FACULDADES UNIDAS DO VALE DO ARAGUAIA

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DE CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DA CARNE DE JACARÉ

SAME CLEIA FERREIRA DA SILVA LUZ

Barra do Garças – MT, outubro de 2017

FACULDADES UNIDAS DO VALE DO ARAGUAIA

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DE CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DA CARNE DE JACARÉ

SAME CLEIA FERREIRA DA SILVA LUZ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado pela acadêmica Same Cleia Ferreira da Silva Luz como pré-requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Nutrição pelas Faculdades Unidas do Vale do Araguaia, sob orientação da docente Ms Carolina Carnicel.

Barra do Garças – MT, outubro de 2017

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DE ACADÊMICOS DE CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DA CARNE DE JACARÉ

Same Cleia Ferreira da Silva Luz[1]

Carolina Carnicel[2]

RESUMO

A presente pesquisa tem como principal finalidade avaliar o nível de conhecimento da população sobre as propriedades nutricionais da carne de jacaré. Para isso, foram aplicados 50 questionários distribuídos em 2 turmas de acadêmicos cursando Nutrição, considerando o que foi pedido, o conhecimento dos acadêmicos em relação a carne de jacaré. Dos entrevistados 74% conhecem, e em relação ao consumo, 66% já consumiram. Porém 86% dos entrevistados não tem conhecimento das propriedades nutricionais da carne de jacaré, fazem o consumo por curiosidade ou pelo seu sabor agradável. A carne de jacaré e uma carne rica em proteínas e com baixo teor de gorduras e livre de carboidratos. A pesquisa mostra que a preferência é pela carne na forma de fritura. No entanto essa carne só deve ser consumida se vinda de criadouros legalizados pelo IBAMA.

Palavra Chaves: Carne de jacaré, Conhecimento, propriedades nutricionais.

ABSTRACT

This research has as main purpose to assess the level of knowledge of the population about the nutritional properties of alligator meat. For this, 50 questionnaires were applied distributed in 2 groups of academics studying nutrition, considering what has been requested, the knowledge of the scholars about alligator meat. 74% of respondents know, and in relation to consumption, 66% already consumed. However, 86% of respondents did not have knowledge of the nutritional properties of alligator meat, make the consumption out of curiosity or for your pleasant taste. Alligator meat and a meat rich in protein and low in fat and carbohydrate-free. Research shows that the preference is for the meat in the form of frying. However this meat should only be consumed if from breeding legalised by IBAMA.

Key Word: alligator Meat, knowledge, nutritional properties.

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos tempos, o termo alimentação saudável e qualidade de vida vêm chamando a atenção de pessoas de várias idades e classe sociais. Portanto a população busca uma

[1] Acadêmica do 4º ano do curso de Nutrição das FACULDADES UNIDAS DO VALE DO ARAGUAIA. Contato: samecleiafsluz@gmail.com

[2] Docente orientadora. Graduada em Farmácia pela UFMT. Especialista em Docência no Ensino Superior pela UNIVAR. Mestre em Imunologia e Parasitologia Básicas e Aplicadas pela UFMT. Docente das FACULDADES UNIDAS DO VALE DO ARAGUAIA - UNIVAR. Contato: carol.carnicel@hotmail.com

reeducação alimentar, buscando uma qualidade de vida melhor e mais saudável (BOOG, 2004).

O Brasil apresentou grandes índices epidemiológicos e nutricionais, que tem aumentado o índice de obesidade em vários grupos populacionais. A obesidade é um agravo nutricional que está relacionada com patologias não transmissíveis, como diabetes, hipertensão arterial e colesterol e o consumo inadequado de alimentos poucos saudáveis que trazem malefícios a saúde, causando modificações no padrão de vida e trazendo riscos de morte. Com isso a população busca por hábitos alimentares mais saudáveis. (MATTOS; NEVES, 2009).

