

GASTRONOMIA MOLECULAR NA COZINHA HOSPITALAR

Luiz Carlos Mendonsa Ramirez¹, Caio Henrique de Oliveira Carniatto², Matheus Felipe Davi da Silva Ferreira³, Jaísa Casetta⁴, Graciela Lucca Braccini⁵

¹ Graduação em Gastronomia - UniCesumar, Campo Grande/MS. jccoelhomr@hotmail.com

² Departamento de Medicina Veterinária - UniCesumar, Maringá/PR. carniatto@usp.br

³ Graduação em Nutrição - SMG, Maringá/PR. matheusnutrition@gmail.com

⁴ Departamento de Zootecnia - Universidade Estadual de Maringá, Maringá/PR. jaisacasetta@gmail.com

⁵ Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Segurança Alimentar - UniCesumar. graciela.braccini@unicesumar.edu.br

RESUMO

Este estudo terá como objetivo verificar a relação entre a cozinha molecular e a sua implementação em hospitais, juntamente com pacientes no pós-operatório. A abordagem teórica será considerada dentro desse novo modelo alimentar, para promover um diferencial de qualidade alimentar do paciente, buscando melhores padrões nutricionais. No trabalho se buscará a viabilização de uma nova forma de alimentação, com modelo na cozinha gastronomia molecular, através da revisão de literatura, obtendo assim um resultado para melhor nutrição e conforto ao comensal. Por meio deste estudo, será possível que chefes, importantes dentro dessa vertente, possam influenciar o trabalho de outros profissionais, e nas mudanças no comportamento de consumo alimentar, instituído em paciente no pós-operatório, ajudando a modificar as identidades alimentares.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação; Gastronomia; Cozinha Molecular.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é um propósito fundamental na sobrevivência dos seres humanos, o que leva a estruturação das organizações sociais dos grupos humano, pois se alimentar é mais do que consumir um alimento, faz parte das relações pessoais, sociais e culturais que envolvem essa prática (DAMATTA, 1986; POULAIN, 2006).

A gastronomia molecular vem se tornando uma tendência culinária, com muitos adeptos, em cozinhas de diferentes idiomas e localizações geográficas, nas últimas décadas (PELLERANO, 2013).

Os pesquisadores Kurti e This inovaram em um ramo da ciência aplicada, trabalhando na verificação do processo relacionado ao que ocorre “dentro das panelas”, que buscava a investigação dos provérbios culinários, a exploração laboratorial das receitas, a introdução de novos equipamentos, ingredientes e métodos de cozinha, a invenção de novos pratos e, finalmente, a utilização da gastronomia molecular para ajudar o público a compreender como a ciência pode contribuir para o bem estar da sociedade (DÓRIA, 2007, p. 8).

Nessa conjuntura, a gastronomia foi se adequando aos mecanismos de intercâmbio cultural e gastronômico, viabilizando a utilização de ingredientes, anteriormente desconhecidos, para a sua utilização globalizada, somando-se a introdução e implementação de novas técnicas culinárias (FRANCO, 2008).

Essa evolução desencadeou a manifestação da gastronomia molecular, que foi uma mudança com início nos estudos experimentais e, posteriormente, foram conduzidos para a cozinha. Uma tendência da Escola que, mescla ciência e alimentação, tendo os seus primeiros relatos em 1988, como relatado anteriormente, a partir do químico francês Herv This e do físico húngaro Nicholas Kurti, que consolidaram essa ciência, que passou a receber enorme destaque na cozinha, por intermédio da química e da física (DÓRIA, 2007).

Nessa nova fase da gastronomia, a cozinha se transfere para um laboratório a fim de encontrar formas de facilitar as técnicas, que serão utilizadas pelos chefs e cozinheiros profissionais, evitando falhas na elaboração das receitas e, buscando explicações com embasamento científico, para as práticas do dia-a-dia, como também, adquirir mais conhecimentos dos alimentos e o aprimoramento de técnicas culinárias (COZINHA, 2007).

Assim, inovações causam alterações na maneira da ingesta do alimento, revelando que, muitas vezes, é importante determinar-se o modo de se alimentar ou, de comer certo alimento, pois existe a necessidade de ser explicado. Essa explicação, parte do pressuposto das alterações na textura e aparência dos produtos na sua originalidade, o que descaracteriza o alimento na sua íntegra (LORENÇATO, 2007).

