Midori Ishii

ESTUDO DE UMA POPULAÇÃO DE ORIGEM JAPONESA E DE SEUS HÁBITOS ALIMENTARES QUANDO INTEGRADA NO SISTEMA ECOLÓGICO DE DUAS LOCALIDADES DA EXPANSÃO CAFEEIRA PAULISTA.

Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Departamento de Nutrição, para obtenção do título de "Mestre em Saúde Pública"

Orientador - Prof. Dr. YARO RIBEIRO GANDRA

São Paulo
1980

Aquele imigrante
que veio engran-
decer a nação a
dotada.

Ao mestre e amigo, Professor Doutor YARO RIBEIRO GANDRA, orientador, não só do presente trabalho, mas também de todos os momentos, meu especial agradecimento.

A todos os GETULINENSES e GUAIMBENSES que, tão prontamente, colaboraram, fornecendo preciosas informações, sem as quais não seria possível a realização deste estudo.

Aos companheiros do DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, pelo estímulo recebido, principalmente às colegas nutricionistas, SHIZUKA MUKAI e ROSA NILDA MAZZILLI, pelas trocas de idéias que mantivemos.

Ao JOSÉ CARLOS RODRIGUES que, mui prestativamente, contribuiu na revisão da redação.

À COORDENAÇÃO DO APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR-C A P E S, que outorgou um auxílio especial, cooperando assim, para o término deste estudo.

A todos aqueles que, de várias maneiras, concorreram na efetivação desta monografia.

RESUMO

Foram levantados os hábitos alimentares de 139 famílias de origem japonesa, radicadas numa área de expansão cafeeira paulista, há algumas décadas (municípios de Getulina e Guaimbê). O confronto dos dados de menções médias anuais dos alimentos orientais, ocidentais e "comuns aos dois", constatou que os Descendentes não mais consumiam os alimentos orientais, tanto quanto os Isseis, e, a citação de alimentos ocidentais entre os Isseis urbanos foi estatisticamente mais significativa do que entre os rurais. Os dados dos alimentos "comuns aos dois" mostraram-se semelhantes nos dois tipos de famílias. Os Isseis mencionaram acima de 80% ao ano o consumo dos seguintes alimentos orientais e ocidentais: "shoyu", alho, cebola, café e pão; entre 75% a 80% ao ano: "ajinomoto" e pimenta-do-reino; de 40 a 75% ao ano: "misso", "tsuquemono", leite, margarina e chá-mate. Os Descendentes citaram acima de 80% ao ano os alimentos seguintes: "shoyu", alho, cebola, feijão, café, pão e pimenta-do-reino; entre 75% a 80% ao ano: "ajinomoto", leite e margarina; de 40 a 75% ao ano: "misso", banha e chá-mate. Cerca de 66% dos Isseis preferiam preparar os alimentos ao estilo oriental, enquanto que os Descendentes 33% assim o faziam. Os cardápios eram elaborados de acordo com a preferência e ao gosto de chefe de ambos os tipos de famílias. Em relação à alimentação infantil, verificou-se que 84,4% das mães Isseis suspendiam o leite materno após doze meses e as Descendentes decrescendo para 61,3% neste mesmo período. As razões do desmame mais alegadas pelas mães foram a "nova gestação" para as Isseis e a "tradição familiar" para as Descendentes. A introdução de alimentos não lácteos no primeiro ano de vida da criança, as mães Isseis iniciavam tardiamente, com arroz à moda japonesa e sopa de "misso", enquanto que as Descendentes começavam com alimentos infantis ocidentais, mais precocemente. Não foram detectadas diferenças pondo-estaturais entre a população pesquisada, quando comparadas com as estudadas em Sto André, pela Harvard e no Japão. Espera-se encontrar nas famílias Descendentes futuras, crescente modificação de hábitos alimentares, do que a constatada neste momento.

SUMMARY

This study dealt with the feeding habits of 139 Japanese immigrant families and their descendants. These people have been living for the past few decades in one of the coffee plantation areas in the interior of the state of São Paulo. Comparison of annual food intake averages showed that the descendants were not consuming Oriental foods as much as the Issei families were. The consumption of Occidental foods among urban Isseis was more statistically significant than among rural Isseis. The data collected in relation to "common foods" consumed by both groups showed that there were no great differences in consumption habits. The Occidental and Oriental foods which the Issei families cited with a relative frequency of over 80.0% in the annual period were: shoyu, garlic, onion, coffee and bread; between 75.0% and 80.0%: ajinomoto and pepper; from 40.0% to 75.0%: misso, tsuquemono, milk, margarine and mate tea. The descendant s' families indicated an intake of the following foods as often as 80.0% of the time in the annual period: shoyu, onion, beans, coffee, bread and pepper; between 75.0% and 80.0% : ajinomoto, milk and margarine; from 40.0% to 75.0%: misso, lard and mate tea. The food was prepared in the Oriental style by 66.0% of the Isseis and 33.0% of the descendants. The daily diet was made up according to the preference and taste of the head of the family in both groups. As regards infant feeding, 84.4% of the Issei mothers and 61.3% of the descendants mothers stopped breast feeding after twelve months. The main reasons put forward by the mothers for weaning were "family tradition" (descendants) and "another pregnancy" (Issei mothers). In relation to the introduction of other infant foods during the first year of life, the Issei mothers gave rice cooked in the Japanese way and misso soup rather late, whilst the descendants began giving Occidental infant foods at an earlier stage. Analysis of height and weight measurements of the studied populations showed that they matched the Harvard, Japanese and Santo André patterns. One expects to find increasing changes in feeding habits in the future generations of the Japanese immigrants.

I N D I C E

	Página
1. INTRODUÇÃO	1
1.1. Generalidades	1
1.2. Breve histórico da imigração japonesa no Brasil ...	2
1.3. Comentários sobre a alimentação da população japone sa	4
2. OBJETIVOS	9
3. JUSTIFICATIVA NA ESCOLHA DA ÁREA DE ESTUDO	10
4. DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	10
4.1. Característica geral	10
4.2. População	13
5. METODOLOGIA	16
5.1. Formulário	16
5.2. Entrevista	16
5.3. Critério de identificação da população	18
5.4. Inquérito de hábitos alimentares	19
5.4.1. Método	19
5.4.2. Critérios adotados para apuração de alimentos.	21
6. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS	23
6.1. Características da população em estudo	23
6.1.1. Estrutura familiar	24
6.1.2. Procedência populacional	27
6.1.3. Ocupação	32
6.2. Inquérito alimentar	34
6.2.1. Análise dos dados do inquérito dos hábitos alimentares	34
6.2.2. Consumo de alimentos orientais	38
6.2.3. Consumo de alimentos ocidentais	42

	Página
6.2.4. Consumo de alimentos "comuns aos dois" ...	43
6.2.5. Preparo dos alimentos	44
6.2.6. Elemento determinante na elaboração do cardápio diário	65
6.2.7. Alimentação infantil	66
6.3. Antropometria	74
7. DISCUSSÃO E COMENTÁRIO	86
8. CONCLUSÕES	100
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	105
10. ANEXOS	112
ANEXO 1 - GLOSSÁRIO DOS ALIMENTOS ORIENTAIS EM ESTUDO.	A ₁
ANEXO 2 - FORMULÁRIO DE HISTÓRIA ALIMENTAR	A ₉
ANEXO 3 - FORMULÁRIO RECORDATÓRIO DE 24 HORAS	A ₁₉
ANEXO 4 - FATORES ESPECÍFICOS (f_c) DOS ALIMENTOS EM ES TUDO	
a - Alimentos orientais	
a ₁ - Lista de f_c semanal e mensal dos alimen tos orientais das famílias Isseis, se- gundo áreas urbana e rural	A ₂₀
a ₂ - Lista de f_c semanal e mensal dos alimen tos orientais das famílias Descendentes, segundo áreas urbana e rural	A ₂₁
b - Alimentos ocidentais	
b ₁ - Lista de f_e semanal e mensal dos alimen tos ocidentais das famílias Isseis, se- gundo áreas urbana e rural	A ₂₂
b ₂ - Lista de f_e semanal e mensal dos alimen tos ocidentais das famílias Descenden- tes, segundo áreas urbana e rural	A ₂₃
c - Alimentos "comuns aos dois"	
c ₁ - Lista de f_e semanal e mensal dos alimen	

tos "comuns aos dois" das famílias Isseis , segundo áreas urbana e rural	A ₂₄
c ₂ - Lista de f _e semanal e mensal dos alimentos "comuns aos dois" das famílias Descendentes, segundo áreas urbana e rural	A ₂₅
ANEXO 5 - NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS EM ESTUDO, DIS- TRIBUÍDOS SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO/FAMÍLIA.	
a - Alimentos orientais	
a ₁ - Número de frequência dos alimentos orientais citados pela totalidade das famílias Isseis, segundo UAR e média anual de citação/famí- lia	A ₂₆
a ₂ - Número de frequência dos alimentos orien- tais citados pela totalidade das famílias Descendentes, segundo UAR e média anual de citação/família	A ₂₈
a ₃ - Número de frequência dos alimentos orien- tais citados pelas famílias Isseis da área urbana, segundo UAR e média anual de cita- ção/família	A ₃₀
a ₄ - Número de frequência dos alimentos orien- tais citados pelas famílias Descendentes da área urbana, segundo UAR e média anual de citação/família	A ₃₂
a ₅ - Número de frequência dos alimentos orien- tais citados pelas famílias Isseis da área rural, segundo UAR e média anual de citação /família	A ₃₄
a ₆ - Número de frequência dos alimentos orien- tais citados pelas famílias Descendentes da área rural, segundo UAR e média anual de ci- tação/família	A ₃₆
b - Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	
b ₁ - Número de frequência dos alimentos ociden- tais e "comuns aos dois" citados pela tota-	

	lidade das famílias Isseis, segundo UAR e <u>m</u> édia anual de citação/família	A ₃₈
b ₂	- Número de frequência dos alimentos ocidentais e "comuns aos dois" citados pela totalidade das famílias Descendentes, segundo UAR e média anual de citação/família	A ₄₀
b ₃	- Número de frequência dos alimentos ocidentais e "comuns aos dois" citados pelas famílias Isseis da área urbana, segundo UAR e <u>m</u> édia anual de citação/família	A ₄₂
b ₄	- Número de frequência dos alimentos ocidentais e "comuns aos dois" citados pelas famílias Descendentes da área urbana, segundo UAR e média anual de citação/família	A ₄₄
b ₅	- Número de frequência dos alimentos ocidentais e "comuns aos dois" citados pelas famílias Isseis da área rural, segundo UAR e <u>m</u> édia anual de citação/família	A ₄₆
b ₆	- Número de frequência dos alimentos ocidentais e "comuns aos dois" citados pelas famílias Descendentes da área rural, segundo UAR e média anual de citação/família	A ₄₈

1. INTRODUÇÃO

1.1. Generalidades

A mudança dos hábitos alimentares* dos japoneses tem despertado interesses não só no Japão, como também nos países onde houve imigração em larga escala. Nos Estados Unidos, principalmente nos Estados de Havaí e Califórnia, existem pesquisas referentes à alimentação dos imigrantes japoneses, as quais, inclusive, forneceram subsídios para estudos epidemiológicos de algumas doenças não transmissíveis^{35,36}. No Japão, notamente, nestas últimas décadas, têm aparecido vários trabalhos similares, comparando os resultados locais àqueles obtidos nos Estados Unidos^{15,16,20,29,50}. No Brasil, poucas pesquisas têm sido desenvolvidas, com o objetivo de captar modificações nos hábitos alimentares dos japoneses que aqui se estabeleceram^{6,33,34,37}.

