

# Surge a saudável opção do salgadinho de batata doce

A engenheira de alimentos Graziella Colato Antonio conseguiu chegar a um produto que vai alegrar as mães que desejam uma alimentação saudável para seus filhos. Nos laboratórios da Faculdade de Engenharia de Alimentos, ela desenvolveu um salgadinho feito de batata doce, do tipo *snacks* crocante, daqueles que crianças e adolescentes adoram. O melhor é que o produto contém concentrações de potássio e beta-caroteno superiores à da batata doce *in natura*. Sabe-se que a alta ingestão de potássio diminui a pressão arterial e o risco de doenças relacionadas ao coração e rim.

**Produto traz mais potássio e beta-caroteno que hortaliça *in natura***

Já os beta-carotenos atuam como precursores da vitamina A e protegem as células do organismo agindo como antioxidantes.

Graziella Antonio desenvolveu a novidade graças a dois processos: a secagem denominada

HTST (*High Temperatura Short Time*), em que fatias de batata doce são submetidas a alta temperatura por um período curto de tempo; e a secagem convectiva, que possibilita a produção do salgadinho crocante em cerca de uma hora. A engenheira produziu quatro produtos diferentes até chegar ao salgadinho mais apreciado na análise sensorial, onde provadores avaliaram cor, sabor e textura. Para obter o produto desejado, a pesquisadora utilizou a temperatura de 160°C por 22 minutos, o que possibilitou a selagem dos poros da hortaliça para impedir a saída do vapor. Esse vapor no interior da fatia força as paredes de dentro para fora, provocando o efeito *puffing* (aumento de volume) e dando o aspecto estufado, semelhante aos salgadinhos do tipo *cheetos*.

Graziella Antonio optou pela batata doce porque é a sexta hortaliça mais plantada no Brasil e quarta em consumo. Encontrada em



Foto: Antoninho Perri

A engenheira de alimentos Graziella Colato Antonio: dois anos de pesquisas para chegar ao processo de secagem da batata tipo *snacks*

abundância em todas as regiões do país, sua produtividade só não é maior porque, como outros cultivares, muitas vezes é plantada de maneira informal. "Muitos produtores dedicam pequenos espaços à cultura, uma vez que o plantio não requer altos investimentos ou tecnologia avançada", comenta.

A pesquisadora levou mais de dois anos para chegar ao processo ideal de secagem, que é diferente do método conhecido como extrusão. A extrusão é empregada na produção de macarrão e salgadinhos crocantes, mas suprime da matéria-prima grande parte das vitaminas, exigindo o acréscimo delas no processo. "A vantagem da secagem

adotada é justamente de preservar proporções consideráveis de vitaminas e minerais presentes na batata doce, e ao mesmo conservar o produto sem a necessidade de refrigeração, o que também diminui o custo em transporte", argumenta.

Segundo Graziella Antonio, a batata doce *in natura* possui 420 miligramas de potássio por 100 gramas; submetida à secagem para produção de *snacks*, essa concentração alcançou até 973 miligramas, mais que o dobro. No caso dos carotenóides, a proporção não foi muito diferente: concentração de 0,682 miligrama em 100 gramas da hortaliça *in natura* e, após a aplicação do processo, de 1,02 miligrama.



O economista Rodrigo Semenichin: procurando entender o contexto da produção e do consumo da cerveja no Brasil

## Breve história de uma famosa marca de cerveja

Muita gente não sabe, mas antes de se tornar famosa por sua cerveja, a Antártica era uma produtora de presunto e outros derivados de carne de porco. Era também produtora de gelo, "primeira do gênero no Império" (1885), daí o nome do continente gelado. Poucos sabem, também, que o intuito da cervejaria ao criar nos anos 1900 um espaço de convívio e lazer, o Parque Antártica de São Paulo (que atualmente abriga o estádio de futebol do Palmeiras), era para tornar a bebida popular. Conseguiu, pois uma multidão corria ao Parque da Antártica nos finais de semana e feriados. Ali havia bosques, pavilhões

**Nome vem da fabricação de gelo e não da bebida tão popular**

rústicos lembrando a Alemanha (terra da cerveja), pista de esportes, carrossel e restaurantes.

Estas são algumas curiosidades com que o economista Rodrigo Semenichin depurou quando iniciou seu trabalho de mestrado no Instituto de

Economia. Semenichin, orientado pelo professor José Jobson de Andrade Arruda e com financiamento da Fapesp, quis entender o contexto da produção e do consumo de cerveja no final do século 19 e início do século 20 (1891-1920), enfocando a história da Companhia Antártica Paulista. A cervejaria não era a única, mas talvez a mais forte em termos de capital. Outras marcas da época eram a Brahma do Rio de Janeiro e a Bavária também de São Paulo (adquirida pela Antártica em 1904).

