CENTRO DE INVESTIGAÇÃO INTERDISCIPLINAR EGAS MONIZ

XIV CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS NUTRICIONISTAS | 21 · 22 MAIO 2015 CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA

Estudo Comparativo sobre o Pão de Mistura Comercializado no Concelho de Almada

Joana Agostinho, António Raposo, Ana Tavares, Zilda Morais

CiiEM – Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz, Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, ISCSEM

Quinta da Granja, Monte de Caparica, 2819-511 Caparica

Introdução

O concelho de Almada representa um dos nove concelhos da Península de Setúbal, distribuída por onze freguesias com uma densidade populacional elevada (2478,8 hab/km²). Ao longo das últimas décadas tem-se observado um aumento populacional pelo que, em 2011 estima-se cerca de 174,030 habitantes residentes neste concelho[1]. Sendo o pão um alimento de elevado consumo na cultura alimentar Portuguesa e uma das formas mais comuns de consumir cereais[2], surge o interesse em realizar um estudo comparativo sobre o pão de mistura vendido nos diferentes estabelecimentos do Concelho de Almada.

Objetivos

Comparação do peso e do custo por 100 g de bolas de mistura de diversas padarias do Concelho de Almada. Determinação do teor de humidade e do teor de cinzas e respetiva comparação com os valores de referência.

Métodos

Foram recolhidas 25 bolas de mistura em 24 estabelecimentos comerciais de pequeno, médio e grande porte de todas as freguesias do Concelho de Almada. Procedeu-se à pesagem dos pães e calculou-se o preço por 100 g.

Teor de Humidade

Cinzas

Resultados

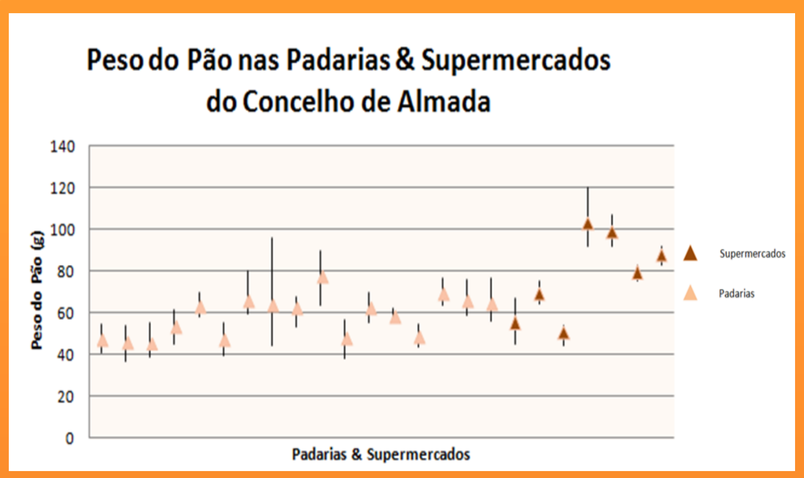

Fig. 1 – Variação do peso (g) do pão nos diferentes estabelecimentos comerciais do Concelho de Almada

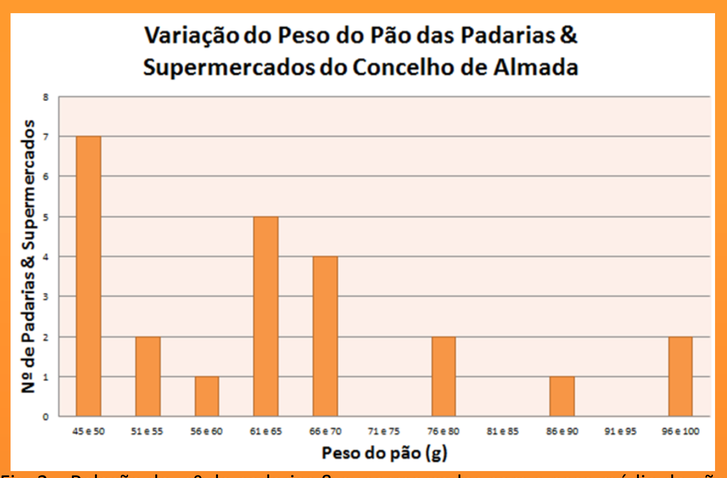

Fig. 2 – Relação do nº de padarias & supermercados com o peso médio do pão por categorias encontrado nos diversos estabelecimentos comerciais do Concelho de Almada

