

122 VALOR BIOLÓGICO DAS PROTEÍNAS DE ALIMENTOS PROCESSADOS, UTILIZADOS NA MERENDA ESCOLAR. E. V. Jong, H. C. Carvalho; J. K. Muslera*, M. Colling*.
(Departamento de Ciência dos Alimentos, ICTA, UFRGS).

A função primária da proteína alimentar é fornecer ao organismo uma mistura de aminoácidos cujo balanço e concentração sejam apropriado para síntese e manutenção das proteínas dos tecidos em diferentes estados fisiológicos. A produção de alimentos processados é uma tendência nos dias atuais, e fazem parte do cotidiano da merenda escolar. Muitas vezes a merenda escolar não é uma suplementação, mas a única fonte alimentar do aluno durante o dia. Portanto, as proteínas utilizadas devem ser da melhor qualidade quanto ao valor biológico uma vez que a criança precisa dessa para seu pleno desenvolvimento físico e mental. Visando estabelecer o valor biológico das proteínas em alimentos processados, foram realizadas 100 análises de NPR (Net Protein Ratio) e digestibilidade conforme normas da OAOAC. Para cada experimento foram feitas 6 repetições utilizando-se ratos Wistar, machos, recém desmamados. Os resultados do NPR variaram em relação às amostras doces e salgadas, diminuindo nas que continham aditivos artificiais ou chocolate e aumentando nas que foram suplementadas com carne, soja ou leite. De um modo geral a percentagem de digestibilidade acompanhou o índice de NPR. Mesmo com bons resultados de valor biológico a merenda escolar não cumpre o seu objetivo se não for aceita pela criança, portanto foram coletados dados de preparação, consumo e estocagem junto às escolas. No momento em que houver integração entre alto valor biológico e aceitabilidade, a merenda escolar estará cumprindo a sua finalidade. (ICTA / PROPESP / FAPERGS)