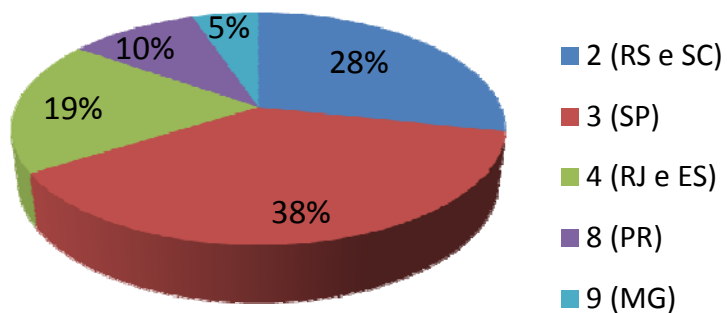


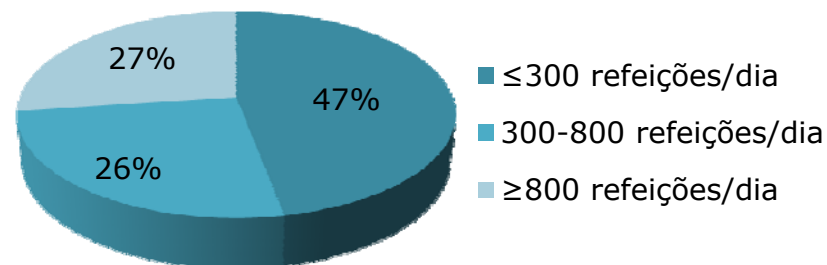
# Resultados - Pesquisa Feijão

Número de respondentes: 445

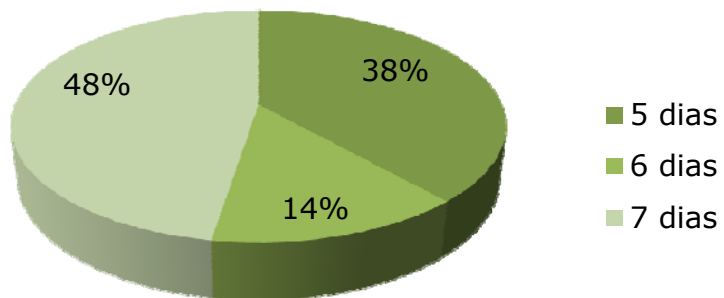
### 1 - Regiões de atuação dos respondentes



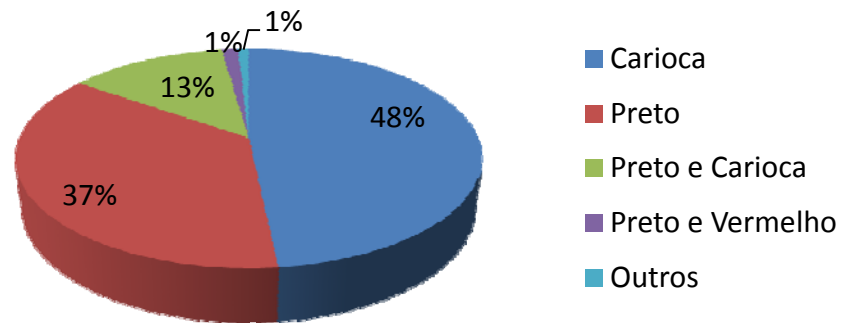
### 2 - Número de refeições oferecidas por dia nas unidades



### 3 - Frequencia de funcionamento semanal das unidades

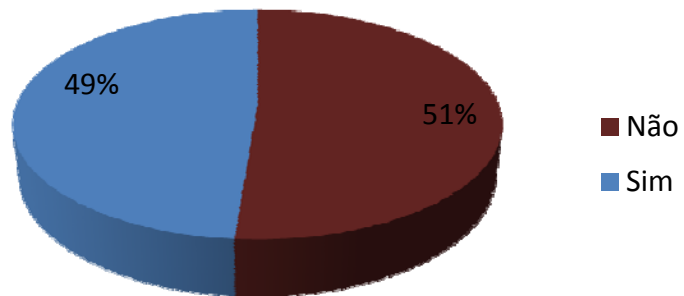


#### 4 - Tipos de feijão predominantemente utilizados nas unidades

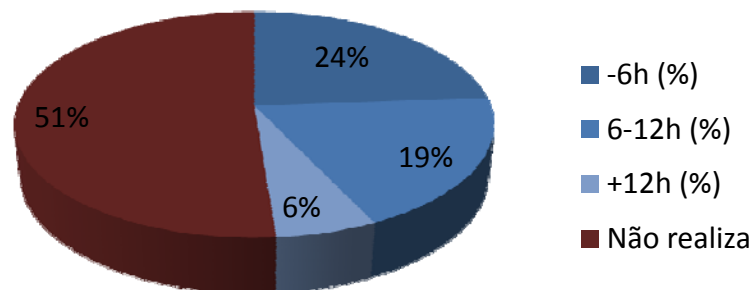


\* Considerou-se predominante a utilização de 2 tipos de feijões juntos quando suas frequências de preparo semanais apresentaram-se iguais ou bastante próximas (diferença de 1 dia)