Porém o que vêm a ser hábitos alimentares? São as maneiras com que as pessoas selecionam, consomem e utilizam os alimentos diariamente, incluindo as diversas formas de produção, armazenamento, elaboração e o consumo desses alimentos, mantendo todas as propriedades nutricionais dos mesmos (MEZOMO, 2002).

Uma alimentação saudável e equilibrada tem como objetivo, manter o corpo em perfeito condicionamento, fortalecendo os ossos e construindo tecidos além de outros benefícios. Para uma alimentação saudável é importante manter o equilíbrio dos macronutrientes como os carboidratos que possuem 4 funções importantes, que são elas: fonte de energia, preservação das proteínas, ativador metabólico, combustível para o sistema nervoso central.

Os lipídios também são fundamentais na dieta, pois eles têm o papel de reserva de energia e também protegem as células. As proteínas são responsáveis pela preservação dos músculos, pele e outros tecidos do corpo humano. Da alimentação diária de um ser humano, cerca de 10 a 15% são de proteínas. No entanto, as proteínas não são armazenadas no organismo e durante a digestão são hidrolisadas para serem absorvidas pelo intestino delgado (MCARDLE et al. 2011).

A procura por uma dieta pouco calórica e rica em proteínas tem crescido no mercado de consumidores e não mais somente por atletas, mas também pela população em geral que vem se conscientizando e buscando manter uma boa alimentação por meio de hábitos alimentares saudáveis, deixando de lado os alimentos gordurosos e os carboidratos que são grandes vilãs na alimentação de uma pessoa. Os principais alimentos ricos em proteínas são as carnes ou produtos animais como: ovos, leites e derivados. Os alimentos de origens vegetais são levemente pobres em proteína com exclusões das leguminosas e feijões (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2005). A tabela mostra o percentual de calorias, gorduras e proteínas na carne e jacaré.

Quantidade em 100g	Valor energético	Proteína	Gordura
Carne bovina	225 Kcal	19,4 g	15,8 g
Carne de frango	246 Kcal	18,1 g	8,7 g
Carne de jacaré	108 Kcal	22,8 g	1,2 g

Fonte: https://www.vetjr.com/single-post/2016/1/19/Carne-de-JACAR

No mercado brasileiro percebe-se uma grande procura por carnes provenientes da fauna exótica. Um exemplo disso, é o jacaré, um réptil da família dos Crocodilianos, comum em regiões pantaneiras, se alimenta de pequenos peixes e crustáceos e vivem em lagos e lagoas e que até então, o principal interesse da sua criação em cativeiro se dava devido à comercialização do couro, o que atualmente tem mudado devido a boa aceitação que o consumo de sua carne vem tendo, além de se tratar de uma boa opção de prato proteico de origem animal (AZEVEDO,2007).

A carne de jacaré apresenta baixo teor calórico, menor taxa de gordura, livre de gorduras trans, sem colesterol e sem carboidratos, além de um alto teor proteico. Segundo a Tabela de Composição de Alimentos da Amazônia, comparados em amostras centesimais mostram que, a carne de jacaré possui em 100g: Proteínas 21.87, Lipídios 0.46, Carboidratos 0.00 e Calorias 91.62, mostrando-se ser uma carne bem saudável (AGUIAR,1996).

Desta forma a carne de jacaré passa a ser vista como um alimento com alto teor de proteínas, ácidos graxos e vitaminas do complexo B (PARDI et al., 1993). Sendo assim, se torna vantajosa em relação às carnes de animais domésticos como: bovina e suína, que apontam elevados teores de ácidos graxos saturados, classificados como responsáveis pela elevação sérica de colesterol. Fatos estes que tem levado a se discutir sobre as propriedades nutritivas da carne de animais silvestres devido aos baixos teores de gorduras e grande índice proteico (NETO et al.,2006).