Diante dos fatos, chefs de cozinha, acabam fazendo a utilização dessa técnica em seus preparos diários, onde a gastronomia e a cozinha molecular buscam apresentar-se como um sistema “simbólico”, que unindo um conjunto de regras, que servirão para transformar o trabalho dos profissionais que acabam por intervir em diversos grupos de consumidores e comensais (MACIEL, 2005).

Esta pesquisa consiste na investigação da manipulação dos alimentos, modificados na sua consistência sólida para líquida e/ou pastosa, destinados a dietas restritas, que abrangem uma nova forma de apresentação do prato em hospitais, para o consumo dos pacientes no pós-cirúrgico. Diante disso, busca-se esclarecer a existência, ou não, da nocividade dos produtos que são utilizados para alcançar as texturas desejadas dos alimentos, executada por revisão de literatura na área. E, desta forma, tornar possível a elucidação desta técnica, como novo modelo alimentar.

Quanto mais informações os chefs de cozinha e colaboradores obtiverem da gastronomia molecular, melhor será o desenvolvimento conseguido por meio da aplicação desse novo conceito da técnica, ao preparo dos alimentos, conduzindo novas possibilidades de inovação, para a cozinha atual.

Este projeto tem por finalidade auxiliar profissionais da gastronomia hospitalar no preparo de alimentos para dietas restritivas, abordando uma nova apresentação de pratos e expandindo conhecimento para a utilização novos sabores na cozinha hospitalar.

A motivação desse projeto vem do fato de que pacientes não apenas em pré ou pós-operatório sentirem a necessidade de consumir determinados alimentos sólidos, mas também pacientes terminais que não podem se alimentar de um alimento “mastigável”. Então porque não encapsular sabores como verdadeiro churrasco ou um bife suculento e ativar suas memórias gustativas e afetivas, proporcionando um conforto em meio a tanto sofrimento.

Nesse sentido, os objetivos do presente estudo são demonstrar as diferentes metodologias de gastronomia molecular utilizadas como técnicas e as inovações dessa nova cozinha; verificar através de pesquisa bibliográfica, as práticas da gastronomia molecular na utilização para o consumo dos pacientes no pós-cirúrgico; descrever os conceitos relacionados a gastronomia molecular e a sua aplicabilidade no dia a dia da cozinha hospitalar; obter o grau de nocividade dos produtos utilizados no preparo, e a viabilidade do uso de novos alimentos na dieta restritiva de mastigação ou deglutição.

2. METODOLOGIA

O projeto será definido nas etapas: análise de produtos químicos (grau de nocividade); preparos simples; e preparo e extração de nutrientes e sabores de alimentos de maior dificuldade de extração.

A pesquisa será iniciada por meio de revisão de literatura, tendo como referência a cozinha e a gastronomia molecular. Seguindo para aquisição de produtos (lecitina de soja, para fabricação de espumas; gluconato de cálcio e lactato de cálcio para esferificação e

geleificantes como gelatina; ágar e metilcelulose, para fabricação de macarrão) para testes em alimentos, abrangendo não apenas o público hospitalar, mas também o público residencial que necessita de uma dieta restrita em alimentos sólidos.

3. RESULTADOS ESPERADOS

Com essa pesquisa, se espera que os profissionais de gastronomia e áreas afins, possam inserir um novo modelo de alimentação dentro das cozinhas hospitalares, inserindo novos sabores à dieta restritiva de mastigação e deglutição.

REFERÊNCIAS

COZINHA, do Laboratório para a JoCooking, jun. 2007. Disponível em: <http://jocooking.typepad.com/jocooking/cooking_books/index.html>. Acesso em: 30 mar. 2019.

DAMATTA, Roberto. **Relativizando:** uma introdução à antropologia social. 2 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DÓRIA, C.A. **O nascimento da gastronomia molecular.** A ciência na cozinha: a química e a física invadem as panelas, v. 1, p. 8, 2007.

LORENÇATO, A. A gastronomia molecular e a cozinha cotidiana. In: **A ciência na cozinha**, 3: Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular: a revolução das panelas: tecnologia e artefatos inovadores transformam velhos procedimentos. São Paulo: Duetto Editorial, 2007. p. 82.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria (Org.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

PELLERANO, J. Gastronomia molecular: desconstruindo 20 anos de uma tendência. **Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, 2013.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. 1 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.