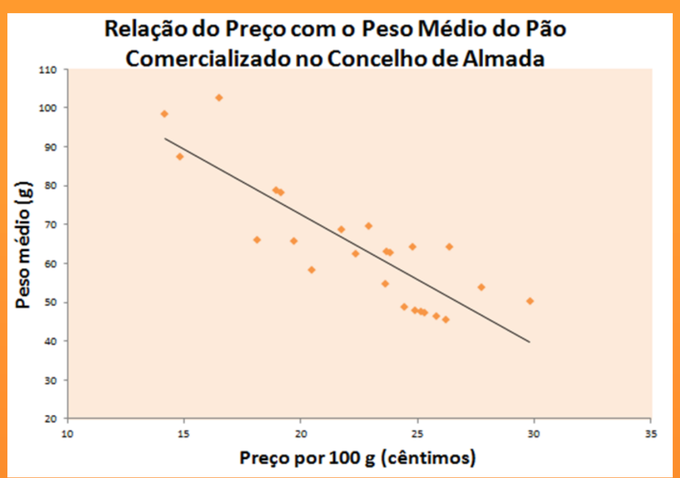

Fig. 3 – Relação do preço por 100g de pão com o peso médio encontrado nos diversos estabelecimentos comerciais do Concelho de Almada

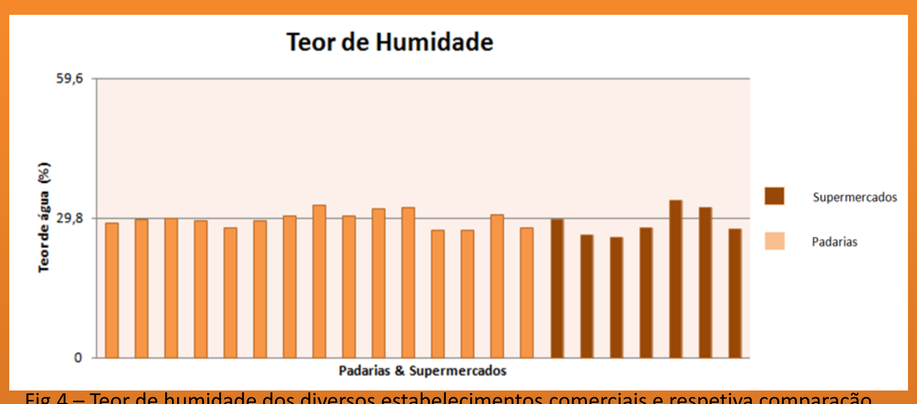

Fig.4 – Teor de humidade dos diversos estabelecimentos comerciais e respetiva comparação com o valor de referência do INSA (29,8%)[3]

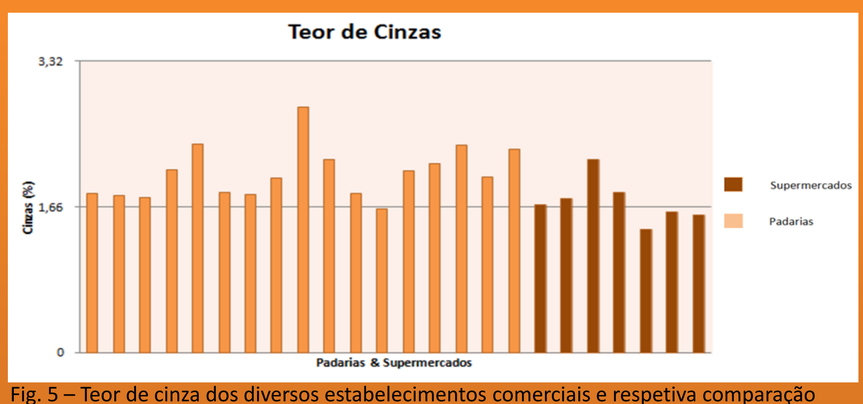

Fig. 5 – Teor de cinza dos diversos estabelecimentos comerciais e respetiva comparação com o valor de referência do INSA (1,66%)[3]

Conclusões

- Há uma variação no peso do pão entre os diferentes estabelecimentos (CV=6,5 %), bem como dentro do mesmo estabelecimento;
- Em determinados estabelecimentos o preço pago por 100 g de pão é mais elevado, tendo uma variação de 16 cêntimos;
- O pão em determinadas padarias apresenta um peso médio superior, que não se deve ao seu conteúdo de água;
- A média do teor de cinzas obtido (1,95 %), encontra-se acima do valor de referência do INSA (1,66 %);
- O teor de água encontrado (29,3 %), encontra-se próximo ao valor de referência do INSA (29,8 %)

Bibliografia

(1) Instituto Nacional de Estatística, Censos de 2011. Disponível em: www.ine.pt

(2) Sancho T S. A propósito do pão...Rev Nutrícias Nº5. Porto, 2005. Disponível em: www.apn.org.pt

(3) Martins I., Porto A., Oliveira L. Tabela de Composição de Alimentos. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Lisboa, 2007.

Este trabalho foi financiado pela Egas Moniz Coop Ensino Superior CRL, projeto EM-ZM-03/04