador, as pessoas beneficiárias do programa apresentam tendência para obtenção de menor proporção de energia proveniente desses produtos. A ingestão (valores médios) de fibra alimentar foi reduzida e os ácidos graxos trans foram consumidos em excesso. Verificou-se conteúdo insuficiente de

vitaminas E, A, D, folato, B1 (em idosas) e B6 (em idosos), cálcio, potássio, magnésio e fósforo (em meninos e meninas). O sódio foi consumido em excesso.

As principais fontes dietéticas da maioria dos minerais foram alimentos minimamente processados em natura, com exceção do sódio e do manganês. Alimentos processados e refeições (sem alimentos altamente processados na receita) foram importantes fontes de vitaminas C, D e do complexo B, mas também de colesterol, lipídeos e ácidos graxos saturados. A elevada quantidade de ácidos graxos trans contida em alimentos altamente processados foi notada. O conteúdo estimado de carotenoides na dieta foi baixo e não integrou intervalos preconizados como seguros. Destacaram-se como fontes dessas substâncias, além das frutas, legumes e verduras, o macarrão preparado com molho de tomate (para licopeno) e as sopas (para betacaroteno e pró-vitâmicos A). Enfim, não foi captado efeito estatisticamente positivo, no IMC, da participação das categorias de alimentos.

Sartori considerada ser este estudo uma importante ferramenta para implantação de políticas públicas. "Tendo em vista que a maioria dos alimentos consumidos é submetida a algum tipo de processamento, o sistema de classificação elaborado pode auxiliar formuladores de políticas públicas em alimentação e nutrição na priorização de iniciativas voltadas tanto para a indústria, estimulando a reformulação de produtos, quando para o consumidor, por meio da educação alimentar e nutricional".

Realizada no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, a pesquisa teve orientação de Marina Vieira da Silva, docente do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da ESALQ.