

Universidade federal de Alagoas

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS



Orientadora: Maria Ester Barros

Discentes:

Angela Beatriz Sá Moreira Assis;

Isaac da Silva Lima;

Matheus Henrique da Conceição;

Maiara Vieira Soares;

Trabalho para obtenção de nota da disciplina de Atividades Curriculares de Extensão (ACE) A - Universidade Federal de Alagoas - UFAL, Instituto de Química e Biotecnologia - IQB, Graduação em Química Licenciatura, Maceió, 2023.



•Apresentado por: Dr. Pink

Maceió - AL

SUMÁRIO

1. O que são os alimentos Ultra processados ?.....	01
2. Será que esses produtos te fazem bem?.....	02
2.1 Será que esses produtos te fazem bem?	
Abordagem teórica	03
3. Alguns alimentos ultra processados.....	04
4. Conceitos sobre o glutamato de sódio.....	05
5. Estrutura do glutamato monossódico.....	06
6. Envolvendo a química no assunto.....	07
7. Pesquisa de Avaliação e Satisfação.....	08
8. Referências.....	09

O QUE SÃO OS ALIMENTOS ULTRA PROCESSADOS ?



ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS SÃO PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS CRIADOS PARA SEREM CONSUMIDOS COM MAIOR RAPIDEZ. ESSES ALIMENTOS PARECEM COMIDA 'DE VERDADE', MAS NA REALIDADE SÃO COMPOSTOS POR SUBSTÂNCIAS A BASE DE ÓLEOS, PROTEÍNAS, GORDURAS HIDROGENADAS, AMIDO MODIFICADO, CORANTES, AROMATIZANTES E REALÇADORES DE SABOR, QUE JUNTOS SIMULAM O CHEIRO E O GOSTO DE COMIDA NATURAL. ESTES ALIMENTOS VÊM CAUSANDO PREJUÍZOS À SAÚDE, POIS APRESENTAM GRANDE QUANTIDADE DE AÇÚCAR E PEQUENO TEOR DE FIBRA, DE FORMA QUE NÃO CONTÊM QUALIDADE NUTRICIONAL PARA UMA DIETA BALANÇEADA (FONTAN: AMADIO, 2015).

...TALVEZ VOCÊ JÁ TENHA SE
PERGUNTANDO!

Será que esses
produtos me
fazem bem?



SERÁ QUE ESSES PRODUTOS TE FAZEM BEM?

Comida congelada, fast food, salgadinhos de pacote, refrigerantes, macarrão instantâneo, alimentos citados no decorrer do livreto, têm em comum a sua praticidade. Entretanto, existem razões para que você evite esses alimentos, pois, eles favorecem o surgimento de doenças, como, por exemplo, a incidência de doenças do coração, diabetes, além de contribuírem para o aumento de riscos de deficiências nutricionais.



ALGUNS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS



INGREDIENTES: tomate, amido de milho modificado transgênico*, cebola, sal, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador sorbato de potássio.

*Espécies doadoras de genes: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces nitrochromogenes* e *Agrobacterium tumefaciens*.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Conservar em local seco, fresco e em temperatura ambiente. Após aberto, conservar em geladeira (3 °C a 8 °C) por no máximo 3 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 60 g (3 colheres de sopa)

Quantidade por porção	% VD (1)	
Valor energético	13 kcal = 55 kJ	1
Carboidrato	2,5 g	1
Proteínas	0,6 g	1
Fibra alimentar	0,4 g	2
	290 mg	11

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans. *% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Validade/Lote: vide embalagem.



(PT) Salsichas Hot Dog 4 un.

PREPARAÇÃO: Mergulhar em água quente durante 5 minutos sem deixar ferver e servir imediatamente.

Retirar as salsichas do frasco e colocar no microondas em recipiente apropriado durante 1 minuto (500 W).

INGREDIENTES: Carne separada mecanicamente de aves, água, carne de suíno, gordura de suíno, proteína de soja, amido de milho, sal, especiarias, emulsionantes (difosfatos de sódio), dextrose, intensificadores de sabor (glutamato monossódico), antioxidantes (eritorbato de sódio) e conservantes (nitrito de sódio). Contém aipo.



Você sabe o que eles tem em comum?

