

Resumo 7

AVALIAÇÃO DE ACEITAÇÃO DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TAMBACUI COMO ALTERNATIVA PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO TOCANTINS

Hellen Christina de Almeida Kato, Alexandre Aires de Freitas,
Fernando Rodrigues Peixoto Quaresma, Matheus Morbeck Zica, Jaqueline Girnos Sonati,
Erika da Silva Maciel

Transferência de Tecnologia. Embrapa Pesca e Aquicultura (Palmas – TO, Brasil),
Faculdade de Medicina do ABC (Santo André – SP, Brasil),
Faculdade de Enfermagem UNICAMP (Campinas – SP, Brasil),
Centro Universitário Luterano de Palmas CEULP/ULBRA (Palmas – TO, Brasil),

Correspondência para: hellen.almeida@embrapa.br

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) objetiva suprir no mínimo 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos e favorecer a formação de bons hábitos alimentares dos estudantes, com a valorização de ingredientes locais. No estado do Tocantins, a inserção da carne de peixes nos cardápios escolares surge para valorizar a cultura alimentar local e melhorar a qualidade da proteína ingerida pelos escolares, pois os peixes são considerados uma fonte excelente de nutrientes. **Objetivo:** Avaliar em uma escola de ensino fundamental e médio a aceitação da Carne Mecanicamente Separada (CMS) de Tambaqui. **Método:** A pesquisa de aceitação foi realizada em uma escola da rede estadual no município de Palmas. Três preparações com CMS de Tambaqui foram avaliadas por 40 alunos do 6º ano do ensino fundamental ao 2º ano do nível médio: Arroz nutritivo, Salada de Macarrão e Torta de Tambaqui. Questionários de preferência foram aplicados e a aceitação foi calculada pelo método da escala hedônica e índice de resto-ingesta. Para a obtenção deste índice, pesou-se a cuba com a preparação pronta, descontando o peso do recipiente. Desse total produzido, diminuiu-se o peso das sobras, obtido pela pesagem do alimento restante na cuba, após o serviço, somado aos restos deixados nos recipientes onde as refeições foram servidas, sendo estes coletados em sacos plásticos e pesados individualmente. O resultado foi o total consumido, o qual foi comparado percentualmente ao total produzido. **Resultados:** A aceitação geral das preparações de CMS de tambaqui pelos alunos, pelo método de escala hedônica foi de 57,5-94,4% e, pelo índice de resto-ingesta, 79-99%. As respostas de aceitação foram ainda analisadas, comparando escolaridade e aceitação (X^2 , $p < 0,05$). Houve diferenças significativas na aceitação entre alunos do ensino médio e fundamental, exceto para a torta de peixe, sendo a aceitação sempre maior no ensino fundamental. **Conclusão:** A CMS de tambaqui mostrou-se uma forma eficiente de inserção do pescado na alimentação escolar, evitando os problemas comumente citados por merendeiras e coordenações: tempo de preparo extenso envolvendo limpeza/filetagem e a presença de espinhas. A CMS de tambaqui foi aceita em duas preparações no nível médio e em todas as preparações no ensino fundamental. Isso demonstra a necessidade da implantação de programas de educação nutricional direcionados à inserção de peixe na alimentação escolar precocemente, visto que nas séries iniciais são estabelecidas as práticas alimentares que repercutem nas condições de saúde até a vida adulta.

Palavra-chave: carne mecanicamente separada, alimentação escolar, tambaqui.