



Ciências Agrária

Consumo alimentar no município de Itacoatiara, AM, Brasil

*Abraão Natalino de Oliveira Anselmo¹, Márcia Reis Pena², Nicanor Tiago Bueno Antunes³,
Beatriz de Oliveira Amaral¹*

Resumo

As mudanças no padrão de consumo de alimentos ocorreram em vários estágios desde o início da humanidade. O objetivo desse estudo foi de inventariar os itens alimentares consumidos pela população urbana de Itacoatiara, Amazonas, nas principais refeições. As entrevistas foram realizadas em 11 bairros dos 27 existentes na cidade, com cinco famílias entrevistadas em cada bairro, de forma aleatória, totalizando 55 entrevistas. Nas entrevistas, com perguntas abertas, foram avaliados os alimentos frequentemente consumidos nas principais refeições do dia (café da manhã, almoço e jantar), lanche da manhã e café da tarde. A partir das respostas das entrevistas, foi calculado a frequência relativa das respostas. Após a análise das entrevistas, fica evidente que a alimentação dos moradores da área urbana do município de Itacoatiara é pouco diversificada, com a substituição de itens tradicionais da cultura amazônica por produtos de fácil aquisição e industrializados. Também, se observa uma baixa frequência no consumo de hortaliças e elevada frequência no consumo de produtos de alto teor energético e baixo teor de fibras.

Palavras-chave: Alimentos; Segurança Alimentar, Médio Amazonas.

Food consumption in the municipality of Itacoatiara, AM, Brazil. Changes in the pattern of food consumption have occurred at various stages since the beginning of humanity. The aim of this study was to inventory the food consumed by the urban population of Itacoatiara, Amazonas, in the main meals. The interviews were conducted in 11 neighborhoods out of the 27 existing in the city, with five families interviewed in each neighborhood, at random, totaling 55 interviews. In the interviews, with open questions, the most consumed foods in the main meals of the day (breakfast, lunch and dinner), morning snack e afternoon breakfast. From the responses to the interviews, the relative frequency of responses was calculated. After the analysis of the interviews, it is evident that the food of the inhabitants of the urban area of the Itacoatiara is little diversified, with the replacement of traditional items of the Amazonian culture with products that are easy to acquire and industrialized. In addition, there is a low consumption of vegetables and high consumption of products with high energy and low fiber content.

Keywords: Food; Food Security, Middle Amazon.

¹ Acadêmico do Curso de Agronomia ICET/UFAM, Itacoatiara, Am, Brasil, anselmoabraao6@gmail.com

² Profa ICET/UFAM Itacoatiara, Am, Brasil, marciarpena@yahoo.com.br

³ Pós-graduação em Entomologia, Manaus, Am, Brasil, tiagobueno@hotmail.com



1. Introdução

As mudanças no padrão de consumo de alimentos ocorreram em vários estágios desde o início da humanidade. Com o aprimoramento dos mecanismos usados na agricultura, o consumo não depende em sua totalidade da escassez dos recursos, mas também da organização e da forma com que estes são fornecidos (Moratoya et al. 2013).

Em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, foi imposta ao homem uma necessidade de reequacionar a vida segundo as condições das quais dispõe, como recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras (Garcia 2003). As soluções são capitalizadas pela indústria e comércio, com alternativas adaptadas às condições urbanas e com novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar (Garcia 2003).

Para garantir uma alimentação adequada, no Brasil foi estabelecida a lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN (Brasil 2006). O SISAN dispõe que a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares promotoras de saúde (ao menos três refeições por dia - café da manhã, almoço e jantar - intercaladas por pequenos lanches) que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil 2006).

Ressalta-se que ainda são poucos os estudos que abrangem os alimentos comumente consumidos, tanto nas áreas urbanas como rurais do estado do Amazonas, as poucas publicações estão em formato de dissertação e resumos. Com base nisso, o objetivo desse estudo foi de descrever os itens alimentares consumidos pela população urbana de Itacoatiara, Amazonas, nas principais refeições.