Sabe-se que, atualmente, tem havido mesmo no Japão, adoção de alimentos ocidentais, concomitantemente com a manutenção de hábitos alimentares orientais. Porém, ao se pesquisar a especificidade dos alimentos usualmente consumidos por um grupo étnico, é necessário detectar também as possíveis implicações dos fatores que causam este modo peculiar de se alimentar.

Com este propósito, no presente estudo, discorrer-se-á, embora rapidamente, sobre algumas características da alimentação do japonês, trazidas de seu país de origem, com a finalidade exclusiva de por em evidência fatores culturais que possam conduzir a uma melhor compreensão das razões e dos re-

* OMS/FAO define Hábito Alimentar como a "modalidade de eleição e consumo de alimentos por um indivíduo ou um grupo, em resposta a influências fisiológicas, culturais e sociais"³¹.

sultados deste trabalho.

1.2. Breve histórico da imigração japonesa no Brasil

A intensificação da corrente imigratória para o Brasil, segundo SMITH⁴³, deu-se por duas razões principais : a primeira, pela necessidade de diversificação da agricultura no sentido de equilibrar a monocultura em larga escala, concentrada nas grandes propriedades agropecuárias; a segunda, para suprir com mão-de-obra necessária ao atendimento dos interesses das lavouras cafeeira, algodoeira e açucareira, decorrentes da abolição da escravatura.

O fluxo mais intenso do movimento migratório para o Brasil ocorreu durante o período de 1887 a 1934. Após este período, passou a haver restrições à entrada de imigrantes, com a implantação do "Sistemas de Quotas" que somente permitia receber, anualmente, 2% do total de imigrantes de cada nacionalidade, que haviam ingressado no país, durante os anos de 1884 a 1933. Ademais, o Decreto nº 3100 de 20 de agosto de 1938 determinou que 80% dos imigrantes fixados pelo " Sistema de Quotas " deveriam ser compostos por agricultores e por seus membros familiares.

A imigração japonesa para o Brasil iniciou-se em 1908, tendo sido orientada, principalmente, para o Estado de São Paulo. A partir de 1920, houve incremento da corrente migratória, devido às restrições impostas à entrada de japoneses nos Estados Unidos da América do Norte. Deste modo, 68,6% da imigração japonesa para o Brasil ocorreu no período de 1921 a 1940, apesar da aplicação do "Sistema de Quotas", a partir de 1935. A eclosão da II Guerra Mundial veio suspender tempo-

rariamente esse processo migratório, vindo a recomeçar a partir de 1953.

O estudo de AZEVEDO² (1970), a respeito da entrada dos imigrantes no Brasil, no período de 1820 a 1960, mostra que a contribuição percentual dos japoneses foi de 4,2% , enquanto que a dos portugueses 31,8%, de italianos 29,8%, de espanhóis 12,8% e de alemães 4,6%.

Cabe observar que toda emigração japonesa foi dirigida por Companhias Emigratórias sediadas no Japão. Essa população emigrante foi oriunda, principalmente, das aldeias rurais da região centro-sul do Japão, que, na sua maior parte, têm como atividade a agricultura³.

Essa origem do emigrante facilitou sua fixação na zona noroeste do Estado de São Paulo, caracterizando-se pelo retalhamento de grandes propriedades e conseqüente venda de terra por loteamento, permitindo, assim, a formação de pequenos proprietários agrícolas independentes³. SAITO³⁷ (1961) classifica este movimento como de "tipo de povoamento voluntário", onde o agrupamento das famílias em núcleos foi resultante da compra não dirigida de lotes e, como conseqüência, essas famílias se aglomeravam de modo fechado e sem recursos pré-existent, adotando comportamento etnocêntrico. Esta forma de fixação diferencia-se do "tipo de povoamento planejado" pelas Companhias Colonizadoras, que encaminhavam os imigrantes às colônias organizadas que dispunham de melhorias, tais como: educação, saúde, cooperativa, etc. O primeiro tipo de agrupamento, com seus núcleos próprios e fechados, se avolumou nas zonas sorocabana e noroeste, sendo que nesta última se localiza a área selecionada para o presente estudo.

Para efeito deste trabalho, adotou-se o critério de classificação de SAITO³⁷ (1961), em três períodos do movimento imigratório:

- "I Período (1908-1925): Fase de tentativa e de experiência , na qual os imigrantes foram subsidiados, principalmente pelo Governo do Estado de São Paulo, com o fito de abastecer o mercado deficitário de braços para a lavoura cafeeira;
- II Período (1926-1941): Fase em que a corrente imigratória a tingiu o auge, incrementada e subsidiada pelo Governo Japônês, diminuindo, porém, a partir de 1935, por efeito do chamado "Sistema de Quotas" para se interromper por completo em 1941, com a sobrevivência da Grande Guerra;
- III Período: Após a interrupção, por cerca de 10 anos (1942-1952), a corrente migratória é retomada a partir de 1953" , por iniciativa dos japoneses no Brasil.

1.3. Comentários sobre a alimentação da população japonesa

No Japão, em 1946, foi feito um inquérito nacional de nutrição, a fim de diagnosticar o estado nutricional da população emergente da II Guerra Mundial e para que se pudesse fazer frente ao grave problema da escassez de alimento , surgido naquela época. Durante a ocupação americana no Japão, o Supremo Comando das Forças Armadas ordenou a realização desse inquérito, garantindo alimentos básicos à população de desenvolvendo uma política nacional de nutrição. A primeira investigação foi feita em Tóquio, em 1946 e, no ano subsequente, em mais dois outros centros urbanos (Osaka e Nagoia) e, após estes, foi estendido a outras dezoito províncias do Japão, principalmente nas áreas agrícolas. Em consequência desses levantamentos, o inquérito nacional de nutrição foi institucionalizado em 1952, pelo Ministério de Saúde do Governo Japonês²⁵.

Em 1964, foi efetuada uma análise retrospectiva, com base em oito inquéritos alimentares nacionais, realizados no período de 1950 a 1963. Essa análise demonstrou haver uma tendência de mudança gradual dos hábitos alimentares locais, passando-se a assimilar os hábitos alimentares ocidentais. Essa adesão à alimentação ocidental torna-se evidente quando se observam os resultados da análise diferencial desses inquéritos alimentares nacionais, estratificados segundo as atividades familiares em ocupação "não agrícola" e "essencialmente agrícola". No primeiro grupo de ocupação, evidenciou-se maior consumo de alimentos mais comuns no ocidente, tais como: trigo, feijão, carne, ave, ovo, leite e seus derivados, fruta, gordura e óleo. Por outro lado, o grupo com ocupação "essencialmente agrícola" se caracterizou pelo consumo maior de: arroz, cevada, batata, peixe, verdura e açúcar. Houve então no Japão um decréscimo do consumo de cereais, com exceção do arroz e do trigo, e um gradual aumento de alimentos de origem animal, embora se reconhecesse ingestão insuficiente de leite. Chamou a atenção dos pesquisadores o fato do consumidor mostrar preferência progressiva por novas formas de processamento de alguns alimentos tradicionais. O peixe, por exemplo, já é apreciado, principalmente pela população jovem, quando processado sob a forma de presunto ou salsicha. Os populares "misso"* e "natto" perderam a primazia na preferência popular para o "tofú" e seus derivados. O consumo de conservas de verduras foi incrementado em detrimento de verduras "in natura". Porém, o consumo de algas marinhas manteve-se constante durante o período de estudo²⁵.

INSULL et al.¹⁹, já em 1968, comentavam as dificuldades de encontrar, na literatura científica ocidental,

* Vide ANEXO 1 - glossário dos alimentos orientais em estudo.

descrições detalhadas sobre a alimentação no Japão, apesar de haver, desde 1880, atividades de nutrição nesse País.

A frequência diária da dieta japonesa se caracteriza por três refeições principais, sendo as duas primeiras mais simples. O arroz é sempre o alimento básico nessas refeições e é acompanhado de um a três pratos, tais como: sopa, vegetal e peixe ou ave ou carne. Esses alimentos complementares do arroz variam muito, conforme as estações do ano e as condições econômicas da família. No Japão é hábito servir, em todas as refeições, o "tsuquemono", o "shoyu" e o "chá". Devido ao desenvolvimento tecnológico ocorrido nos meados do século XIX, passou-se a adotar o arroz beneficiado como alimento mais popular uma vez que, no período feudal japonês, este processo era utilizado unicamente para consumo da classe social alta. O uso de preparações salgadas, agridoces e de condimentos aromatizantes predomina no consumo do arroz cozido somente em água, no sentido de acentuar o sabor deste alimento.

Observou-se também que o período alimentar após o desmame sofreu certa ocidentalização, com o uso do leite de vaca, papa de fruta e legume, ao invés do macarrão com molho "shoyu" ou de "misso", peixe e arroz à moda japonesa.

OISO e SUZUE³⁰ (1970), confrontando os dados de inquéritos nacionais de nutrição de 1966 e 1967, verificaram as mesmas tendências acima citadas e comentam que a alimentação japonesa, embora apresentando um decréscimo no consumo de alimentos amiláceos, quando comparada com a européia ou americana, continua apresentando ingestão mais alta deste tipo de alimento do que se faz no ocidente.

KEYS e KIMURA²¹ (1970), comparando a alimentação japonesa com a americana, comentam as diferenças encontradas entre esses dois países e citam a tendência de ocidentalização alimentar no Japão, exemplificada pela maior oferta e procura de sorvete, refrigerante, cachorro-quente, batata-frita e pizza, e também o crescente uso de manteiga e de margarina, estas desconhecidas no interior do país há uma década atrás.

Se a alimentação da população japonesa sofreu mudanças no próprio país, era de se esperar que essas mudanças fossem maiores quando grupos populacionais emigrassem para os países ocidentais, em que pese a forte pressão dos padrões culturais a que esse povo está submetido. Até que ponto houve adaptação ao novo tipo de alimentação foi motivo central de trabalho de alguns pesquisadores.

WENKAN e WOLFF⁴⁹ (1970), estudando a alimentação de imigrantes japoneses no Havaí, agruparam-nos em três categorias principais: A primeira, chamada "grupo tradicional", formado por pessoas idosas ou por aquelas que valorizavam o passado. Este grupo manteve o padrão alimentar japonês com adoção de alguns alimentos ocidentais, preparados, porém, com o tempero japonês. O "hambourguer" com "shoyu" seria um exemplo típico desta adaptação; a segunda, aliás a maioria, agrupada os que não abandonaram por completo a alimentação tradicional japonesa, mas que a consomem com menor frequência; a terceira, mais radical, formada pelos que rejeitam completamente a tradição cultural de seus ancestrais, inclusive aquela relacionada à alimentação.

ficou que 75% a 85% dos imigrantes japoneses no Havaí ainda consumiam alimentos japoneses, na razão de um a dois terços do total. Outros autores citaram diferenças encontradas em imigrantes japoneses, quando transferidos para os Estados Unidos^{1, 20, 29}.

