

Estudo da USP e Ufam constata que alimentação do homem amazônico está se modificando

A alimentação da população ribeirinha da Amazônia, historicamente baseada no consumo de peixes locais e nos produtos derivados da mandioca, vem sendo substituída por um cardápio com produtos mais industrializados. A mudança dos hábitos alimentares foi revelada por um estudo desenvolvido por pesquisadores do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena), da Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba, com a parceria da Universidade Federal do Amazonas (Ufam) e do seu Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia Brasileira (Nepecab).

A pesquisa tem o objetivo de determinar o quanto o padrão alimentar da população residente ao longo do rio Solimões está vinculada ao acesso à economia de mercado e ao processo de urbanização.

Iniciado em 2002 e em fase de conclusão, o estudo baseou-se na coleta de unhas dos moradores dessa região e no uso de entrevistas com roteiro semi-estruturado com o intuito de avaliar a dieta das pessoas que cederam as amostras de unha.



Foto: divulgação do projeto

A pesquisadora Gabriela Bielefeld Nardoto, doutora em Ecologia Aplicada pela USP e atualmente professora da Universidade de Brasília (UnB), integrante da pesquisa, disse em entrevista ao CIÊNCIAemPAUTA que, de uma forma geral, independente da região geográfica pesquisada, a transição alimentar no Brasil está ocorrendo no sentido da urbanização do meio rural, isto é, a economia de consumo e a economia de excedente estão sendo substituídas pela economia de mercado, ocasionando, assim, mudanças socioculturais.

“Os principais fatores que contribuem no processo de transição nutricional ao longo do rio Solimões parecem estar relacionados tanto ao aumento do papel-moeda oriundo de diferentes programas sociais que chegam às mãos dos ribeirinhos, mas também tem um componente cultural. Com o acesso à televisão eles acabam se identificando com os produtos valorizados no meio urbano, como a diversidade de comida processada. Obter e preparar o peixe tende a dar mais trabalho do que o frango, que já chega congelado e pronto para ser consumido. Além disso, na época das cheias dos rios, pode sair mais barato comprar o frango congelado do que pescar”, explicou a pesquisadora.

PROBLEMAS

Ela ressalta também que as implicações desse novo hábito alimentar, que consiste na substituição de alimentos produzidos ou obtidos localmente por produtos industrializados, leva ao sedentarismo, uma

vez que os ribeirinhos não gastam mais energia física para obter o alimento diário. Além disso, há um expressivo aumento no consumo de gorduras, açúcares e sal.

“Essas populações estão tendo acesso a uma maior variedade de produtos industrializados, os quais muitas vezes se enquadram dentro daqueles de uma alimentação tipo "fast food", nada saudável. O grande desafio está em relacionar educação e a prevenção de doenças relacionadas ao abandono progressivo dos alimentos locais e a adoção de alimentos processados”, enfatizou.

UNHAS REVELAM O QUE SE CONSUME

A partir da informação contida nos fragmentos de unhas é possível distinguir o que a pessoa comeu.

O segredo contido nas unhas está nos isótopos estáveis, elementos químicos iguais em número de prótons, mas com quantidades diferentes de nêutrons. Isso faz com que o mesmo elemento, como oxigênio, hidrogênio, carbono ou nitrogênio, possa ser mais leve ou mais pesado, conforme o número de nêutrons em seus átomos.

O consumo de frango e de alimentos industrializados modifica a proporção dos isótopos estáveis de dois elementos químicos encontrados na unha, o carbono e o nitrogênio. Em amostras de tecido humano, como as unhas, pode-se determinar as razões isotópicas: o delta carbono 13 e delta nitrogênio 15. Por exemplo, uma dieta rica em peixe e em produtos derivados da mandioca deve resultar em um delta carbono 13 próximo de valores entre -26% e -32%.

Já um cardápio com comida processada e carne de vaca e de frango produz um valor no intervalo dos -11% e - 14%. Isso ocorre por causa das diferenças nas razões isotópicas entre as fontes alimentares. Enquanto o peixe e a mandioca refletem os valores da floresta amazônica, os alimentos processados refletem os valores dos alimentos oriundos da agropecuária (milho, pastagem, cana-de-açúcar, entre outros).

CIÊNCIAemPAUTA, por Líbia de Paula