2. Material e Métodos

O estudo foi realizado no período de 24 de outubro de 2018 a 19 de outubro de 2019, na área urbana do município de Itacoatiara, pertencente à Região Metropolitana de Manaus, no estado do Amazonas. A cidade é um dos poucos municípios no estado que possui infraestrutura para transporte aéreo, fluvial e rodoviário, fator importante para a dinâmica econômica e populacional. Além disso, Itacoatiara é a terceira cidade mais populosa do estado, com 86.839 habitantes, de acordo com o censo demográfico de 2010 e população estimada em 2020 de 102.701 (IBGE 2021).

Para a pesquisa, foram aplicadas entrevistas semiestruturadas, na qual o entrevistado tem a possibilidade de discorrer sobre suas experiências, a partir do foco principal proposto pelo pesquisador; ao mesmo tempo que permite respostas livre e espontâneas (Trivinos 1987). Os sujeitos sociais da pesquisa, foram qualificados nesse projeto como moradores da área urbana de Itacoatiara, todos maiores de 18 anos de idade, independente de sexo, cor, raça e crença, que se disponibilizaram a responder espontaneamente à entrevista.

As entrevistas foram realizadas em 11 bairros dos 27 existentes na cidade, com cinco famílias



entrevistadas em cada bairro, de forma aleatória, totalizando 55 entrevistas. Nas entrevistas, com perguntas abertas, foram avaliados os alimentos frequentemente consumidos nas principais refeições do dia (café da manhã, almoço e jantar), lanche da manhã e café da tarde, sobre a experiência nos últimos três meses de insuficiência alimentar. Os indivíduos entrevistados foram maiores de 18 anos de ambos os sexos que se dispusessem responder.

A partir das respostas das entrevistas, foi calculado a frequência relativa das respostas por meio da equação: $FR = FA/FT \times 100$, em que FR - frequência relativa, expressa em porcentagem; FA - frequência absoluta, ou seja, a contagem direta de entrevistas; e FT - frequência total, que representa o número total de entrevistas. Os registros de alimentos de cada refeição foram representados na forma de gráficos de ordenação, gerados com auxílio do software estatístico R, versão 3.3.2 (R Development Core Team, 2016).

O presente estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sob o nº 88652418.5.000.5020, em 19 de julho de 2018, conforme Resolução CNS 196/96.

3. Resultados e Discussão

Os resultados obtidos com as entrevistas revelam que o café da manhã é consumido, em média, as 07:00 h pelos moradores. Também apontam o pão como principal alimento consumido nessa refeição (94,5% dos entrevistados), seguido de café (90,9%), leite e manteiga (ambos 49,1%) (figura 01). Por outro lado, alimentos comuns na cultura amazônica, como o mingau e a pupunha, tiveram poucos registros (ambos em 1,8% das entrevistas) e outros itens característicos, como o cará (*Dioscorea spp*), macaxeira (*Manihot esculenta*) e tucumã (*Astrocaryum aculeatum*) não foram citados. Nota-se também, a baixa frequência do consumo de frutas nessa refeição.