No Brasil, apesar da expressiva contribuição da imigração japonesa, em especial em São Paulo, os seus hábitos alimentares e culturais foram pouco analisados, sendo escassos os trabalhos desenvolvidos neste sentido.

SAITO³⁷ (1961), estudando os aspectos sociológicos de oito núcleos de japoneses que imigraram para os Estados de São Paulo, Paraná, Pará e Amazonas, observou que a maior parte dos informantes preferia a mistura dos dois tipos de alimentação.

PRUDENTE e MIRRA^{33, 34} (1960 e 1961), em seus estudos epidemiológicos sobre a prevalência do cancer gástrico entre os japoneses aqui estabelecidos, referem-se aos hábitos alimentares desses pacientes hospitalizados em São Paulo, dizendo que o arroz continua sendo alimento básico, mas que o café e o feijão, à moda brasileira, foram por eles adotados. Notaram ainda um aumento no consumo de carne, ovo e leite em detrimento do peixe. Estes dados foram obtidos através de entrevistas sobre hábitos alimentares de pacientes japoneses hospitalizados.

CAMPOS⁶ (1970), observou dentre 80 famílias de origem japonesa que se dedicavam à fruticultura em Itaquera, bairro da Grande São Paulo, que os Isseis adquiriram o hábito de consumir aqueles alimentos pouco ou não consumidos no Japão,

porém, os preparavam com a mesma técnica do seu país de origem.

Por constituir a imigração japonesa, em nosso país, um importante aspecto de adaptação cultural pouco explorado, acredita-se, com a presente dissertação, poder contribuir para o enriquecimento do acervo existente, realizando um estudo sobre a dinâmica dos hábitos alimentares dessa população e de seus descendentes, quando integrados ao sistema ecológico local e sujeitos às tradições culturais nacionais.

Planejou-se estudar também a zona rural, onde as influências da urbanização rápida ou mesmo ditadas por ambiente institucional, não pudessem interferir na interpretação dos resultados.

Caso se tenha conseguido contribuir para melhorar os conhecimentos sobre a mudança de hábitos alimentares desse grupo populacional e oferecer subsídios para futuras investigações, acredita-se haver alcançado os objetivos precípuos.

2. OBJETIVOS

São objetivos do presente trabalho:

1. Conhecer e caracterizar a alimentação das famílias japonesas e de seus descendentes, radicados em áreas urbana e rural, no interior paulista, em zona de expansão cafeeira.
2. Conhecer o processo histórico da adaptação alimentar e relacioná-lo com os fatores que o determinaram.
3. Delinear a tendência futura de hábitos alimentares desse grupo étnico.

3. JUSTIFICATIVA NA ESCOLHA DA ÁREA DE ESTUDO

A área estudada compreende os municípios de Getulina e Guaimbê, pertencentes à Região de Bauru, na sub-região de Lins*, no centro-oeste do Estado de São Paulo (FIGURA 1).

A escolha do local para o estudo prende-se ao fato de se encontrar ali instalada, uma população japonesa há mais de cinco décadas, composta por imigrantes japoneses e seus descendentes, estes representados por três gerações, o que poderia proporcionar uma observação da eventual mudança em seus hábitos alimentares originais. Condiçãoou-se essa escolha, à oportunidade que teve o autor, de participar, nessa área, de um inquérito alimentar e nutricional, promovido pelo Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, o que veio facilitar o conhecimento da área em estudo.

4. DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

4.1. Característica geral

Os municípios de Getulina e Guaimbê, áreas do presente estudo, estão localizados no Planalto Ocidental, ao noroeste da 7a. Região de Bauru e enquadrados na Sub-região de Lins.

* O Governo do Estado de São Paulo, por Decreto nº 48 163, de 3 de julho de 1967, adotou a "Divisão Regional", tomando como base as "áreas geográficas definidas em diferentes escalões e associadas cada uma delas a um polo principal", visando obter a regionalização das atividades administrativas. Assim, o Estado de São Paulo foi dividido em 10 Regiões e 48 Sub-regiões, onde os municípios foram considerados células unitárias, agrupadas nos dois níveis acima citados. In: Instituto de Geografia, Orientação, USP, 4: 54, 1969.

O clima nesta área é tido como quente e chuvoso, com inverno seco. O município de Getulina ocupa uma área total de 623 km² e dista 466 km da capital paulista, enquanto que, Guaimbê abrange 213 km², a 462 km da cidade de São Paulo (FIGURA 1).

O povoamento desse território foi estimulado pela expansão cafeeira paulista e favorecido pela constituição geológica-climática, própria para o plantio da rubiácea.

A economia local, no presente momento, é agropastoril. O café, apesar de ser ainda o esteio da economia, já está cedendo lugar à policultura e à criação de animais. Deste modo, as antigas plantações cafeeiras estão sendo substituídas por milho, amendoim, algodão, feijão, arroz, mandioca, fruta, pastagem para o gado, avicultura e sericultura.

Tanto Getulina como Guaimbê têm origens idênticas, pois surgiram como unidades administrativas autônomas, quando se desmembraram do município de Lins, em 1925 e 1953, respectivamente.

A evolução do sistema de transporte ocorreu paralelamente ao desenvolvimento da economia cafeeira e foi caracterizada pelo aparecimento de vias férreas que se implantaram, à medida que as frentes pioneiras dessa lavoura avançavam. Novos núcleos de povoamento foram surgindo ao longo destas ferrovias. A importância das estradas de ferro foi de tal magnitude para a economia regional, que as zonas servidas por elas são identificadas pelo nome das próprias ferrovias. Assim, a sub-região de Lins é também designada como "zona noroeste", devido à Estrada de Ferro Noroeste do Brasil. As rodovias constituíram, mais recentemente, outro sistema viário de importância.

A "zona da noroeste" do Estado de São Paulo foi a primeira região em que se processou, em larga escala, o sistema de loteamento, o que provocou o aparecimento de pequenos produtores independentes que, por

FIGURA 1 - MAPA DO ESTADO DE
SÃO PAULO E LOCALIZA-
ÇÃO DA ÁREA EM ESTUDO (MUNI-
CÍPIOS DE GETULINA E GUAIMBÊ, NA
SUB-REGIÃO DE LINS, 7a. REGIÃO DE
BAURU.

sua vez, vieram favorecer a multiplicação de cidades-cogumelos, supridas por recursos diversos, inclusive aqueles das beneficiadoras de produtos agrícolas. Seus habitantes urbanos, de diversas origens étnicas, conservaram hábitos simples e homogêneos, próprios das cidades populares, bastante diferentes daqueles das cidades aristocráticas, dos grandes fazendeiros das zonas mogiana e paulista. Algumas destas cidades, tipicamente populares, tornaram-se, posteriormente, centros urbanos de importância, ou mesmo sede dos municípios^{2,3,4,9,12,18,39,40,43}.

4.2. População

De acordo com o Censo de 1970¹¹, a população total do município de Getulina era de 12.067 habitantes, sendo 58,3% da área rural. O município de Guaimbê também tem o seu maior contingente populacional localizado na área rural, representando 64,0% de um total de 5.037 munícipes.

Constatou-se em Getulina que 1,8% da população é de nacionalidade estrangeira e destes 61,6% são japoneses natos. Já o município de Guaimbê apresenta um percentual maior de estrangeiros, 3,2%, sendo que 76,7% são de origem nipônica.*

Pela TABELA 1 pode-se observar que essas duas áreas receberam fluxos migratórios nacionais, dos mais diversos Estados do Brasil, notadamente, da região nordeste do País.

* Para o cálculo das porcentagens apresentadas é necessário levar em consideração que, em 1970, registraram-se em Getulina e Guaimbê, respectivamente, 58 e 25 pessoas sem identificação de nacionalidade ou origem.

TABELA 1 - DISTRIBUIÇÃO DE BRASILEIROS NATOS, SEGUNDO A ORIGEM NOS MUNICÍPIOS DE GETULINA E GUAIMBÊ - ESTADO DE SÃO PAULO.

M U N I C Í P I O S					
GETULINA			GUAIMBÊ		
Estado	n	%	Estado	n	%
São Paulo	9626	81,6	São Paulo	3804	78,4
Bahia	988	8,4	Bahia	469	9,7
Minas Gerais	492	4,2	Minas Gerais	292	6,0
Pernambuco	273	2,3	Pernambuco	90	1,8
Alagoas	181	1,5	Alagoas	86	1,8
Paraná	68	0,6	Paraná	42	0,9
Rio de Janeiro	48	0,4	Rio de Janeiro	16	0,3
Ceará	29	0,3	Ceará	13	0,2
Outros (*)	88	0,7	Outros (**)	42	0,9
T O T A L	11793	100,0	T O T A L	4854	100,0

FONTE: VIII Recenseamento Geral, IBGE/1970 (11)

(*) - Piauí, Sergipe, Mato Grosso, Paraíba, Espírito Santo, Santa Catarina, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Pará, Goiás.

(**) - Sergipe, Paraíba, Rio Grande do Norte, Mato Grosso, Santa Catarina, Maranhão, Piauí, Rio Grande do Sul.

OBSEVAÇÃO : Na TABELA 1, estão incluídos também os descendentes de estrangeiros, em razão do direito de "jus solis" vigente no Brasil.

A estatística demográfica de 1970¹¹ informa que quase a metade, 46,2% e 46,5%, dessa população já residia, há mais de uma década, em Getulina e Guaimbê, respectivamente, sendo que os primeiros imigrantes japoneses se estabeleceram em 1923.

A estimativa populacional para 1975³⁹, quando foram coletados os dados do presente inquérito de hábitos alimentares, era de 8.281 habitantes para Getulina e 3.376 para Guaimbê, o que significa ter havido para a primeira, uma redução da população da ordem de 31,4% e, para a segunda localidade, de 33,0%, em relação ao Censo de 1970¹¹.

Ao se comparar com os dados disponíveis (TABELA 2), em período anterior, entre 1958 e 1970, verifica-se que houve diminuição de japoneses natos, tanto em Getulina, quanto em Guaimbê, uma vez que não se registraram novos surtos de corrente migratória.

TABELA 2 - DISTRIBUIÇÃO DOS JAPONESES NATOS (ISSEIS) NOS MUNICÍPIOS DE GETULINA E GUAIMBÊ.

Município	Nacionalidade japonesa (Issei)	
	1958* n	1970** n
Getulina	652	133
Guaimbê	408	125
T O T A L	1060	258

FONTE: * Censo dos 50º da Imigração Japonesa, 1958⁸

** VIII Recenseamento Geral. IBGE 1970¹¹

A pirâmide populacional, nessas duas localidades, mostra características demográficas muito comuns em algumas áreas interioranas do país, com nítida diminuição da população jovem, nas faixas etárias de 15 a 40 anos de idade e com ligeira predominância para o sexo masculino (FIGURA 2, A e B).

A população japonesa, em estudo, apresenta também diminuição de contingente na idade produtiva, porém, com maior concentração populacional acima dos 60 anos de idade (FIGURA 2, C).

5. METODOLOGIA

Utilizou-se, como instrumental de coleta e registro de dados, um formulário cujo conteúdo abrangia aspectos populacionais e alimentares.

5.1. Formulário

O formulário para a história alimentar foi elaborado especificamente para o presente trabalho, enquanto que, para o recordatório de vinte e quatro horas, foi utilizado o já existente no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (ANEXOS 2 e 3).