O jacaré apresenta uma carne branca e firme, muito parecida com carne de frango, sendo uma ótima opção de substituição para as carnes gordas, tratando-se de uma carne pobre em gordura e rica em proteínas, contribuindo assim para o aumento do índice de massa magra corpórea, além de ser uma carne versátil com diversas formas de preparo (HELLBRUGGE, 2012).

No entanto, essa carne só deverá ser usada na culinária se for adquirida em cativeiro regularizado pelo IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente), de forma que o

funcionamento de criadouros de animais da fauna silvestre brasileira só é permitido com fins econômicos e industriais (IBAMA, 1997).

No Brasil já são comuns cativeiros legalizados, uma forma preservadora de espécies ameaçadas de extinção, como por exemplos jacaré-de-papo-amarelo (AZEVEDO et al., 2009). Por ser um animal criado em cativeiro sua dieta alimentar é 100% natural proporcionando uma carne mais saborosa e livre de aditivos químicos (CASADOJACARE, 2009). Sendo assim, a carne de jacaré de cativeiro é um alimento de grande valor nutritivo, além de possuir alta concentração de ácidos graxos essenciais, além de conter boa parte de ácidos graxos da série ômega 6 e ômega 3 (AZEVEDO, 2007).

Este estudo se justifica em mostrar para a população a carne do jacaré como uma opção de prato proteico, ainda pouco conhecida como uma boa fonte de proteínas de origem animal, de fácil digestão e com baixos teores de colesterol. No entanto, essa pesquisa tem o intuito de investigar o conhecimento da população, e assim despertar o interesse por essa iguaria. Além de informar que através de criadouros legalizados essa carne pode se tornar de fácil acesso, e conscientizar a população sobre a caça predatória e ilegal do jacaré, mostrando a facilidade de encontrar o produto em pontos de vendas regularizados pela vigilância sanitária e pelo IBAMA, mostrando que há grandes diversidades de preparação da carne.

Nesse contexto objetivou-se em despertar o interesse dos acadêmicos do curso de nutrição sobre as propriedades nutricionais da carne de jacaré, para que os profissionais nutricionistas terem como opção de prato proteico saudável nas dietas de seus pacientes.

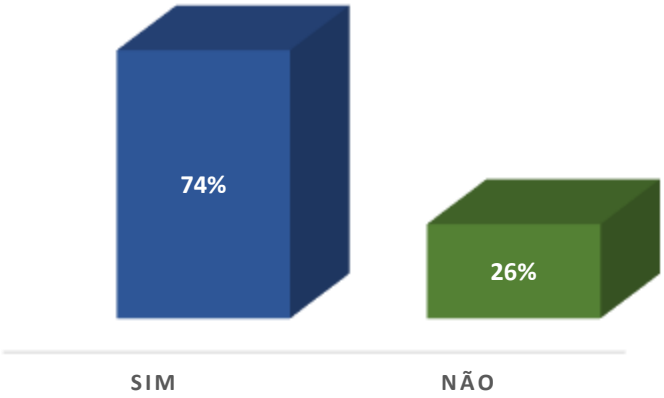
2. MATERIAL E MÉTODOS

Para este estudo foi aplicado um questionário para 50 acadêmicos do curso de Nutrição do 2º ano e 3º ano do período noturno das Faculdades Unidas do Vale do Araguaia - UNIVAR, situada em Barra do Garças – MT, com o intuito de analisar o conhecimento dos discentes em relação a carne de jacaré.

Ao concordar em participar da pesquisa os acadêmicos assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Após a assinatura do termo, responderam o formulário contendo 12 questões objetivas, baseadas nos objetivos da pesquisa. Os dados coletados foram tabulados através do auxílio do *Software Microsoft Excel* e os resultados foram expostos na forma de gráficos e tabelas. Durante a aplicação do questionário foi explicado para os acadêmicos o intuito da pesquisa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostragem desta pesquisa foi constituída por 50 (cinquenta) acadêmicos da instituição UNIVAR, da cidade de Barra do Garças-MT, tendo em vista que as idades dos entrevistados foram entre 18 e 45 anos. Das pessoas entrevistadas 37 (74%) alegaram que conhecem a carne de jacaré. O Grau de conhecimento dos acadêmicos sobre a carne de jacaré está demostrado na figura 1**.**



Fonte: LUZ, CARNICEL,2017.