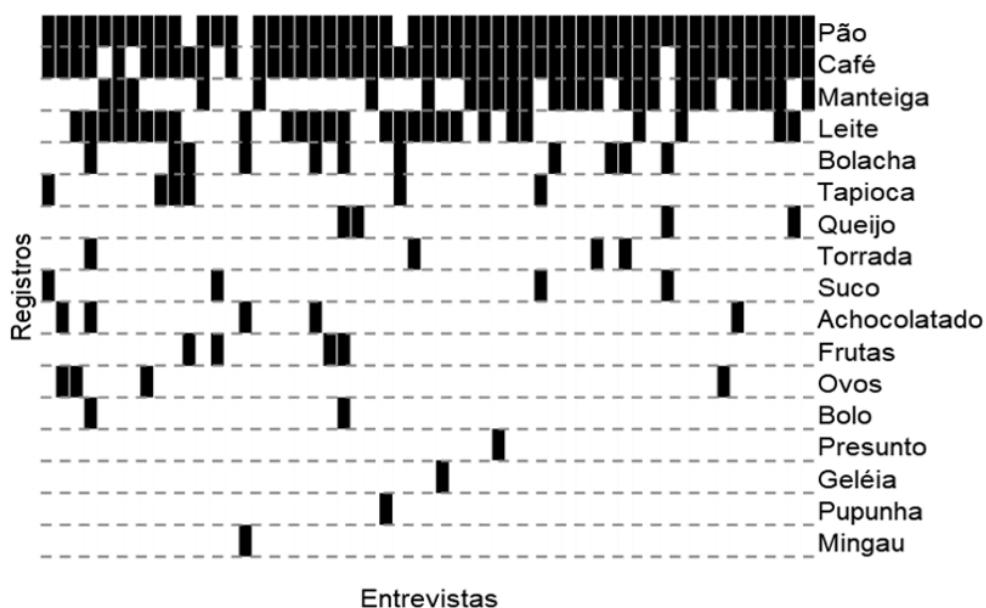


Figura 1. Alimentos consumidos no café da manhã pelos moradores da área urbana de Itacoatiara/AM no período de 24 de outubro de 2018 a 19 de outubro de 2019.



O café da manhã é considerado a refeição mais importante do dia, em comparação com outras refeições. Há evidências de que o consumo do café da manhã está positivamente relacionado à saúde geral e ao bem-estar de adultos e crianças (O'neil et al. 2014). (Rampersaud et al. 2005) avaliando os resultados de 47 estudos do consumo do café da manhã em crianças e adolescentes verificaram que "as evidências sugerem que o consumo do café da manhã pode melhorar a função cognitiva relacionada à memória, notas nos testes e frequência escolar". Os autores defendem o consumo diário de um café da manhã saudável, consistindo de uma variedade de alimentos, especialmente grãos integrais ricos em fibras e nutrientes, frutas e laticínios.

No entanto, o que se observa no município é a simplificação dessa refeição, com pouca diversidade de alimentos e com alto teor energético, em detrimento de alimentos regionais, como por exemplo o tucumã. Estudos realizados por (Yuyama et al. 2008) indicam que os frutos de tucumã in natura apresentaram alto teor de lipídios, β -caroteno e energia. Além do alto valor energético, o tucumã é reconhecidamente fonte de pró- vitamina A.

Às 09:20 h, em média, é realizado um lanche, que intercala o café da manhã e o almoço. Nesse lanche, é possível observar novamente o predomínio do consumo de pão (presente em 70,9% das entrevistas), acompanhado de café (61,8%), biscoito (36,4%), manteiga (34,5%) e suco (30,9%). Apenas 3,6% dos entrevistados alegam consumir algum tipo de fruta. Esse resultado condiz com o estudo de (Smith 1998), que sugere que os alimentos consumidos no café da manhã influenciam nas outras

refeições. O autor verificou que quando o alimento predominante no café da manhã eram os pães e afins, há um aumento do consumo de biscoitos.

O almoço, realizado em média às 11:42 h, teve como principal carboidrato o arroz (92,7% dos entrevistados), seguido do macarrão (43,6%). Em relação a proteína animal, as três mais consumidas foram o frango (83,6%), o peixe (72,7%) e a carne (69,1%). Como fonte de proteína vegetal, o feijão esteve presente na refeição de 54,5% dos entrevistados. Outro aspecto observado com as entrevistas foi o consumo de enlatados e embutidos, presente nas refeições de 23,6% dos participantes, por outro lado, o consumo de verduras e legumes está presente no almoço de apenas 14,5% dos entrevistados. Os alimentos consumidos nessa refeição são listados na figura 2.