5.2. Entrevista

A aplicação dos formulários foi executada pelo próprio autor. Entrevistou-se concomitantemente o chefe da família e a dona de casa é, na ausência desta, aquele era sempre auxiliado pelo membro da família que costumeira

A - MUNICÍPIO DE GETULINA, 1970. B - MUNICÍPIO DE GUAIMBÊ, 1970.
 FONTE: IBGE, CENSO, 1970¹¹. FONTE: IBGE, CENSO, 1970¹¹.

C - COLÔNIA JAPONESA EM ESTUDO, MUNICÍPIOS DE GETULINA E GUAIMBÊ, 1975.

FIGURA 2 - PIRAMIDES POPULACIONAIS DOS MUNICÍPIOS DE GETULINA E GUAIMBÊ (1970) E, DA COLÔNIA JAPONESA EM ESTUDO DOS MUNICÍPIOS DE GETULINA E GUAIMBÊ (1975), ESTADO DE SÃO PAULO.

mente preparava as refeições. Quando presente somente a dona de casa, procurava-se completar as informações com um outro elemento da família com idade superior a 15 anos. Para bem transmitir as perguntas formuladas e obter respostas confiáveis da população estudada, procedeu-se à entrevista em português e japonês. O tempo dispendido para cada entrevista variou entre uma hora a uma hora e meia por família.

5.3. Critério de identificação da população

A população em estudo refere-se a totalidade das famílias de origem japonesa, residentes no local e, que estivessem dentro do critério estabelecido.

Tomou-se a família como unidade, alijando-se, entretanto, as famílias constituídas por casal inter-racial, pois isto poderia interferir no comportamento do problema a que se propôs analisar.

Utilizou-se, para identificar os imigrantes e seus descendentes, a nomenclatura já consagrada pela Colônia japonesa^{9,20,49}: Issei (primeira geração); Nissei (segunda geração); Sansei (terceira geração) e Yonsei (quarta geração).

Para se padronizar e referir o grau de geração a que pertencia o indivíduo, tomou-se como base apenas a linha paterna, conforme a seguir esquematizado:

Termo	Sigla	Condição de grau de geração
Issei	I	Os nascidos no Japão
Nissei	N	Filhos de pai I e mãe I ou descendentes
Sansei	S	Filhos de pai N e mãe I ou descendentes
Yonsei	Y	Filhos de pai S e mãe I ou descendentes

No que se refere à unidade de estudo, classificaram-se as famílias como Issei, Nissei, Sansei, seguindo o mesmo critério citado, isto é, pelo grau de geração a que pertencia o chefe de família. Cabe realçar que não se levou em consideração a quarta geração (Yonsei), uma vez que nenhum deles era chefe de família.

Nas áreas do estudo, todas as famílias japonesas e seus descendentes foram identificados e localizados. Essa população foi então, estratificada em zonas urbana e rural. Para se estratificar aquelas famílias localizadas na periferia da cidade, por ser área de transição, aplicou-se o critério de identificação a partir da atividade dona de casa: se caso esta, além dos cuidados domésticos, se dedicasse à criação de aves, de bicho da seda ou à produção agrícola, considerava-se toda a família como pertencente à área rural, independente da atividade do marido.

5.4. Inquérito de hábitos alimentares

5.4.1. Método

Em razão da limitação de pessoal auxiliar de

pesquisa para se obter informações mais extensivas sobre o padrão alimentar da população em estudo, aplicaram-se dois procedimentos de coleta de dados através do inquérito alimentar : o método de história alimentar e o recordatório de vinte e quatro horas⁷. Esta decisão permitiu atender aos objetivos primordiais propostos para a detecção do consumo de alimentos usuais na coletividade japonesa dos municípios de Getulina e Guaimbê e captar a frequência com que os alimentos foram consumidos em um período anual.

Para o método da história alimentar, foi utilizado um formulário com lista de alimentos e suas respectivas frequências de consumo (diário, semanal, mensal e eventual) . Esta listagem de gêneros alimentícios foi resultante de levantamento preliminar, obtida do inquérito alimentar realizado pelo Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, em 1972, complementado com dados coletados nos locais de oferta destes produtos aos consumidores (quitanda, feira, armazém, padaria, açougue, peixaria, produtores horti-granjeiros, etc) e com informações conseguidas através de mães na Associação Feminina de clubes japoneses da comunidade.

As variedades dos alimentos encontrados em uma primeira aproximação, conforme se apresenta no formulário, foram estratificadas em essencialmente "orientais" e "não orientais", sendo que, neste último grupamento, incluíram-se os alimentos comuns ao " ocidente e oriente".

O método da história alimentar fornece uma idéia longitudinal do consumo de alimentos durante determinado período que, no presente trabalho, foi de doze meses. No en-

tanto, este método apresenta a desvantagem de depender da memorização do informante. Para minimizar esta inconveniência, utilizou-se também o método recordatório de vinte e quatro horas. Este método consiste na indagação sobre o consumo de alimentos do dia anterior (coleta vertical). Por sua vez, este método também sofre limitações porque somente fornece dados sobre a alimentação de um dia da semana; procurou-se, então, cobrir o período de sete dias consecutivos em cada localidade, para que estas informações representassem as variações sema-nais de uso de alimentos e seus respectivos preparos.

Além dos dados alimentares, foram incluídos outros, complementares, tais como: principal atividade familiar, sua composição, idade, sexo, grau de instrução e geração, parentesco, medidas antropométricas (peso e altura), naturalidade, tempo de residência, ano de imigração dos Isseis, alimentação infantil, duração do aleitamento materno, razão do desmame e introdução de alimentos não lácteos no primeiro ano de vida. Essas informações objetivavam enriquecer o trabalho, auxiliando assim a análise da mudança dos hábitos alimentares.

5.4.2. Critérios adotados para apuração de alimentos

Apurados os alimentos consumidos pela população em estudo, estes foram, em seguida, classificados em: "o-rientais", "ocidentais" e "comuns aos dois".

Para facilitar a detecção de possíveis mudan-ças ocorridas nos hábitos alimentares dessa população, agrupa-ram-se as citações de frequência de consumo dos diversos ali-mentos em Unidades Anuais de Refêrência (UAR) a saber: diária,

semanal, mensal e eventual. Para tanto, utilizaram-se somente aqueles alimentos referidos no formulário de hábitos alimentares e obtidos pelo método já descrito de história alimentar.

As famílias estudadas, por sua vez, foram catalogadas em Isseis e Descendentes (total de Nisseis, Sanseis), separadas de acordo com a área de residência, em urbanas e rurais.

Para que se pudesse obter a frequência anual de menções dos alimentos em estudo, transformaram-se os dados alimentares apurados no formulário em uma grandeza quantificável. Dessa forma, inicialmente, fixaram-se os valores numéricos correspondentes às diferentes UAR (QUADRO 1).

QUADRO 1 - VALOR NUMÉRICO DAS CATEGORIAS (DIÁRIA, SEMANAL, MENSAL E EVENTUAL), DA UNIDADE ANUAL DE REFERÊNCIA (UAR).

UAR	Proporção anual	Valor numérico
Diária	$\frac{365}{1}$	365
Semanal	$\frac{365}{7}$	52,14
Mensal	$\frac{365}{30}$	12
Eventual*	não pertinente	2,85

* - Somatória da frequência de todos os alimentos de consumo esporádico apurados durante o ano, dividida pelo número de alimentos mencionados.

Para cada alimento, a soma de citações dentro de cada UAR (ANEXO 4) quando já multiplicada pelo respectivo valor

numérico (QUADRO 1) e pelo fator específico (f_e)* do mesmo alimento (ANEXO 5) dará o consumo anual total deste alimento. Dividindo-se esta última cifra pelo número total de famílias, ter-se-á o consumo familiar médio anual deste alimento na comunidade estudada.

Este procedimento foi desenvolvido para os agrupamentos de famílias Isseis e de Descendentes, tanto para a área urbana como rural. Isto permitiu estudar, comparativamente, a densidade dos consumos dos diferentes alimentos pelos agrupamentos equacionados.

Para nortearmos a diferença existente no comportamento da frequência de citações anuais dos alimentos entre as famílias Isseis e Descendentes, residentes nas áreas urbana e rural, recorreu-se ao teste estatístico não-paramétrico do Sinal, com $\alpha = 5\%$.

6. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1. Características da população em estudo

O estudo abrangeu a população de imigrantes japoneses e seus descendentes, estabelecidos nas áreas rural e urbana, dos municípios de Getulina e Guaimbê. Esta população foi englobada como um todo, dadas as características semelhantes, histórica e geográfica, das duas localidades pesquisadas.

* - O fator específico (f_e) da categoria "diária" será sempre um (1). Já nas categorias "semanal" e "mensal" os fatores específicos, nada mais são do que as médias das citações de cada alimento nos períodos mencionados. Na categoria "eventual" o fator específico tem o mesmo valor numérico mencionado no QUADRO 1, isto é, 2,85.

Investigaram-se 139 famílias*, perfazendo um total de 736 pessoas.

6.1.2. Estrutura familiar

Dentre as 139 famílias, encontraram-se três categorias de chefe de família, de acordo com os graus previamente estabelecidos, com os seguintes percentuais: 77,0% de Isseis; 20,9% de Nisseis e 2,1% como chefe de família Sansei.

Conforme exposto na metodologia (item 5.3), as famílias Nisseis e Sanseis, por serem agrupamento minoritário, foram catalogadas em um único grupo denominado de Descendentes (TABELA 3).

TABELA 3 - DISTRIBUIÇÃO DAS FAMÍLIAS DE ORIGEM JAPONESA, CLASSIFICADAS DE ACORDO COM O GRAU DE GERAÇÃO DO CHEFE DE FAMÍLIA ISSEI DE DESCENDENTE - NISSEI E SANSEI.

Chefe de família	Área		TOTAL	
	Urbana n	Rural n	n	%
Issei	50	57	107	77,0
Descendente				
Nissei	19	10	29	20,9
Sansei	2	1	3	2,1
T O T A L	71	68	139	100,0

Apesar da migração interna para os centros urbanos, verificada na região, ainda permanece maior contingente de Issei na área rural.

* Famílias Isseis: total 107, sendo 50 urbanas e 57 rurais.
Famílias Descendentes: total 32, sendo 21 urbanas e 11 rurais.

TABELA 4 - CHEFE DE FAMÍLIA ISSEI, DISTRIBUÍDOS SEGUNDO O CRITÉRIO DE SAITO³⁷, EM TRÊS PERÍODOS DA HISTÓRIA DA IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL.

Período de imigração (anos)	n	Chefe de Família Issei	
		%	% acumulada
1908-1925	29	27,1	-
1926-1943	67	62,6	89,7
1953-1975	11	10,3	100,0
T O T A L	107	100,0	-

TABELA 5 - POPULAÇÃO ESTUDADA DE ORIGEM JAPONESA, DISTRIBUÍDA POR GRAU DE GERAÇÃO E SEXO.

