

QUÍMICA ORGÂNICA

Mauricio Andrade Gomes,
Guilherme Menezes de Amorim
Unidade de Ensino São João
(Canoas/RS)

Introdução

A Química alimentar é um campo do conhecimento no qual é estudada a química do processamento de alimentos e as interações de todos os componentes biológicos e não biológicos destes. Ela se baseia nos princípios da físico-química, química orgânica, química analítica e bioquímica, enfatizando os conceitos químicos necessários para estabelecer as relações entre composição química e as propriedades funcionais, nutricionais e organolépticas (podem ser percebidas pelos sentidos humanos) de um alimento. Os componentes biológicos incluem itens como carne, leite, grãos, açúcares, frutas, legumes, entre outras. Em boa parte, é similar à bioquímica, pois os principais componentes dos alimentos são os carboidratos, as proteínas e os lipídios. No entanto, também são estudados a água, as vitaminas, os minerais, as enzimas, os aditivos alimentares, como aromas, corantes, emulsificantes, entre outros. Esta área do conhecimento também inclui o estudo do comportamento e da transformação dos componentes dos alimentos durante o processamento e armazenamento. O objetivo desse projeto é o entendimento de como funciona os grupos alimentares e a importância destes para o nosso organismo e para nossa saúde.

Objetivos

O objetivo desse projeto é o entendimento de como funciona os grupos alimentares e a importância destes para o nosso organismo e para nossa saúde. Com tantos alimentos a nossa disposição é impossível não ingerir aquilo que não nos faz bem, como *fast foods*, refrigerantes gorduras em excesso entre outros. O projeto tende a visar uma nova forma de ver e pensar sobre a alimentação trazendo o uso consciente deste. O mundo está tão diferente que até os alimentos saudáveis e as frutas -que são muito nutritivas- podem nos fazer mal; com a evolução da química e a produção de agrotóxicos a nossa saúde está comprometida, este projeto irá mostrar como viver nesse mundo de besteiras e ser saudável.

Metodologia

A metodologia para a criação deste projeto é a pesquisa em sites de instituições confiáveis e a pesquisa em livros de escritores renomados como Paulo Figueiredo entre outros e analisando os alimentos de maior consumo pelas pessoas.

Resultado

O resultado esperado é que todos possam entender o quão importante é uma alimentação saudável e que a mudança no hábito alimentício pode mudar radicalmente uma vida. Se ao menos metade da população mundial soubesse o que comer não haveria tantas doenças e pestes devastadoras. Espero que este projeto não seja simplesmente uma pesquisa mas um guia para uma vida melhor.

Figura 1: Pirâmide alimentar



Fonte: Conquiste sua vida
Acesso em: ago 2016.

Figura 2: Comparação de rótulos



Fonte: BARBOSA.
Acesso em: ago 2016.

Referências bibliográficas

BARBOSA, Jaque. **Hypeness: Inovação e criatividade para todos**. Disponível em: <<http://www.hypeness.com.br/2013/03/comparamos-rotulos-de-8-alimentos-para-mostrar-as-quimicas-que-voce-come-sem-saber/>>. Acesso em: ago. 2016.

CONQUISTE sua vida. **Pirâmide alimentar: conheça os principais nutrientes de cada grupo!**. Disponível em: <http://www.conquistesuavida.com.br/noticia/piramide-alimentar-conheca-os-principais-nutrientes-de-cada-grupo_a1072/1>. Acesso em: ago. 2016.

FIGUEIREDO, P. **Introdução à Química Alimentar**. Disponível em: <<http://www.pfigueiredo.org/IntroQA.pdf>>. Acesso em: jul. 2016.

PINHEIRO, DM; PORTO, KRA; MENEZES, MES. **A Química dos Alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais**. Maceió: EDUFAL, 2005.

QUIMICALIMENTAR. Disponível em: <<http://www.quimicalimentar.com.br/>>. Acesso em: jul. 2016.

Endereço eletrônico do autor principal
mauricioandradegomes@gmail.com