Com base nas entrevistas, o almoço dos habitantes de Itacoatiara pode ser caracterizado por uma alta frequência de alimentos de grande densidade energética e por uma diminuição no consumo de carboidratos complexos (fonte de fibras alimentares). Um efeito negativo dessa dieta é a supernutrição calórica, que está associado a maior incidência de doenças crônicas não transmissíveis (Krawinkel 2012). Além disso, a baixa frequência no consumo de hortaliças no município, reflete o que foi observado para o estado, em que a média de consumo diária de hortaliças é de 31,9 g (Canella et al. 2018) e para o Brasil (IBGE 2021).

Com base na Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF do IBGE no período 2017-2018 a aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual (Kg) relacionada a situação de segurança alimentar existente no



domicílio, indica que nas residências em situação de insegurança alimentar grave, há um maior consumo de cereais e leguminosas, dentre eles o arroz polido, farinhas, féculas e massas; e menor consumo de hortaliças, frutas, carnes e laticínios quando comparado aos domicílios em segurança alimentar (IBGE 2021).

Os domicílios em situação de segurança alimentar chegam a consumir quinze vezes mais hortaliças; dentre elas duas vezes mais hortaliças folhosas e florais como alface, repolho etc; sete vezes mais as hortaliças frutosas como abóbora, maxixe, pepino etc e seis vezes mais hortaliças

tuberosas (alho, batatas etc); vinte e duas vezes mais frutas; vinte e quatro vezes mais laticínios (IBGE 2021).

Outra questão intrigante, nesta pesquisa, foi a alta frequência do consumo de arroz em detrimento da farinha de mandioca; considerando que a farinha é um item típico na alimentação do amazonense. O menor registro pode ser decorrente do elevado preço da farinha e um menor preço do arroz, no período desta pesquisa; e também pelo fato das entrevistas terem sido com perguntas abertas e ter havido uma subestimação deste item.

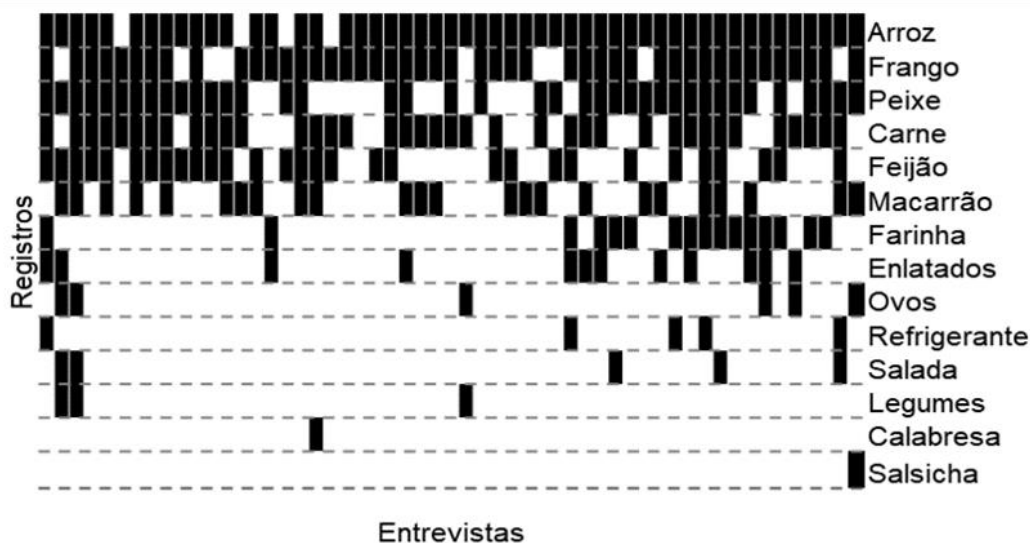


Figura 2. Alimentos consumidos no almoço pelos moradores da área urbana de Itacoatiara/AM no período de 24 de outubro de 2018 a 19 de outubro de 2019.