Grau de geração (indivíduos)	Sexo				Total	
	Masculino		Feminino		n	%
	n	%	n	%		
Issei	105	14,3	98	13,3	203	27,6
Nissei	132	17,9	139	18,9	271	36,8
Sansei	138	18,8	108	14,7	246	33,4
Yonsei	9	1,2	7	0,9	16	2,2
T O T A L	384	52,2	352	47,8	736	100,0

Pela TABELA 4 verifica-se que 89,7% dos japoneses da área de estudo aportaram antes da eclosão da II Guerra Mundial, notadamente, no período de 1926 a 1943, período este proposto na classificação de SAITO³⁷(1970). A expressividade deste componente dificultaria a inferência de informes segundo o período histórico da chegada ao país, fato este que levou a não se estudar a estratificação do grupo, de acordo com este critério.

A distribuição dos 736 indivíduos da população estudada por grau de geração e por sexo, acha-se na TABELA 5.

Como era de se prever, nas famílias Isseis houve predominância de Nisseis em relação aos Sanseis, enquanto que nas famílias Descendentes, a relação é inversa (TABELA 6). A estrutura das proporções familiares poderia conduzir, em parte, a um padrão alimentar orientado pelos Isseis, quando comparado com o dos Descendentes, como mostra a tabela supra citada.

TABELA 6 - DISTRIBUIÇÃO DOS INDIVÍDUOS, SEGUNDO GRAU DE GERAÇÃO (ISSEI, NISSEI, SANSEI E YONSEI) NAS FAMÍLIAS ISSEI E DESCENDENTE.

Grau de geração (indivíduos)	Família			
	Issei (n=107)		Descendente (n=32)	
	n	%	n	%
Issei	203	34,5	-	-
Nissei	212	36,0	59	40,0
Sansei	168	28,5	78	53,1
Yonsei	6	1,0	10	6,8
T O T A L	589	100,0	147	100,0

A expressiva permanência de Sansei e Yonsei na família Issei, como mostra o resultado da TABELA 6, é consequente da persistência do hábito nas famílias Isseis, principalmente da área rural, de abrigarem, sob o mesmo teto, a família do seu filho varão*. O chefe de família neste caso é o Issei, que então mantém a autoridade familiar. É a família do Descendente que cabe a função de executar o trabalho, de acordo com a norma estabelecida pelo Issei. Quando ocorrer algum impedimento do Issei, este filho varão, predeterminado e treinado pela prática e pelo chefe da família, assume então toda a responsabilidade familiar.

6.1.3. Procedência populacional

Ao se examinarem as informações sobre a procedência dos indivíduos Isseis, segundo o local de nascimento no arquipélago japonês, verifica-se que eles são originários de diferentes regiões do País, sendo 70,0% oriundos de regiões da parte meridional do arquipélago, tais como: ilhas Okinawa, Kyushu, Shikoku, e sul da maior ilha Honshu (TABELA 7 e FIGURA 3).

TABELA 7 - Vide página seguinte.

* Este filho é identificado como Iyetsugui que tem como tradução literal "o seguidor da casa" (diferente de primogênito).

TABELA 7 - DISTRIBUIÇÃO DO ISSEI, DAS ÁREAS URBANA E RURAL, SE-
GUNDO LOCAL DE NASCIMENTO, NO ARQUIPÉLAGO JAPONÊS.

Arquipélago japonês (Ilhas e regiões)	TOTAL			Área			
	n	%	% acumulada	Urbana		Rural	
	n	%		n	%	n	%
Ilha Okinawa	21	10,3	10,3	3	1,5	18	8,9
Ilha Kyushu	57	28,2	38,5	28	13,8	29	14,3
Ilha Shikoku	14	6,9	45,4	10	4,9	4	2,0
Ilha Honshu							
Região Chugoku	29	14,3	59,7	8	3,9	21	10,3
Região Chubu	21	10,3	70,0	3	1,5	18	8,9
Região Kinki	19	9,4	79,4	13	6,4	6	3,0
Região Kanto	9	4,4	83,8	7	3,4	2	1,0
Região Tohoku	12	5,9	89,7	5	2,5	7	3,4
Ilha hokaido	21	10,3	100,0	6	3,0	15	7,4
T O T A L	203	100,0	-	83	40,9	120	59,1

Quanto aos Descendentes, apurou-se que 96,0% eram paulistas e destes, 89,4% da Região de Bauru (TABELA 8).

FIGURA 3 - MAPA DO JAPÃO REGIONALIZADO E DISTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DA POPULAÇÃO ISSEI EM ESTUDO, SEGUNDO REGIÃO DE PROCEDÊNCIA.

TABELA 8 - DISTRIBUIÇÃO DOS DESCENDENTES DOS IMIGRANTES JAPONESES, SEGUNDO LOCAL DE NASCIMENTO.

Local de nascimento	Descendente		
	n	%	% acumulada
ESTADO DE SÃO PAULO			
Região Bauru	472	89,4	89,4
Região Presidente Prudente	14	2,6	92,0
Região Ribeirão Preto	8	1,5	93,5
Região Araçatuba	6	1,1	94,6
Região São José de Rio Preto	3	0,6	95,2
Região São Paulo Exterior	2	0,4	95,6
Região Grande São Paulo	2	0,4	96,0
OUTROS ESTADOS*	21	4,0	100,0
T O T A L	528	100,0	-

* Estados de Paraná, Minas Gerais, Pará.

É importante ressaltar que dos 472 Descendentes nascidos na Região de Bauru, 71,8% nasceram nos próprios municípios de Getulina e Guaimbê.

Pela TABELA 9, verifica-se que os chefes de famílias Isseis são muito antigos na região, pois 54,3% deles lá se estabeleceram há mais de 35 anos. A diversidade da origem sugere que não houve distribuição dirigida desses imigrantes nos anos de fixação, o que caracteriza este contingente como do tipo de "colonização voluntária", descrito por SAITO³⁷. Por outro lado, esse grupo, economicamente mais provido, pôde adquirir diretamente seus lotes agrícolas.

Os atuais chefes de famílias Isseis (43,0%) tinham idade inferior a 15 anos quando chegaram ao Brasil e, des

TABELA 9 - ANOS DE RESIDÊNCIA DO CHEFE DE FAMÍLIA ISSEI
NA ÁREA PESQUISADA.

Residência na área (anos)	Chefe de família Issei	
	n	%
menos de 1	2	1,9
1 — 5	13	12,1
5 — 10	3	2,8
10 — 15	4	3,7
15 — 20	7	6,7
20 — 25	6	5,6
25 — 30	5	4,7
30 — 35	9	8,4
35 — 40	13	12,1
40 — 45	22	20,7
45 — 50	14	13,1
50 — 55	9	8,4
T O T A L	107	100,0

tes, 8,4% com menos de 5 anos de idade (TABELA 10). A expressão dos dados indica que os atuais chefes de famílias Isseis já possuem longo contato com os hábitos e costumes do país adotado.

Em relação ao tempo de residência na área de estudo, a maior parte dos chefes de famílias Descendentes, tal como os Isseis, era constituída por moradores antigos da região (TABELA 11), isto é, 59,4 % deles residiam há mais de 35 anos.

6.1.4. Ocupação

Indagando sobre a ocupação familiar em sua terra natal, verificou-se que 70,1% e 96,9% dos pais dos chefes de famílias Isseis e Descendentes eram agricultores.

Apesar de haver ainda uma nítida prevalência de atividade agrícola, notou-se que a transferência para outras atividades foi maior entre os Descendentes que nos Isseis (TABELA 12).

Dentre as atividades agrícolas dos chefes de famílias Isseis e Descendentes, ainda evidenciou-se que a cultura do café persistia, muitas vezes conjugada com outros cultivos, ou com a criação de gado, avicultura ou sericultura. Nas ocupações não agrícolas dos chefes de famílias da área urbana, destacam-se aquelas destinadas ao comércio, notadamente dos alimentos e à prestação de serviços, embora grande número deles ainda continuem com atividades agrícolas, mesmo vivendo em área urbana (QUADROS 2 e 3).

TABELA 10 - IDADE DO CHEFE DE FAMÍLIA ISSEI QUANDO APOR-
TOU AO BRASIL.

Idade na chegada ao Brasil (anos)			Chefe de família Issei n	%	% acumulada
0	—	5	9	8,4	8,4
5	—	10	20	18,7	27,1
10	—	15	17	15,9	43,0
15	—	20	20	18,7	61,7
20	—	25	15	14,0	75,7
25	—	30	8	7,5	83,2
30	—	35	6	5,6	88,8
35	—	40	6	5,6	94,4
40	—	45	2	1,9	96,3
45	—	50	4	3,7	100,0
T O T A L			107	100,0	-

TABELA 11 - TEMPO DE RESIDÊNCIA NA ÁREA DE ESTUDO DO CHEFE
DE FAMÍLIA DESCENDENTE DO IMIGRANTE JAPONE-
SE .

Residência na área (anos)			Chefe de família n	%	Descendente % acumulada
menos	de	1	2	6,2	6,2
1	—	5	5	15,7	21,9
5	—	15	2	6,2	28,1
15	—	25	4	12,5	40,6
25	—	35	4	12,5	53,1
35	—	45	11	34,4	87,5
45	—	55	4	12,5	100,0
T O T A L			32	100,0	-

TABELA 12 - COMPARAÇÃO ENTRE AS OCUPAÇÕES DE PAI DO ISSEI E DO DESCENDENTE COM AQUELAS DO ATUAL CHEFE DE FAMÍLIA.

Ocupação	Do chefe de família				Do pai do chefe de família			
	Issei		Descendente		Pai do Issei		Pai do Descendente	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Agrícola *	68	63,6	18	56,3	75	70,1	31	96,9
Não agrícola **	39	36,4	14	43,7	32	29,9	1	3,1
T O T A L	107	100,0	32	100,0	107	100,0	32	100,0

* "Referem-se às pessoas diretamente envolvidas em atividades econômicas ligadas à produção agrícola, à pecuária ou à extração vegetal ou à animal, na qualidade de empregadores, por conta própria ou como empregados permanentes ou eventuais.

** Referem-se às pessoas envolvidas em atividades econômicas ligadas à produção extrativa mineral, industrial e à prestação de serviços, na qualidade de empregadores, por conta própria ou como empregados permanentes ou eventuais" FIBGE, ESTUDO NACIONAL DA DESPESA FAMILIAR, R.J. 15: 1978.

Sobre a escolaridade dos chefes de família evidenciou-se que, 77% deles tinham o grau primário, 20% grau médio e somente 1% grau universitário. O restante (2%) era constituído por analfabetos e alfabetizados. Como se podia esperar, dos que tinham somente o primeiro grau, a maioria era de chefes de famílias Isseis (82% na área urbana e 81% na área rural); dos Descendentes 71% tinham primeiro grau e o restante, segundo grau e universitário, estes, mais na área urbana.

6.2. Inquérito Alimentar

6.2.1. Análise dos dados do inquérito de hábitos alimentares

A listagem de alimentos de origem "ocidental", "oriental" e "comuns aos dois", apresenta-se no QUADRO 4. A listagem não é exaustiva; limita-se àqueles alimentos citados pelos pesquisados como de uso regular, eliminando aqueles de consumo não homogêneo durante período anual.

QUADRO 2 - NATUREZA DA OCUPAÇÃO FAMILIAR, AGRÍCOLA OU NÃO AGRÍCOLA, EXERCIDA PELO CHEFE DE FAMÍLIA ISSEI, NO MOMENTO DA PESQUISA, POR TIPO DE PRODUTO, TIPO DE ESTABELECIMENTO OU ATIVIDADE PRINCIPAL.