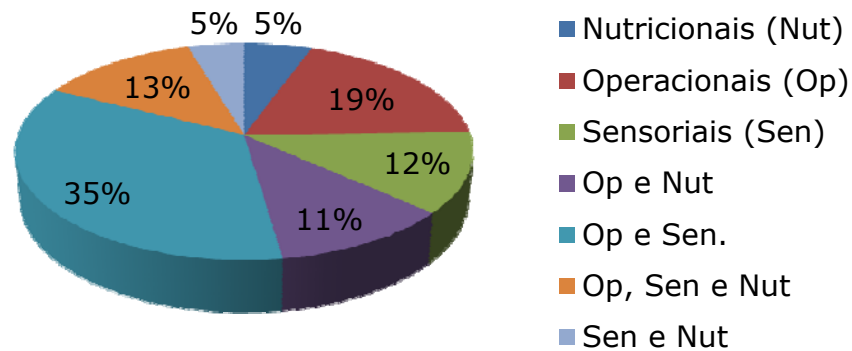
### 5 - Utiliza remolho do feijão?



### 6 - Tempo de remolho



## 7 - Motivos para realização do remolho na unidade

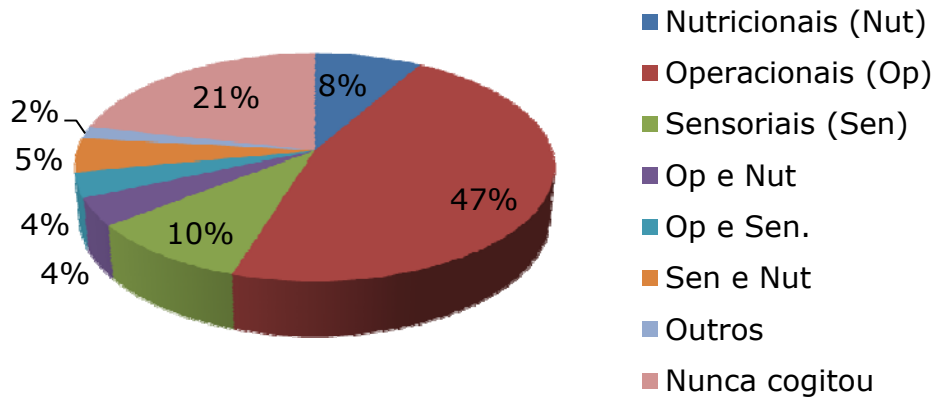


### Legenda

Nutricionais: Reduzir os fatores causadores de flatulência /Reduzir os fatores antinutricionais  
Sensoriais: Aumentar a maciez do grão / Melhorar a aparência, deixar caldo mais grosso ou mais claro  
Operacionais: Reduzir o tempo de cocção

\*Quando há mais de um motivo , fez-se a contagem das categorias associadas

## 8 - Motivos para a não realização de remolho na unidade



### Legenda

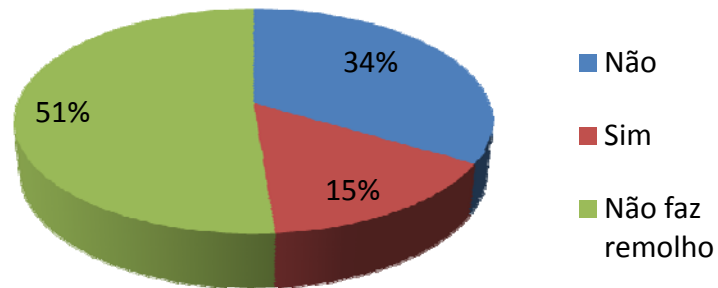
Nutricionais: Conservar mais os nutrientes do feijão.

Sensoriais: Ficar mais saboroso / Ficar com uma textura melhor.