Para o lanche da tarde, realizado em média às 15:15 h, é possível verificar o predomínio do pão (83,6% dos entrevistados) com café (69,1%). Também, é perceptível o consumo de salgados fritos ou asados (20,0%) e biscoitos (16,4) e que nenhum dos entrevistados fez menção ao consumo de algum tipo de frutas. No entanto, essa refeição foi a que apresentou o maior consumo de alimentos tradicionais da cultura amazônica,

como a tapioca, macaxeira, mingau e pé de moleque, consumidos por 23,6% dos participantes.

Apesar do almoço ter sido pouco diverso, pobre em hortaliças, as sobras foram consumidas no jantar de 41,8% dos entrevistados. O jantar, realizado em médias às 19:46 h, foi a refeição com menor diversidade de itens consumidos, além das sobras do almoço, arroz (34,5%) e frango (27,3%) foram os itens predominantes (figura 3).

Houve também um incremento no consumo de produtos enlatados, descrito em 21,8% dos participantes. No entanto, esse resultado contrapõe o que é visto para o Brasil, em que há a

redução do consumo de alimentos que comumente compõem o jantar e crescimento do consumo de pão e "lanches" (Bleil 1998).

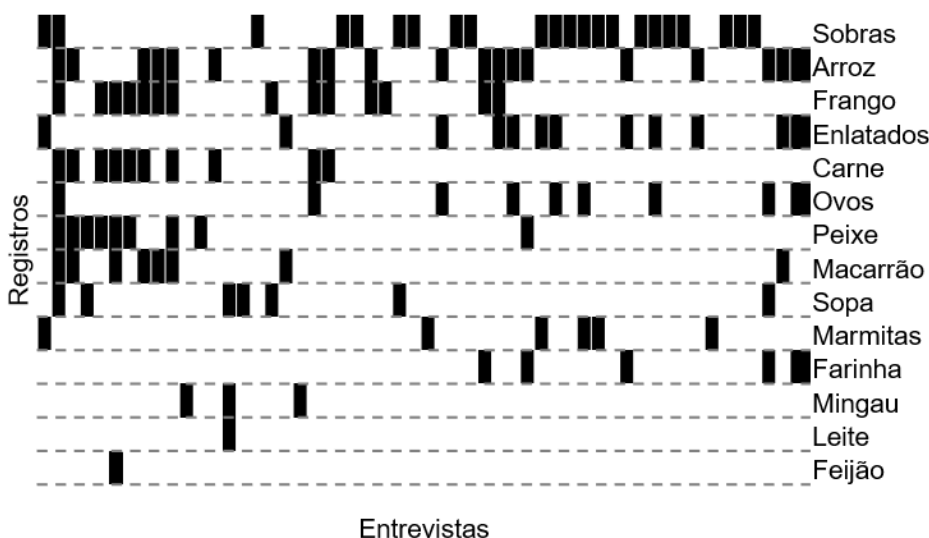


Figura 3. Alimentos consumidos no jantar pelos moradores da área urbana de Itacoatiara/AM no período de 24 de outubro de 2018 a 19 de outubro de 2019.

O que se observa, de modo geral, em Itacoatiara é um hábito alimentar decorrente das novas demandas geradas pelo modo de vida urbano. O consumo alimentar tem sofrido uma mudança na qualidade e quantidade dos produtos que são disponíveis, ocasionando um consumo desenfreado de alimentos com alto valor calórico (Moratoya et al. 2013).

Também, há uma contraposição da cultura tradicional com o início de uma nova cultura, que pode ser definida como moderna, alterando todo o meio social e econômico, de modo a gerar uma semelhança entre os itens alimentícios consumidos no Brasil como um todo e no resto do mundo, semelhanças justificadas pelo processo de globalização (Moratoya et al. 2013).

Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em

matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento; exemplos como vários tipos de biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, (Brasil 2014).

4. Conclusão

Após a análise das entrevistas, fica evidente que a alimentação dos moradores da área urbana do município de Itacoatiara é pouco diversificada, com a substituição de itens tradicionais da cultura amazônica por produtos de fácil aquisição e industrializados. Também, se observa uma baixa frequência do consumo de hortaliças e elevada frequência no consumo de produtos de alto teor energético e baixo teor de fibras.

Dessa forma, esse estudo ressalta



a importância e a necessidade de ações de longa duração para a conscientização sobre a alimentação saudável, como dispõe o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, além da melhoria de outros fatores como renda e escolaridade.

Agradecimentos

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM) pela concessão da bolsa de Iniciação Científica e ao Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia (ICET/UFAM) pela oportunidade de estudo.

Divulgação

Este artigo de revisão é inédito. Os autores e revisores não relataram qualquer conflito de interesse durante a sua avaliação. Logo, a revista *Scientia Amazonia* detém os direitos autorais, tem a aprovação e a permissão dos autores para divulgação, desta revisão, por meio eletrônico.

Referências

Beil SI. 1998. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. Revista Cadernos de Debate.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em 30/09/2020.

BRASIL. 2014. **Guia alimentar para a população brasileira** / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: ministério da saúde, 156 p.: il. isBn 978-85-334-2176-9.

Canella, D. S., Louzada, M. L. C., Claro, R. M., Costa, J. C., Bandoni, D. H., Levy, R. B. & Martins, A. P. B. 2018. Consumo de hortaliças e

sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, 52(50): 1-11.

GARCIA, R.W.D. 2003. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev. Nutr.*, Campinas, 16(4):483-492, out. /Dez.

IBGE. 2021. **Cidades/Amazonas/Itacoatiara/Panorama/População.**

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=130190> . Acesso em 01/06/2021.

IBGE. Acesso em 18/02/2021. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/multidominio/condicoes-de-vida-desigualdade-e-pobreza/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?edicao=29142&t=downloads>.

Krawinkel MB. 2012. Interaction of nutrition and infections globally: an overview. *Ann Nutr Metab*; 61(Sup 1):39-45.

MORATOYA, E. E et al. 2013. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. *Revista de Política Agrícola*. Ano XXII – No 1 – Jan./Fev./Mar.

O'Neil CE, Byrd-Bredbenner C, Hayes D, Jana L, Klinger SE, Stephenson-Martin S. 2014. The role of breakfast in health: definition and criteria for a quality breakfast. **J Acad Nutr Diet**. 2014; 114(suppl):S8-S26. doi: 10.1016/j.jand.2014.08.02.

RAMPERSAUD, G. C; PEREIRA, M.; L.; ADAMS, J. 2005. Breakfast Habits, Nutritional Status, Body Weight, and Academic Performance in Children and Adolescents *Journal of the American Dietetic Association*, 105(5):743-60.

R Development Core Team. 2016. R: A language and environment for statistical computing. R Foundation for Statistical Computing, Vienna, Austria. ISBN 3-900051-07-0, Available at: <http://www.R-project.org>, (accessed 26 September 2017).

Smith AP. 1998. Breakfast and mental health. In *J food Sci Nutr*49: 397 – 402.

TRIVIÑOS, A. N. S. 1987. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas.



Ciências Agrária

Scientia Amazonia, v. 10, n. 3, CA33-CA40, 2021

Revista on-line <http://www.scientia-amazonia.org>

ISSN:2238.1910

YUYAMA, L. K. O.; MAEDA, R. N.; PANTOJA, L.;
AGUIAR, J. P. L.; MARINHO, H. A. 2008.
Processamento e avaliação da vida de prateleira
do Tucumã (*Astrocaryum aculeatum* Meyer)

desidratado e pulverizado. **Ciência e
Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 2, p. 408-
412.