Figura 1. Porcentagem de conhecimento dos acadêmicos em relação a carne de jacaré.

A criação de jacaré em cativeiros legalizados é uma atividade que está crescendo ao longo dos anos, e que tinha até então como objetivo principal apenas a comercialização da pele, e que recentemente tem-se investido no aproveitamento integral do animal, comercializando a carne, o que tem tornado a carne de jacaré mais conhecida pela população, apesar de seu preço ainda não ser tão acessível. (NETO et al., 2007). De acordo com SEBRAE (2005) o consumo de carnes de animais silvestres no Brasil vem aumentando e com isso, cresce o conhecimento em relação à carne de jacaré, porém a sua oferta ainda e baixa.

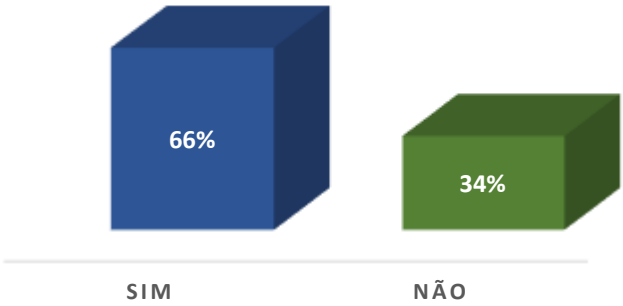
Grande parte dos entrevistados afirmaram obter o conhecimento sobre a carne de jacaré por meios diferentes, não sendo por meio da Internet, propagandas de televisão ou rádios, ou seja, a maioria das informações são transmitidas através de conversas com amigos. As formas como se obteve o conhecimento da carne de jacaré estão expressas na tabela 1.

Tabela 1. Meio de acesso ao conhecimento sobre a carne.

Por meios de:	Quant.	%
Internet	0	0
Tv / rádio	0	0
Outros	38	76
Não responderam	12	24

Fonte: LUZ, CARNICEL, 2017.

A figura 2 ilustra o número de participantes que já comeram a carne de jacaré, onde é possível observar que as maiorias afirmam ter consumido a carne de jacaré.



Fonte: LUZ, CARNICEL, 2017.

Figura 2. Porcentagem de pessoas que já consumiram a carne de jacaré.

Devido ao sabor, textura e o baixo teor de gordura e carboidrato, a carne de jacaré é considerada, por especialistas uma tendência crescente no mercado nacional e internacional, aumentando cada vez mais a sua procura. (PIRAN, 2010).

Neste estudo 64% dos entrevistados consumiram a carne de jacaré por curiosidade de experimentar esse tipo de iguaria. Sendo que em forma de fritura foi a mais preferida pela grande maioria, no qual estas informações estão apresentadas na tabela 2.

Tabela 2- Motivo e forma de consumo da carne de jacaré.

Motivo do consumo	Nº de pessoas	%
Curiosidade	24	64
Propriedades Nutricionais	9	18

Não responderam	17	34
Forma de Consumo		
Frito	28	56
Grelhado	5	10
Não responderam	17	34