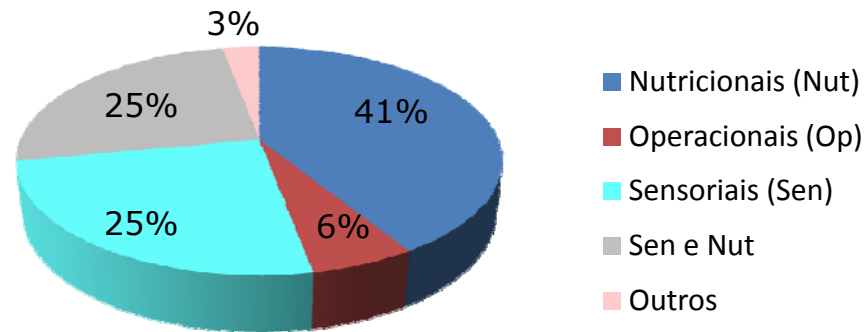
Operacionais: Não há tempo suficiente / Não há equipamento (ex. câmara fria) ou utensílio (ex. recipiente grande) que possibilite esta ação / Não há necessidade pois cozinha rápido ou fácil

\*Quando há mais de um motivo , fez-se a contagem das categorias associadas

### 9 - Utiliza água de remolho na cocção do feijão?



### 10 - Motivos para usar a água de remolho na cocção



#### Legenda

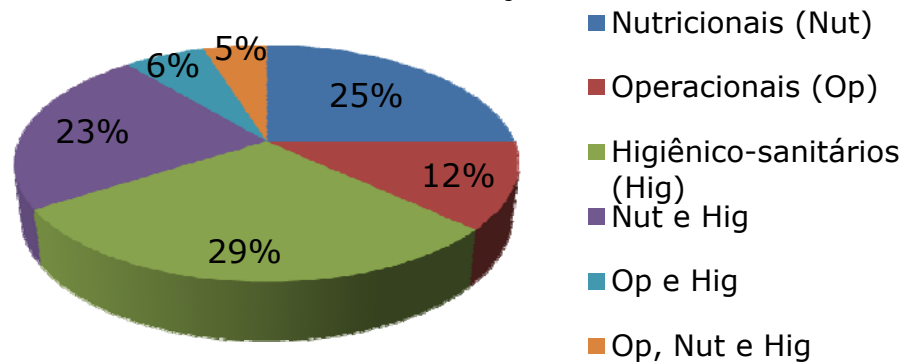
Nutricionais: Conservar mais os nutrientes do feijão que saem na água do remolho

Sensoriais: Preservar a cor do feijão / Deixar o caldo mais grosso

Operacionais: Praticidade/Costume

\*Quando há mais de um motivo, fez-se a contagem das categorias associadas

### 11 - Motivos para descartar a água de remolho antes da cocção



#### Legenda

Nutricionais: Reduzir os fatores antinutricionais e/ou causadores de flatulência do feijão

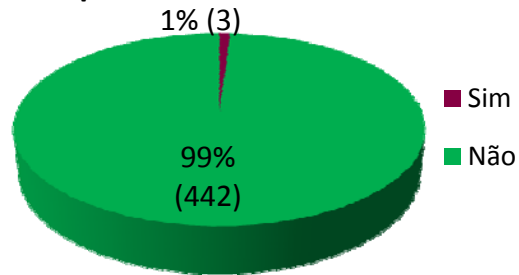
Sensoriais: Preservar a cor do feijão / Deixar o caldo mais grosso

Operacionais: Costume do local e/ou cozinheiros

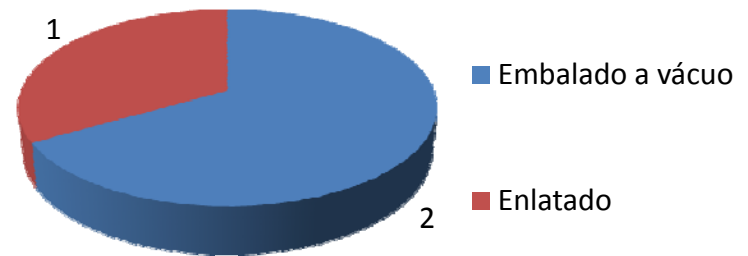
Higiênico-sanitários: Eliminar sujeiras e/ou microorganismos da água do remolho

\*Quando há mais de um motivo , fez-se a contagem das categorias associadas

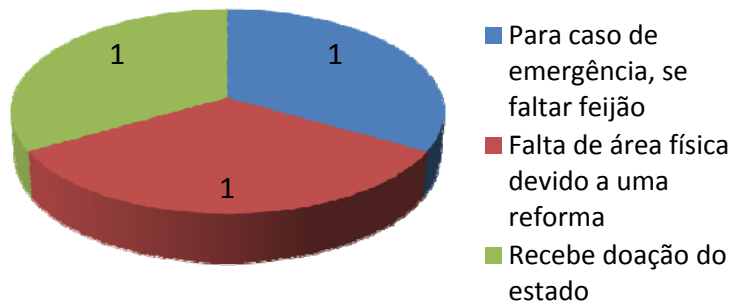
### 12 - Utiliza feijões pré-processados?