URBANA		RURAL	
Ocupação	n de família	Ocupação	n de família
Agrícola:		Agrícola:	
Hortaliças	6	Café	10
Hortaliças (arrendatários)	1	Café + cereais	2
Café + beneficiamento de café	1	Café + hortaliças	1
Hortaliças + transporte	1	Café + laranja	1
Granja	2	Cereais	1
"Bóia-fria"	1	Hortaliças	1
Não Agrícola:		Café + granja	12
Bar	6	Café + bicho de seda	7
Bar quitanda	4	Café+granja+bicho de seda	4
Secos e molhados	3	Café+granja+gado	2
Bazar de miudezas	2	Café + pasto	1
Quitanda	1	Café+granja+cereais	1
Peixaria	1	Café+granja+tomate	1
Confecção de tofu	1	Café+granja+transporte	1
Transporte de caminhão	4	Café+pasto+cereais	1
Fotografia	2	Café+gado+porco	1
Oficina mecânica	2	Café+granja+tomate+(bicho de seda meieiro)	1
Oficina elétrica	1	Café+granja+(bicho de seda meieiro)	1
Alfaiataria	1	Bicho de seda	3
Instituto de beleza	1	Bicho de seda (meieiro)	1
Beneficiamento de café	1	Bicho de seda (parceiro)	1
Aposentado	7	Bicho de seda+(granja-meieiro)	1
Comerciário	1	Bicho de seda+gado	1
		Não Agrícola:	
		Secos e molhados	1

QUADRO 3 - NATUREZA DA OCUPAÇÃO FAMILIAR, AGRÍCOLA OU NÃO AGRÍCOLA, EXERCIDA PELO CHEFE DE FAMÍLIA DESCENDENTE, NO MOMENTO DA PESQUISA, POR TIPO DE PRODUTO, TIPO DE ESTABELECIMENTO OU ATIVIDADE PRINCIPAL.

URBANA		RURAL	
Ocupação	n de família	Ocupação	n de família
Agrícolas:		Agrícolas:	
Hortaliças	3	Cafê + gado	1
Cafê + granja	1	Cafê + granja	1
Cafê + gado	1	Cafê+granja+limão	1
Cafê + granja	1	Cafê+granja+pasto	1
Cafê+granja+tomate	1	Cafê+granja+batata	1
Granja + comerciário	1	Granja (arrendatário) + transporte	1
Não Agrícolas:		Bicho de seda (meieiro)	2
Bar	3	Bicho de seda	1
Oficina mecânica	2	Empregado de sericultura	1
Transporte	2	Não Agrícola :	
Bar e quitanda	1	Secos e molhados	1
Posto de gasolina	1		
Comerciário	3		
Odontólogo	1		
TOTAL de n de família	21	TOTAL de n de família	11

QUADRO 4 - ESPECIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS PERTENCENTES AOS AGRU-
PAMENTOS ALIMENTARES: ORIENTAIS, OCIDENTAIS E CO-
MUNS AOS DOIS.

33 alimentos orientais *	27 alimentos ocidentais	11 alimentos comuns aos dois
agüé	alho	açúcar
ajinomoto	banha	arroz
chá verde	café	ave
curry	chá-mate	chá preto
dashico	caldo de carne	carne bovina
fukudinzuke	carne embutido	carne suína
gengibre	carne-víscera	cebolinha
gergelim	carne-seca	óleo
kamaboco	cebola	ovo
kampio	chocolate	peixe
kombu	far.de mandioca	vinagre
konhaku	far. de milho	
mandju	feijão	
mesashi	fubá	
misso	queijo	
motti	leite	
natto	leite coalhado	
nori	leite condensado	
okara	macarrão	
raquio	manteiga	
sake	margarina	
sembei	molho inglês	
shiitake	mostarda	
shoyu	óleo de oliva	
soba	pão	
somen	pimenta-do-reino	
tikuwa	salsa	
tofú		
tsuquemono		
udon		
umeboshi		
wakame		
wassabi		

* vide glossário dos alimentos orientais em estudo (ANEXO I)

Para se verificarem as possíveis diferenças e xistentes entre o consumo anual de ses alimentos pelas famílias Isseis e Descendentes, submeteram-se, como foi mencionado, os resultados ao tratamento estatístico não-paramétrico, ^{14,41} teste de Sinal, com $\alpha = 5\%$.

Pela análise do QUADRO 5, verifica-se diferença significativa somente em dois agrupamentos de alimentos den tre os nove agrupamentos expostos:

- . Há diferença significativa no consumo de alimentos orientais, conforme se trate de famílias de Isseis ou de famílias Descendentes, independentemente de viverem na zona rural ou urbana, ou seja, os Descendentes, significativamente, consomem menos alimentos orientais do que os Isseis.
- . Há diferença significativa também, no consumo de alimentos o cidentais, conforme se trate de famílias Isseis residentes na área urbana ou Isseis residentes na área rural, ou seja, os Isseis residentes na área urbana, significativamente, con somem mais alimentos ocidentais.

6.2.2. O consumo de alimentos orientais

Pela análise da TABELA 14, verifica-se que, pra ticamente, todos os alimentos orientais foram mais consumidos pelas famílias Isseis do que pelos seus Descendentes. Nota-se que os cinco alimentos orientais mais consumidos pelos Isseis também o foram pelos Descendentes ("shoyu", "ajinomoto", "misso", "tsuquemono" e "dashico").

Em ambos tipos de famílias, as menções anuais totais (365 vezes por ano), o "shoyu" foi citado acima de 80% (Isseis 95%, Descendentes 82%); o "ajinomoto" acima de 75% (Isseis 79%, Descendentes 76%). Em escala menor, seguem-se o "mis

QUADRO 5 - RESULTADO DA APLICAÇÃO DO TESTE DE SINAL, $\alpha = 5\%$ ¹⁴ EM CADA ALIMENTO ORIENTAIS, OCIDENTAIS E COMUNS AOS DOIS; DAS FAMÍLIAS ISSEI E DESCENDENTE, RESIDENTES NAS ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos	Agrupamento familiar			(A) Relação de sinais do grupo (a) em relação ao grupo (b)		Valor de nível de signifi- cância $\alpha = 5\%$ *	Interpretação**
				Positivo(+)	Negativo (-)		
	(a)	versus	(b)				
Orientais	Issei	X	Descendente (1)	32	-	10	significativo
	Issei U	X	Issei R (2)	13	20	10	não significativo
	Descendente U	X	Descendente R (3)	19	12	9	não significativo
Ocidentais	Issei	X	Descendente (4)	9	18	7	não significativo
	Issei U	X	Issei R (5)	23	4	7	significativo
	Descendente U	X	Descendente R (6)	16	8	6	não significativo
Comuns aos dois	Issei	X	Descendente (7)	6	3	1	não significativo
	Issei U	X	Issei R (8)	5	3	1	não significativo
	Descendente U	X	Descendente R (9)	6	3	1	

Fonte: TABELAS 14 (1); 16 (2); 18 (3); 20 (4); 22 (5); 24 (6); 26 (7); 28 (8); 30 (9).

- U = área urbana

- R = área rural

* Usado como padrão de referência.

** significativo = $A > \alpha$

Não significativo = $A < \alpha$

so" com 62% e "tsuquemono", 48%, para os Isseis e, somente o "misso", 45%, para os Descendentes. Chama-se a atenção, para o fato de que os demais alimentos orientais, dada a sua natureza, não foram consumidos mais que 50 vezes ao ano (14%), tanto pelas famílias Isseis, como pelos seus Descendentes.

Nota-se ainda que, embora importados, muitos alimentos japoneses ("nori", "kombu", "wakame", "wassabi") persistiram no Brasil como componentes da alimentação dos migrantes e dos Descendentes.

Expressando esses resultados em termos percentuais (TABELA 15) poder-se-á ter uma idéia mais clara do grau de abandono do hábito de consumir alimentos orientais entre as famílias Descendentes.

Ao se apurarem os dados das famílias Isseis, segundo moradia urbana e rural, observou-se que os gêneros alimentícios orientais mais citados na área rural apresentavam uma característica comum, a de serem ao menos perecíveis, tais como: "shoyu", "ajinomoto", "misso", "dashico", "mesashi", "udo", gengibre, "fukudinzuke" e outros (TABELA 16). Convém lembrar que os alimentos, acima citados, fazem parte dos populares pratos no Japão. Aqueles com citações anuais mais altas o "shoyu" e o "ajinomoto" são condimentos básicos no preparo dos alimentos japoneses, enquanto que o "misso" e o "dashico", ingredientes para o preparo de sopa tradicional, têm consumo quase que diário no Japão, notadamente na área rural. Os dados sugerem que ainda há tendência na conservação desse hábito alimentar nas famílias rurícolas. Por outro lado, os alimentos orientais com maior frequência de menções na área urbana foram, justamente, aqueles alimentos que requeriam consumo imediato,

tais como: "tofũ" , "aguê", "tikuwa", "kamaboco", "mandju", "ko nhaku". Foram citados também ingredientes sofisticados: o "sh_i itake" e o "wassabi". Este consumo maior na área urbana se deve, provavelmente, à facilidade de obtenção e a uma grande variedade de oferta.

Os alimentos orientais: "nori", "tsuquemono" , "somen" e "motti" foram consumidos com frequências semelhantes, tanto na zona urbana como na rural, o que se deve à menor perecibilidade destes em relação aos supra-citados.

Quanto ao consumo dos alimentos orientais entre os Isseis da zona urbana e rural, verifica-se que as maiores diferenças ocorreram com o "natto", "curry", "dashico", "wakame", "okara" e "mesashi" (TABELA 17). Isto poder-se-á justificar pelo fato de que, entre os Isseis rurais, persiste ainda o costume tradicional do preparo doméstico de alguns destes alimentos (ANEXO 1).

A diferença do consumo de alimentos orientais entre os Descendentes de zonas urbana e rural, demonstra que os hábitos alimentares já não apresentavam as mesmas características encontradas entre as famílias Isseis dessas duas áreas (TABELA 18). A maioria dos Descendentes urbanos (96,9%) nasceu e foi criada na zona rural, mas pôde manter certos hábitos alimentares de seus ancestrais, uma vez que encontrava no comércio da cidade, maiores facilidades de aquisição de certos alimentos . Foi o que ocorreu com o consumo de "shoyu", "ajinomoto", "mis - so", "tsuquemono" e "dashico".

Quanto aos alimentos orientais com característi

cas de perecibilidade, também os Descendentes urbanos mostraram maior tendência no consumo do "tofú", do "aguê" e do mand-jú".

A TABELA 19 demonstra que as maiores diferenças no consumo de certos alimentos dos Descendentes na área rural, recaíram sobre o "udon", "wakame", "konhaku" e "kampio". Tal como nos Isseis, os alimentos mais mencionados se caracterizaram pela sua durabilidade na armazenagem ou pela fácil preparação (ANEXO 1).

