

Título: Perfil de lanchonetes e delicatessens de Aracajú com ausência de glúten nos alimentos

Autor(es) Roseane Oliveira de Jesus; Silvania Torquato Santos; Hortência de Abreu Gonçalves

E-mail para contato: leumoreira@yahoo.com.br

IES: ESTÁCIO FASE / Sergipe

Palavra(s) Chave(s): doença celíaca; glúten; Aracajú; lanchonetes; delicatessens

RESUMO

À medida que novos diagnósticos da doença celíaca são feitos, a ciência da nutrição vem contribuindo para a conscientização da população celíaca, visando uma melhor qualidade de vida, pois uma alimentação adequada e saudável com ausência de glúten é imprescindível para evitar a sua manifestação. O glúten é a fração protéica dos cereais que fornece elasticidade a massa e insolúvel em água e constituído por frações de gliadina e glutenina, sendo que no trigo o percentual protéico chega a 85%. Essa proteína é resultante da manipulação dos seguintes alimentos: trigo, aveia, centeio, triticale, cevada e derivados, como o malte, xarope de malte ou extrato de malte que agride e danifica as vilosidades do intestino delgado e prejudica a absorção de nutrientes contidas nos alimentos. O glúten não desaparece quando os alimentos são assados ou cozidos, e por isso, o tratamento dá-se através da exclusão permanente dos alimentos que contenham frações desses ingredientes em sua preparação e sua dieta deve ser seguida à risca. Objetivou-se identificar se as lanchonetes e delicatessens localizados no município de Aracaju/SE fornecem alimentos isentos de glúten e apontar o seu perfil, considerando o público celíaco. Para tanto, foi realizada pesquisa de campo, utilizando vinte formulários nos seguintes bairros: Centro, Luzia, Jardins, Salgado Filho, Grageru, São José, 13 de julho, Farolândia, Industrial e Jabotiana. Sendo que do total, de acordo com a Junta comercial de Aracaju, são 59 lanchonetes e 42 delicatessens cadastradas. Contatou-se que existe uma carência expressiva voltada para este nicho de mercado. Muitos comerciantes alegaram serem onerosas às preparações, além da pequena demanda. Outra situação é a ausência da cozinha dietética reservada para se evitar a contaminação com traços de glúten, isso é ocasionado pela carência da empregabilidade de um nutricionista. Além disso, que a preparação apenas seria confeccionada, caso o cliente entrasse em contato, associada à análise dos custos e sua viabilidade. Logo, preconiza-se a necessidade de locais em Aracaju onde a venda de alimentos sem glúten facilite as opções de preparações para o consumidor com Doença Celíaca. Conclui-se assim, que o mercado local está disponível para empreendedores que estiverem dispostos a investir neste tipo de alimentação estabelecendo um diferencial da concorrência.