A partir de 1885, São Paulo viveu um cenário de inflação generalizada e o presunto, principal produto da Antártica, seguiu a alta de preços. Em 1888, o cervejeiro alemão Luiz Bücher, interessado na produção de cerveja em baixa fermentação, propôs uma sociedade a Joaquim Salles, dono da fábrica dotada de água limpa e de frigoríficos para acondicionar a bebida. "O diferencial competitivo das cervejas de baixa fermentação frente às de alta fermentação estava na qualidade superior oferecida pela matéria-prima importada da Europa. Além do sabor, havia o maior tempo de validade, graças à estabilidade alcançada pelo processo de pasteurização. Foi isso que sustentou a Antártica no mercado, pois era possível transportar a cerveja para outros estados", explica Rodrigo Semenichin.

Com sua compra por um grupo de investidores nacionais e estrangeiros, em 1981, os rumos da empresa mudaram definitivamente e surgiu a Companhia Antártica Paulista. A primeira crise, no entanto, aconteceria apenas dois anos depois, em 1893, quando a oscilação do mercado cambial e a necessidade de importação de matéria-prima trouxeram sérios problemas para manter o ritmo da produção. Neste momento, outro alemão, Antônio Zerrenner, proprietário de uma casa de importação, fez um acordo com os acionistas e passou a ter o controle de mais de 50% do capital da companhia, encabeçando a lista de acionistas pelo resto da vida. A participação da cerveja no mercado, neste período, aumentou significativamente até se tornar uma das bebidas mais populares do país. Num segundo momento, a Antártica diversificaria seus investimentos, marcando os anos 20 com o início da produção de seu famoso guaraná.

Fotos: Divulgação



O Parque Antártica por volta de 1905: área de lazer criada para divulgar a cerveja

## Sociólogo critica programa de emprego para jovens

Foto: Neldo Cantani

O Programa Nacional do Primeiro Emprego (PNPE), concebido no âmbito do governo federal, não constitui uma ferramenta eficiente para minimizar o problema do desemprego entre os jovens, apesar da forte estratégia de marketing em torno de seus resultados, segundo a conclusão do sociólogo Marcos Roberto Mesquita, em dissertação de mestrado apresentada no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Mesquita afirma que o programa estimulou 38 mil empregos desde 2003, quando o universo no país é de 4 milhões de jovens desempregados. "Os contemplados pelo PNPE trabalham por um ano e ainda assim encontram

**Estudo aponta que PNPE atinge poucos e não tem continuidade**

dificuldades de inserção no mercado, pois não há uma política de continuidade. Além disso, não se estabeleceu elementos de avaliação para saber onde e como estão esses jovens depois que passaram pelo programa", argumenta.

Marcos Mesquita ressalta que o desemprego juvenil é um dos problemas mais graves da atualidade. Segundo ele, a situação dramática da falta de postos de trabalho e as dificuldades de acesso à rede de proteção social transformam juventude em sinônimo de incerteza. Embora o desemprego seja um problema geral desde os anos 1990, pesquisas divulgadas pela Fundação Seade e pelo Dieese revelam que a maior concentração está nas faixas entre 15 e 17 anos e 18 e 24 anos, com 52,3% e 30,6% de desempregados, respectivamente; na faixa de 25 a 39 anos, o índice cai para 16,7% e, na faixa de 40 anos, para 12,6%.

Na dissertação intitulada "O desemprego dos jovens e as políticas públicas no Brasil pós 1990", orientada pelo professor Josué Pereira da Silva, Mesquita quis entender, pela ótica das ciências sociais, o que está por trás deste quadro. "A indagação é porque existe dificuldade em encontrar emprego se a qualificação é cada vez mais presente no currículo. Nesse sentido, o jovem acredita que o problema é com ele, quando na verdade as autoridades é que deveriam olhar a



O sociólogo Marcos Roberto Mesquita: "Juventude hoje é sinônimo de incerteza"

questão com maior atenção", afirma.

Em seu trabalho, o sociólogo avaliou duas iniciativas de combate ao desemprego entre jovens: o PNPE do governo federal e a atuação do Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE), organização não-governamental que promove a colocação de estagiários no mercado de trabalho. A CIEE existe há 42 anos e já conseguiu inserir milhares de jovens no mercado de trabalho, através de estágio remunerado. A organização possui 200 unidades em todo país, um cadastro de 110 mil empresas conveniadas e parceria com 14 mil escolas. Em um único dia, encaminhou 20 mil jovens para postos de trabalho. "Mas existe toda uma discussão quanto ao emprego de estagiários como me-

diada de contenção de despesas da empresa. Eu me deparei com estagiários que trabalhavam em *telemarketing*", informa Mesquita.

No caso do PNPE, embora apresente a vantagem de estabelecer o vínculo empregatício entre o jovem e a empresa, seu alcance é muito pequeno. "Em 2003 e 2004, segundo os resultados divulgados pelo programa, não chegou a ser gasto o orçamento total para este fim", afirma o sociólogo. Voltado para os jovens de baixa renda e que nunca tiveram um emprego formal, o PNPE subsidia os salários pagos pelas empresas, oferecendo R\$ 1.500 por ano para cada jovem contratado. Ocorre que o perfil é definido pelo governo e os contratantes não participam da seleção do candidato, o que dificulta a adesão de ao programa.