6.2.3. O consumo de alimentos ocidentais

Da análise dos resultados depreende-se que os alimentos ocidentais consumidos pelos Isseis, acima de 80% durante o período anual, também o foram pelos Descendentes, embora estes últimos já mencionaram com maior frequência que os primeiros: o alho, a cebola, o café, o pão, o feijão e a pimenta-do-reino. Considerando essas menções anuais totais, sendo 365 menções ao ano como igual a 100%, tem-se para os Isseis as seguintes percentuais: alho 94%, cebola 87%, café 86%, pão 82%, feijão 80%. Para os Descendentes: alho 100%, cebola e feijão 89%, café 91%, pão 82%, pimenta-do-reino 85% das menções totais anuais. No intervalo entre 40% a 80% de frequência de citações anuais, verificar-se-á que os Isseis mencionaram nesta frequência, a pimenta-do-reino, o leite, a margarina e o chá-mate, que correspondem a 76%, 69%, 59% e 51% das menções anuais totais. Enquanto que os Descendentes já citaram neste intervalo, de 40% a 80%, o leite 70%, a margarina 64%, o chá-mate 40% e a banha 53% (TABELAS 20 e 21), o que já denota alguma aceleração na aquisição de hábitos alimentares nacionais.

Houve diferença estatisticamente significativa no sentido de maior consumo desses alimentos pelos Isseis urbanos que pelos rurais; cerca de 85% dos 27 alimentos ocidentais em estudo foram mais citados pelos Isseis da área urbana (QUADRO 5). Os da área rural mantiveram mais efetivamente, em seu isolamento, as tradições alimentares japonesas, provavelmente, porque os da zona urbana tiveram maiores contatos com população não nipônica (TABELAS 22 e 23).

Não se pôde detectar diferenças significativas no consumo de alimentos ocidentais entre os Descendentes urbanos e rurais, provavelmente porque os hábitos alimentares deste grupo familiar independem das dificuldades ou das facilidades em adquiri-los.

6.2.4. O consumo de alimentos "comuns aos dois"

Nos alimentos "comuns aos dois", o arroz, alimento básico do povo japonês e também o óleo como o açúcar, foram consumidos durante o ano todo pelas famílias Isseis e Descendentes (TABELA 26). Este fato foi verificado tanto nos habitantes urbanos como nos rurais (TABELAS 27, 29 e 31). O vinagre e a cebolinha foram mencionados por mais de dois terços do período anual por ambos tipos de famílias. A carne bovina, apontada em primeiro lugar no grupo das carnes, foi mais consumida na zona urbana que na rural, pelos dois tipos de família, provavelmente, devido às facilidades na comercialização local (TABELAS 28 e 30). Talvez, por ser a avicultura, uma das atividades atuantes na área rural, encontramos nos seus produtos, um maior consumo, tanto pelos Isseis quanto pelos Descendentes.

(QUADROS 2 e 3 - TABELAS 28 e 30). Quanto ao chá-preto, ovo e peixe fresco, embora fossem mencionados em ambos os grupos familiares, houve, na realidade, maior consumo dos mesmos entre os Isseis do que entre os Descendentes (TABELA 27), pois que, mesmo como alimentos "comuns aos dois", seus consumos são mais intensos no país de origem.

6.2.5. Preparo dos alimentos

Ao estudar os hábitos alimentares de uma determinada população, entende-se que não se pode dissociar a composição da dieta do preparo dos alimentos que a compõem. Dos dados obtidos através do formulário recordatório de vinte a quatro horas (ANEXO 3), levantou-se o modo de preparo desses alimentos pelas famílias, classificando-os, segundo o estilo em ocidental e oriental. Os critérios adotados foram: consideram-se como de estilo oriental todas as preparações típicas do Japão e ou daquelas às quais se agregassem temperos japoneses, tais como "shoyu" e "misso". Foram eleitos, para tal comparação, aqueles preparos culinários presentes na mesa dos Isseis e dos Descendentes do período estudado. Neste sentido, verificou-se que tanto as famílias Isseis como as Descendentes conservaram fortemente certos hábitos de preparar os alimentos ao estilo oriental, principalmente, no que se refere ao arroz, sopa e conserva, todos estes com menções superiores a 80% do total apurado (TABELA 32). A forma preferida de cozer o arroz foi a de submetê-lo à cocção somente em água e sem tempero, técnica esta, milenar no Japão. O arroz assim preparado tem, por sua vez, favorecido a conservação do consumo de outros pratos populares consagrados no Japão, tais como a sopa temperada com "mis

so"e a conserva (tsuquemono), pratos que sempre acompanham o arroz, acentuando o seu sabor.

Como anteriormente foi visto, o peixe é um alimento largamente consumido no Japão. No presente estudo, verifica-se que os Isseis além de o consumirem mais que seus Des - cendentes, ainda mantiveram em maior proporção o estilo oriental de prepará-lo. Estes peixes são servidos crus ou mesmo cozidos ou grelhados recebendo como tempero principal o "shoyu", secundado pelo gengibre, gergelim ou "sake." As aves, embora menos consumidas que os peixes, também são freqüêntes na mesa japonesa. Ainda aqui, há entre os Isseis, a preferência no preparo ao estilo oriental com "shoyu" e gengibre, que, como eles mesmos justificam, tornam o consumo menos enjoativo, por disfarçarem o aroma característico da. aves.

Quanto aos demais alimentos, a simples observação da TABELA 32 sugere que houve maior tendência dos Descen - dentes para o preparo ao estilo ocidental, embora alguns conti - nuassem a usar os temperos orientais nos vegetais.

TABELA 14 - DIFERENÇAS ABSOLUTAS DE CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS ORIENTAIS ENTRE FAMÍLIAS ISSEIS E DESCENDENTES, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA.

Alimentos Orientais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em nº absoluto entre famílias Issei e Descendente
	Issei n (a)	Descendente n (b)	
SHOYU	347,47	297,75	+ 49,72
AJINOMOTO	288,60	277,01	+ 11,59
MISSO	225,98	165,62	+ 60,36
TSUQUEMONO	176,41	96,48	+ 79,93
DASHICO	94,53	32,24	+ 62,29
UDON	48,47	17,44	+ 31,03
SOMEN	38,08	18,52	+ 19,56
MESASHI	37,77	15,21	+ 22,56
GENGIBRE	34,87	18,02	+ 16,85
SEMBEI	33,23	23,00	+ 10,23
FUKUDINZUKE	27,94	9,19	+ 18,75
UMEBOSHI	25,47	14,65	+ 10,82
TOFU	22,37	18,29	+ 4,08
NORI	18,01	7,86	+ 10,15
AGUÊ	15,99	12,70	+ 3,29
MANDJU	12,61	8,83	+ 3,73
TIKUWA	12,43	10,21	+ 2,22
KAMABOCO	12,20	10,23	+ 1,97
CHÁ VERDE	11,94	11,50	+ 0,44
KOMBU	10,41	4,48	+ 5,93
WAKAME	9,38	2,23	+ 7,15
KAMPIO	7,57	2,84	+ 4,73
MOTTI	7,28	7,28	-
GERCELIM	7,03	6,28	+ 0,75
CURRY	6,79	5,02	+ 1,77
KONHAKU	6,37	4,20	+ 2,17
SOBA	5,02	3,90	+ 1,12
NATTO	1,29	0,83	+ 0,46
SAKE	1,25	0,09	+ 1,16
OKARA	0,82	-	+ 0,82
WASSABI	0,63	0,09	+ 0,54
RAQUIO	0,49	0,09	+ 0,40
SHIITAKE	0,14	-	+ 0,14

TABELA 15 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES ANUAIS DE ALIMENTOS ORIENTAIS, TOMANDO AS MENÇÕES DAS FAMÍLIAS ISSEIS COMO 100%, SEGUNDO A ORDEM DE GRANDEZA.

Alimentos Orientais	Porcentagem de citações das famílias em relação à Issei considerando 100		Descendente %
	Descendente %	≠ %	Descendente em relação à Issei
MOTTI	100		-
AJINOMOTO	96		- 4
CHÁ VERDE	96		- 4
GERGELIM	89		- 11
SHOYU	86		- 14
KAMABOCO	84		- 16
TOFU	82		- 18
TIKUWA	82		- 18
AGUE	79		- 21
SOBA	78		- 22
CURRY	74		- 26
MISSE	73		- 27
MANDJU	70		- 30
SEMBEI	69		- 31
KONHACU	66		- 34
NATTO	64		- 36
UMEBOSCHI	57		- 43
TSUQUEMONO	55		- 45
GENGIBRE	52		- 48
SOMEN	49		- 51
NORI	44		- 56
KOMBU	43		- 57
MESASHI	40		- 60
KAMPIO	38		- 62
UDON	36		- 64
DASHICO	34		- 66
FUKUDINZUKE	33		- 67
WAKAME	24		- 76
RAQUIO	18		- 82
WASSABI	14		- 86
SAKE	7		- 93
OKARA	-		- 100
SHIITAKE	-		- 100

TABELA 16 - DIFERENÇAS ABSOLUTAS DE CITAÇÕES ANUAIS ENTRE FAMÍLIAS ISSEIS DAS ÁREAS URBANA E RURAL, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA, DOS ALIMENTOS ORIENTAIS.

Alimentos Orientais	FAMÍLIA ISSEI Urbana X Rural		
	Frequência de citações anuais/família		Diferença em nº absoluto entre família Urbana e Rural n (a - b)
	Urbana (a) n	Rural (b) n	
SHOYU	327,48	365,00	- 37,52
AJINOMOTO	251,33	321,30	- 69,97
MISSO	182,53	274,43	- 91,90
TSUQUEMONO	169,84	176,92	- 7,08
DASHICO	49,33	135,64	- 86,31
SEMBEI	46,29	21,77	+ 24,52
SOMEN	37,41	38,85	- 1,44
UDON	34,67	60,23	- 25,56
TOFÚ	32,27	15,26	+ 17,01
UMEBOSHI	28,55	23,02	+ 5,53
GENGIBRE	25,32	43,19	- 17,87
AGUÊ	22,38	8,65	+ 13,73
FUKUDINZUKE	21,22	33,52	- 12,30
MESASHI	21,06	47,15	- 26,09
TIKUWA	17,57	8,23	+ 9,34
NORI	17,08	18,07	- 0,99
KAMABOCO	16,86	8,54	+ 8,32
MANDJU	16,66	9,17	+ 7,49
KOMBU	9,93	16,43	- 6,50
CHÁ VERDE	9,44	14,13	- 4,69
KONHAKU	9,28	3,48	+ 5,80
MOTTI	7,72	7,14	+ 0,58
KAMPIO	7,33	8,10	- 0,77
SOBA	6,91	3,37	+ 3,54
WAKAME	5,10	12,77	- 7,67
GERGELIM	5,05	8,76	- 3,71
CURRY	2,77	9,91	- 7,14
SAKE	2,14	0,47	+ 1,67
WASSABI	1,16	0,26	+ 0,90
OKARA	0,48	1,13	- 0,65
NATTO	0,41	2,08	- 1,67
SHIITAKE	0,24	-	+ 0,24
RAQUIO	-	0,91	- 0,91

TABELA 17 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES ANUAIS DE ALIMENTOS ORIENTAIS, CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS ISSEIS RESIDENTES NA ÁREA URBANA COMO 100%, SEGUNDO O ORDEM DE GRANDEZA DOS ISSEIS DA ÁREA RURAL.