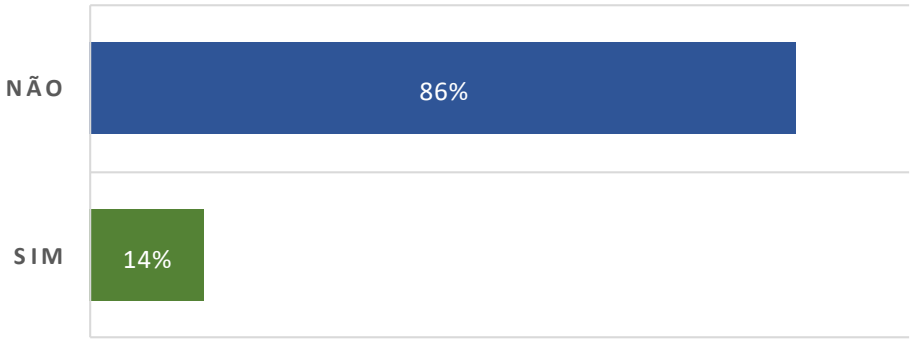
Fonte: LUZ, CARNICEL, 2017.

Vale ressaltar que o motivo que mais leva as pessoas a consumirem a carne de jacaré ainda é a curiosidade e não suas propriedades nutricionais. Assim é possível perceber que as pessoas necessitam de mais informações nutricionais dos alimentos que consomem.

Romanelli et al. (2002) revela em um estudo, uma boa aceitação da carne de jacaré e um elevado índice de procura por carnes de jacaré em restaurantes e bares no Brasil.

O interesse maior pelo consumo desta iguaria tem levado a buscar novas formas de preparo, como conservas, ou em formas de hambúrgueres e dentre outras formas, mas ainda é observado que a forma mais consumida é a fritura (AZEVEDO et al, 2009). Talvez o consumo se dê mais por frituras porque a maioria desses produtos são consumidos em bares e restaurantes onde a fritura é uma maneira mais rápida e prática para se preparar os produtos.

A respeito do conhecimento das propriedades nutricionais da carne de jacaré, 86% das pessoas relataram não ter conhecimento nenhum. A sociedade busca constantemente por alimentos proteicos com baixos teores de gorduras, porém as informações nutricionais da carne de jacaré são pouco conhecidas pela população (NETO, 2005). Conforme apresenta na figura 3.



Fonte: LUZ, CARNICEL, 2017.

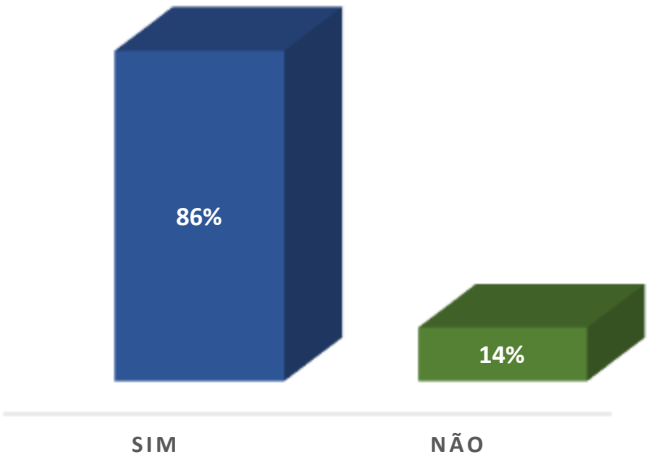
Figura 3. Nível de conhecimento dos acadêmicos em relação as propriedades nutricionais da carne de jacaré.

Carvalho et al. (2017) em sua pesquisa com a população barra-garcense sobre o consumo da carne de jacaré, afirma que 15% da população estudada tinham conhecimento sobre a qualidade nutricional da carne, e devido a isso fazem o uso desse alimento nutritivo, sendo que 85% afirmaram que não conheciam, fato este de grande relevância na pesquisa. Isso demonstra a grande deficiência de informações nutricionais em relação aos alimentos saudáveis que já se encontram para o consumo.

O interesse maior do consumo da carne de jacaré pelos homens é devido estar associado com maior frequência com grupos de amigos em confraternizações em bares e tendo-os como petiscos as carnes de jacaré, o consumo dessa carne por mulheres é mais reduzido, talvez por serem carnes exóticas (BRANDÃO et al., 2015).