TAMBÉM CONHECIDO COMO
GLUTAMATO MONOSSÓDICO

TAMBÉM CONHECIDO COMO
ÁCIDO GLUTÂMICO

GLUTAMATO DE SÓDIO

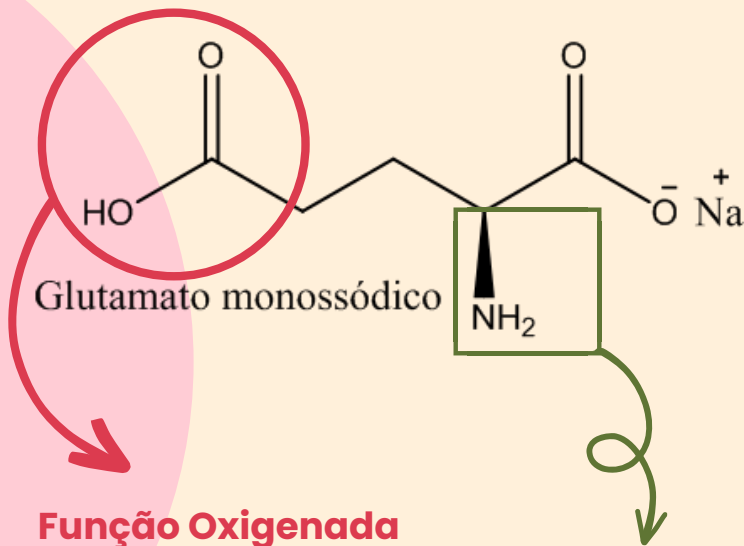
É UM AMINOÁCIDO
NÃO ESSENCIAL

PRESENTE EM
VÁRIOS ALIMENTOS

É usado como aditivo alimentar em produtos industrializados com a função de realçar o sabor.

CONHECENDO A ESTRUTURA DO GLUTAMATO MONOSSÓDICO

(2S)-2-amino-5-hidróxi-5-oxo-pentanoato de sódio



Função Oxigenada

- Ácido Carboxílico

Função nitrogenada

- Amina



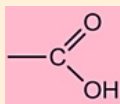
ENVOLVENDO A QUÍMICA NO ASSUNTO

FUNÇÕES OXIGENADAS

São funções orgânicas que contêm oxigênio, além de carbono e hidrogênio.

Exemplos:

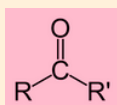
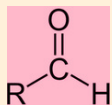
- Ácido Carboxílicos;



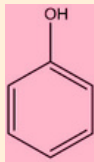
- Álcoois;



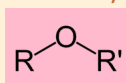
- Aldeídos e Cetonas;



- Fenóis;



- Éteres;

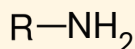


FUNÇÕES NITROGENADAS

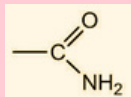
São funções orgânicas que contêm nitrogênio, além de carbono e hidrogênio.

Exemplos:

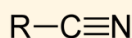
- Aminas;



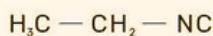
- Amidas;



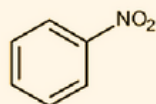
- Nitrilas;



- Isonitrilas;



- Nitrocompostos;



PESQUISA DE AVALIAÇÃO E SATISFAÇÃO

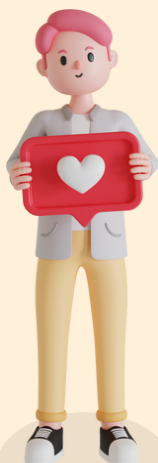


Escaneie o QR CODE abaixo



Ou
clique no link abaixo

<https://forms.gle/j4s4qgvEFE5KGFoG6>



REFERÊNCIAS

- SANTUCCI, Flávia. Afinal o que é o temido glutamato-monossódico faz mal mesmo.<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2022/05/12/afinal-o-que-e-o-temido-glutamato-monossodico-faz-mal-mesmo.htm>
- GARRETT, Rafael. **Glutamato Monossódico, C₅H₈NNaO₄**. Química Nova Interativa, 2017. Disponível em: <www.chm.bris.ac.uk/motm/msg/msgh.htm>.
- FELTRE, Ricardo. Química Orgânica, v. 3, 5ª ed., São Paulo: Editora Moderna, 2002.
- SILVA, Alyne. **Alimentos ultraprocessados x adolescência - mitos e verdades para uma alimentação saudável**. Caruaru-PE , 2018.