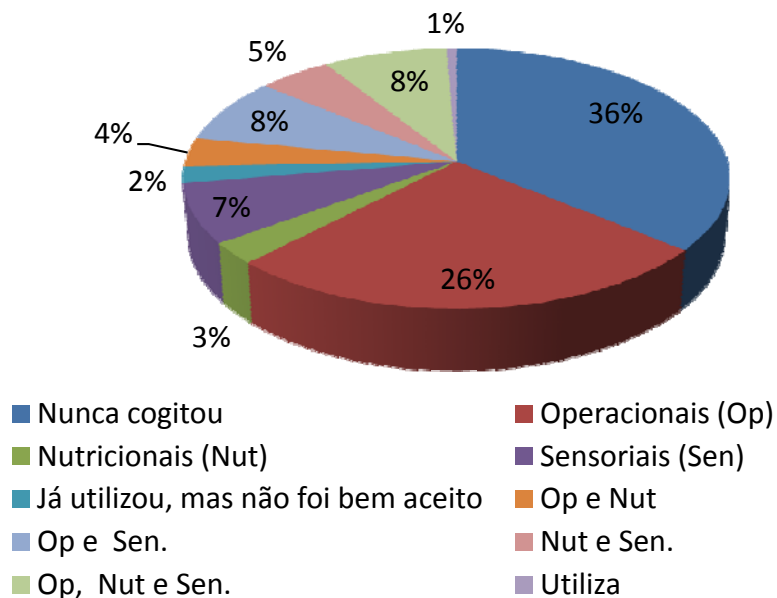
### 13 - Tipos de feijões pré-processados utilizados:



### 14 - Por que utiliza feijões pré-processados?



## 15 - Motivos para não utilizar feijões pré-processados na unidade



- Nunca cogitou
- Operacionais (Op)
- Nutricionais (Nut)
- Sensoriais (Sen)
- Já utilizou, mas não foi bem aceito
- Op e Nut
- Op e Sen.
- Nut e Sen.
- Op, Nut e Sen.
- Utiliza

### Legenda

Nutricionais: apresenta aditivos ou perde nutrientes no processamento industrial

Sensoriais: Não apresenta sabor/textura/aparência desejada ou acredita que não seria bem aceito pelos comensais

Operacionais: É mais caro ou não há fornecedor na região/falta de oportunidade

\*Quando há mais de um motivo , fez-se a contagem das categorias associadas

# Observações:

- Não há uma determinação universal a respeito do remolho do feijão, porém sua realização parece ser de consenso entre diversos pesquisadores. Já com relação à utilização da água de remolho, as pesquisas ainda são divergentes, porém encontraram-se resultados mais favoráveis à eliminação da água antes da cocção, pois:
  - Diminui fatores antinutricionais e de flatulência
  - Pode ou não alterar (diminuir, manter ou aumentar) os nutrientes
  - Apesar de, em alguns casos, diminuir discretamente a quantidade de minerais, sua absorção é maior quando a água é descartada (talvez pela eliminação dos antinutrientes)
- Observa-se que não foram encontradas pesquisas que associam o remolho ou descarte da água a melhores características sensoriais (apenas relatando que o remolho aumenta a maciez do grão); bem como encontrou-se apenas 1 estudo que verificou os microorganismos presentes na água do remolho, onde observou-se que sua quantidade não se alterou em função do procedimento.

# Recomendações:

- Perante o exposto, recomendamos:
  - Realizar o remolho do feijão, de preferência pelo tempo de 8h-10h, com descarte da água antes da cocção
  - Levantar discussões na formação do nutricionista, entre profissionais e em eventos da área, a respeito da influência de técnicas de preparo na qualidade nutricional e sensorial do feijão, além da questão higiênico-sanitária
  - Refletir sobre a prática do nutricionista em unidades produtoras de refeições, pois, por se tratar de um profissional da saúde, deve priorizar as questões diretamente relacionadas a ela – como as nutricionais, sensoriais e higiênico-sanitárias – ao contrário do observado na presente pesquisa, onde houve maior porcentagem de profissionais priorizando questões operacionais