Paulino (2012) afirma que a comercialização e a disponibilidade da carne de jacaré ainda são precárias, apesar da procura ser grande no mundo inteiro. Por isso há a importância de mais informações nutricionais da carne para que se torne de mais fácil acesso, para que os profissionais nutricionistas, possam incluir cada vez mais a carne de jacaré nas dietas de seus pacientes.

A figura 4 revela que esta pesquisa despertou o interesse dos entrevistados em comer a carne de jacaré, tanto aqueles que ainda não tiveram a oportunidade de experimentar, quanto os que já comeram. Este resultado indica um grau elevado de aceitação pela carne.



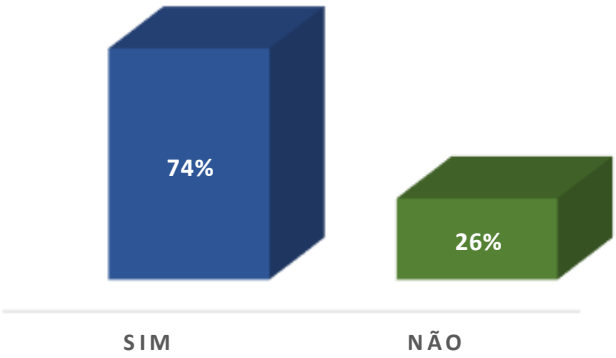
Fonte: LUZ, CARNICEL, 2017.

Figura 4. Grau de interesse em comer a carne de jacaré após participação da pesquisa.

Maciel et al. (2014) relata que pelo fato da carne de jacaré ter um elevado valor de preço, o consumo das pessoas de baixa renda se torna mais difícil, por não ser um produto essencial ou insubstituível, se torna menos consumida por pessoas com menos poder aquisitivo.

De acordo com a figura 5, a maioria dos acadêmicos afirmaram que certamente comprariam a carne de jacaré se esta tivesse maior acessibilidade nos mercados.

Contudo a cultura tem grande influência no quesito alimentação, porém Barra do Garças e uma cidade turística e possui grandes eventos culturais e tradicionais, fazendo com que o consumo local e não mais só dos turistas aumente cada vez mais, devido oferecer variedades de opções de pratos com carnes exóticas (Carvalho et al.2017).



Fonte: LUZ, CARNICEL, 2017.

Figura 5. Nível de acadêmicos que certamente comprariam a carne de jacaré nos mercados.

Em Barra do Garças e região essa carne está disponível mais para o consumo em bares e restaurantes ou lojas especializadas e nem tanto nos mercados, devido aqui na região não ter criadouros, essa carne se torna de alto custo devido ao transporte da mesma, como por exemplo vindo de Cáceres - MT, da Cooperativa de criadores de jacaré do pantanal.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No presente estudo, foi possível observar que grande parte da população conhecem e já consumiram a carne de jacaré. Porém as maiorias não conhecem suas propriedades

nutricionais e os entrevistados que ainda não comeram disseram ter despertado a curiosidade em comer, por ser uma carne de aparência agradável e por ter tido uma breve explicação feita durante a coleta de dados sobre as propriedades nutricionais da carne. Tendo em vista que o profissional Nutricionista tem um papel fundamental e importante para manter uma boa dieta de seus pacientes atendidos, orientando sobre outras opções de alimentos proteicos e mais saudáveis, com novas formas de preparo, para que essas pessoas tenham uma boa qualidade de vida e mantenham sua saúde em perfeitas condições.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABEC. **Elaborando trabalhos científicos**. 3ª ed. Barra do Garças: ABEC/UNIVAR. 2015. 140p.

AGUIAR, J. P. L. **Tabela de Composição de Alimentos da Amazônia.** ACTA amazônica INPA. Manaus. 1996.

AZEVEDO, I. C. et al. **Teste de aceitação e composição centesimal de carne de jacaré-do-papo-amarelo (*Caiman latiristris*) em conserva.** Ciência Rural, Santa Maria, v.39, n.2, p.534-539, mar-abr.2009.

AZEVEDO, I. C. **Análise sensorial e composição centesimal de Carne de jacaré-do-papo-amarelo (Caimam latirostris) em conserva.** Universidade Federal Fluminense.Niterói/RJ.2007.

BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação Nutricional: Porque e Para quê?** Jornal da UNICAMP, Campinas-SP, 2 a 8 de agosto de 2004. P 2.

BRANDÃO, P. A. O. et al. **Análise do consumo de carne de peixe na cidade de Barra do Garças-MT.** Revista Eletrônica Interdisciplinar, n. 14, v. 2, p. 55 – 60, 2015.

CASADOJACARE. **Benefícios da carne de jacaré**. Disponível em: <Casadojacare.blogspot.com.br/2009/07/benefícios da carne-de-jacaré.html>. Bonitos - MS. 26 de julho 2009. Acesso em 19 de maio 2017.

CARVALHO, G.R. et al. **Consumo de carne de jacaré no município de Barra do Garças-MT.** Revista Eletrônica Interdisciplinar. V.017, nº17, 2017.

HELLBRUGGE, A. **Carnes exóticas - carne de jacaré**. Disponível em: <nutrialessandrahellbrugge.blogspot.com>. Acesso em 10 de março 2017.

IBAMA. **Portarias/1997-port-IBAMA**. Disponível em: <licenciamento.celesbe.sp.gov.br/legislação/.../ portarias/1997-port-IBAMA-118pdf>. Acesso em 12 de março 2017.

MACIEL, L. A. P. et al. **Consumo verde: os fatores que determinam o comportamento do consumidor de castanha da Amazônia e carne de jacaré em Porto Velho/RO**. XVI Encontro Internacional Sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente, São Paulo/SP, dez - 2014.

MAHAN, L. k.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11ª.ed., São Paulo: Roca, 2005.

MATTOS, P.F.; NEVES, A.S. **A Importância da atuação do Nutricionista na Atenção Básica à Saúde.** Revista Práxis. nº2. P 11-15, agosto.2009.

MCARDLE, W. D. et al. **Fisiologia do Exercício: nutrição, energia e desempenho humano**. Rio de Janeiro. 2011.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação, Planejamento e Administração.** Barueri, SP. Manole Ltda, 2002.

NETO, J.V. et al. **Avaliação físico química da carne de jacaré-do-pantanal (*Caiman Yacare* DAUDIN1802) de idades diferentes.** Ciências. Agrotec. Lavras, v.31, n.5, p.1430-1434, set/out, 2007.

NETO, J.V. et al. **Composição centesimal e colesterol da carne de jacaré-do-Pantanal (Caiman yacare Daudin 1802) oriundo de zoocriadouro e habitat natural.** Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cagro/v30n4/v30n4a16.pdf>. Ciênc. agrotec., Lavras, v. 30, n. 4, jul./ago., 2005. Acesso em 15 de maio 2017.

PARDI, M. C. et al. **Ciências, higiene e tecnologia da carne:** tecnologia da sua obtenção e transformação. Goiânia: Universidade de Goiás 1993. V.1, 586p.

PAULINO, F. O. et al. **Processamento e características de qualidade de hambúrguer de carne de jacaré-do-pantanal (Caiman crocodilus yacare).** Revista Brasileira de Ciência Veterinária, v. 18, n. 2/3, p. 129-132, 2011.

PIRAN, C**. Proposta para a gestão da qualidade e da segurança do alimento da unidade processadora de carne de jacaré da Coocrijapan.** Universidade Federal de São Carlos. São Carlos. 2010.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO A MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Diagnóstico da cadeia produtiva do jacaré-do-pantanal *(Caiman Yacare*) no estado de Mato Grosso**. In: PROJETO ARRANJO PRODUTIVO LOCAL JACARÉ-DO-PANTANAL,1, Cáceres, 2005.