Alimentos Orientais	FAMÍLIA ISSEI Rural X Urbana (100%)	
	Rural %	Rural em relação à Urbana
NATTO	507	+ 407
CURRY	358	+ 258
DASHICO	275	+ 175
WAKAME	250	+ 150
OKARA	235	+ 135
MESASHI	224	+ 124
UDON	174	+ 74
GERGELIM	173	+ 73
GENGIBRE	171	+ 71
KOMBU	165	+ 65
FUKUDINZUKE	158	+ 58
MISSO	150	+ 50
CHÁ VERDE	150	+ 50
AJINOMOTO	128	+ 28
SHOYU	111	+ 11
KAMPPIO	110	+ 10
NORI	106	+ 6
TSUQUEMONO	104	+ 4
SOMEN	104	+ 4
MOTTI	92	- 8
UMEBOSHI	81	- 19
MANDJU	55	- 45
KAMABOCO	51	- 49
SOBA	49	- 51
SEMBEI	47	- 53
TOFU	47	- 53
TIKUWA	47	- 53
AGUÉ	38	- 62
KONHAKU	37	- 63
WASSABI	22	- 78
SAKE	22	- 78
RAQUIO	-	-
SHIITAKE	-	-

TABELA 18 - DIFERENÇAS ABSOLUTAS DE CITAÇÕES ANUAIS ENTRE FAMÍLIAS DESCENDENTES RESIDENTES NA ÁREA URBANA E RURAL, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS.

Alimentos Orientais	FAMÍLIA DESCENDENTE (Urbana X Rural)		
	frequência de citações anuais / família		Diferença em nº absoluto entre famílias Urbana e Rural.
	Urbana (a) n	Rural (b) n	
SHOYU	323,36	246,49	+ 76,87
AJINOMOTO	312,86	208,57	+ 104,29
MISSO	170,05	157,52	+ 12,53
TSUQUEMONO	108,97	77,92	+ 31,05
DASHICO	50,91	10,83	+ 40,08
SEMBEI	33,77	4,62	+ 29,15
TOFŮ	24,85	6,09	+ 18,76
SOMEM	21,14	11,35	+ 9,79
GENGIBRE	19,17	15,83	+ 3,34
AGUÊ	15,04	8,22	+ 6,82
UMEBOSHI	14,47	15,00	- 0,53
MESASHI	12,84	19,74	- 6,90
UDON	12,35	26,40	- 14,05
MANDJU	11,12	4,57	+ 6,55
FUKUDINZUKE	10,41	6,87	+ 3,54
MOTTI	8,78	4,31	+ 4,47
KAMABOCO	8,64	13,27	- 4,63
TIKUWA	8,64	13,22	- 4,58
NORI	7,49	8,22	- 0,73
GERGELIM	6,24	6,35	- 0,11
KOMBU	5,15	1,14	+ 4,01
CURRY	5,03	5,00	+ 0,03
SOBA	3,19	5,00	- 1,81
KONHAKU	2,66	7,13	- 4,47
KAMPIO	2,36	18,28	- 15,92
WAKAME	1,69	3,27	- 1,58
NATTO	1,28	-	+ 1,28
RAQUIO	0,14	-	+ 0,14
SAKE	0,14	-	+ 0,14
WASSABI	0,14	-	+ 0,14
CHÁ VERDE	-	33,44	- 33,44
OKARA	-	-	-
SHIITAKE	-	-	-

TABELA 19 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES ANUAIS DE ALIMENTOS ORIENTAIS CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA COMO 100%.

Alimentos Orientais	FAMÍLIA DESCENDENTE Rural X Urbana (100 %)	
	Rural %	≠ % Rural em relação à Urbana
KAMPIO	775	+ 675
KONHAKU	268	+ 168
UDON	214	+ 114
WAKAME	193	+ 93
SOBA	157	+ 57
MESASHI	154	+ 54
KAMABOCO	154	+ 54
TIKUWA	153	+ 53
NORI	110	+ 10
UMEBOSHI	104	+ 4
GERGELIM	102	+ 2
CURRY	99	- -1
MISSE	93	- 7
GENGIBRE	83	- 17
SHOYU	76	- 24
TSUQUEMONO	71	- 29
AJINOMOTO	67	- 33
FUKUDINZUKE	66	- 34
AGUE	55	- 45
SOMEM	54	- 46
MOTTI	49	- 51
MANDJU	41	- 59
TOFU	24	- 76
KOMBU	22	- 78
DASHICO	21	- 79
SEMBEI	14	- 86
NATTO	-	
RAQUIO	-	
SAKE	-	
CHÁ VERDE	-	
OKARA	-	
SHIITAKE	-	
WASSABI	-	

TABELA 20 - DIFERENÇAS ABSOLUTAS DE CITAÇÕES ANUAIS ENTRE AS FAMÍLIAS ISSEIS E DESCENDENTES, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS.

Alimentos Ocidentais	Frequência de Menções anuais/família		Diferença em nº absolu to entre famílias Issei e Descendente n (a - b)
	Issei n (a)	Descendente n (b)	
ALHO	343,43	365,00	- 21,57
CEBOLA	316,65	324,35	- 7,70
CAFÉ	312,56	331,62	- 19,06
PÃO	298,83	300,87	- 2,04
FEIJÃO	293,30	325,25	- 31,95
PIMENTA	276,97	311,49	- 34,52
LEITE	253,11	255,04	- 1,93
MARGARINA	215,05	234,73	- 19,68
CHÁ-MATE	186,40	144,78	+ 41,62
MANTEIGA	100,15	38,69	+ 61,46
MACARRÃO	91,03	63,32	+ 27,71
SALSA	66,54	75,51	+ 8,97
BANHA	58,79	194,00	- 135,21
QUEIJO	58,24	65,45	- 7,21
CARNE-EMBUTIDA	50,80	64,02	- 13,22
CHOCOLATE	47,41	41,09	+ 6,32
CALDO DE CARNE	30,37	20,28	+ 10,09
FARINHA DE MANDIOCA	21,19	26,86	- 5,67
MOLHO INGLÊS	10,89	-	+ 10,89
CARNE-SECA	13,51	20,66	- 7,15
CARNE-VÍSCERA	12,44	20,37	- 7,93
FUBÁ	5,29	4,71	+ 0,58
ÓLEO OLIVA	5,04	24,44	- 19,04
LEITE COALHADO	2,44	-	+ 2,44
MOSTARDA	1,50	0,55	+ 0,95
FARINHA DE MILHO	1,17	1,72	- 0,55
LEITE CONDENSADO	0,03	1,63	- 1,60

TABELA 21 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES ANUAIS DE ALIMENTOS OCIDENTAIS CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS ISSEIS COMO 100%, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES.

Alimentos Ocidentais	Porcentagem de citações anuais das famílias Descendente em relação à Issei, considerando 100%		
	Descendente %	≠ %	Descendente em relação à Issei
LEITE CONDENSADO	5.433		+ 5.333
ÓLEO OLIVA	485		+ 385
BANHA	330		+ 230
CARNE-VÍSCERA	164		+ 64
CARNE-SECA	153		+ 53
FARINHA DE MILHO	147		+ 47
FARINHA DE MANDIOCA	127		+ 27
CARNE-EMBUTIDA	126		+ 26
SALSA	113		+ 13
PIMENTA	112		+ 12
QUEIJO	112		+ 12
FEIJÃO	111		+ 11
MARGARINA	109		+ 9
ALHO	106		+ 6
CAFÉ	106		+ 6
CEBOLA	102		+ 2
PÃO	101		+ 1
LEITE	101		+ 1
FUBÃ	89		- 11
CHOCOLATE	87		- 13
CHÁ-MATE	78		- 22
MACARRÃO	70		- 30
CALDO DE CARNE	67		- 33
MANTEIGA	56		- 44
MOSTARDA	37		- 63
LEITE COALHADO	-		-
MOLHO INGLÊS	-		-

TABELA 22 - DIFERENÇAS ABSOLUTAS DE CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DAS ÁREAS URBANA E RURAL, DISPOSTAS SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA.

Alimentos Ocidentais	FAMÍLIA ISSEI Urbana X rural		
	frequência de menções anuais por família		Diferença em nº abso- luto entre famílias da área Urbana e Ru- ral
	Urbana (a)	Rural (b)	
CEBOLA	349,36	287,04	+ 62,32
ALHO	346,81	336,64	+ 10,17
PÃO	337,88	260,25	+ 77,63
CAFÉ	308,74	315,91	- 7,17
LEITE	266,17	240,37	+ 25,80
FEIJÃO	265,19	319,36	- 54,17
PIMENTA	259,22	292,88	- 33,66
MARGARINA	235,14	197,23	+ 37,91
CHÁ-MATE	199,65	174,77	+ 24,88
BANHA	131,50	214,97	- 83,47
MANTEIGA	119,35	83,29	+ 36,06
QUEIJO	92,04	25,86	+ 66,18
MACARRÃO	91,49	90,68	+ 0,81
CARNE-EMBUTIDA	84,95	20,16	+ 64,79
SALSA	84,42	48,78	+ 35,64
CHOCOLATE	66,41	30,75	+ 35,66
FAR.MANDIOCA	32,67	11,22	+ 21,45
CALDO DE CARNE	29,74	27,04	+ 2,70
MOLHO INGLÊS	23,06	0,21	+ 22,85
CARNE-VÍSCERA	15,79	9,79	+ 6,00
CARNE-SECA	14,20	12,20	+ 2,00
ÓLEO OLIVA	7,41	2,95	+ 4,46
FUBÁ	4,37	0,55	+ 3,82
LEITE COALHADO	3,13	-	+ 3,13
MOSTARDA	1,75	1,27	+ 0,48
FARINHA DE MILHO	1,21	1,12	+ 0,09
LEITE CONDENSADO	0,06	-	+ 0,06

TABELA 23 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES ANUAIS DE ALIMENTOS OCIDENTAIS, CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA URBANA COMO 100%, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA DA ÁREA RURAL.

Alimentos Ocidentais	FAMÍLIA ISSEI Rural x Urbana (100%)	
	Rural %	≠ % Rural em relação à Urbana
BANHA	163	+ 63
FEIJÃO	120	+ 20
PIMENTA	113	+ 13
CAFÉ	102	+ 2
MACARRÃO	99	- 1
ALHO	97	- 3
FARINHA MILHO	93	- 7
CALDO DE CARNE	91	- 9
LEITE	90	- 10
CHÁ-MATE	87	- 13
CARNE-SECA	86	- 14
MARGARINA	84	- 16
CEBOLA	82	- 18
PÃO	77	- 23
MOSTARDA	73	- 27
MANTEIGA	70	- 30
CARNE-VISCERA	62	- 38
SALSA	58	- 42
CHOCOLATE	46	- 54
ÓLEO OLIVA	40	- 60
FARINHA MANDIOCA	34	- 66
QUEIJO	28	- 72
CARNE-EMBUTIDA	24	- 76
FUBÁ	13	- 87
MOLHO INGLÊS	1	- 99
LEITE COALHADO	-	
LEITE CONDENSADO	-	

TABELA 24 - DIFERENÇAS ABSOLUTAS DE CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS, ENTRE AS FAMÍLIAS DESCENDENTES, RESIDENTES NAS ÁREAS URBANA E RURAL, DISPOSTAS SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA.

Alimentos Ocidentais	FAMÍLIA DESCENDENTE Urbana X Rural		
	frequência de citações anuais/família		Diferença em nº absoluto entre famílias Urbana e Rural
	Urbana (a) n	Rural (b) n	
ALHO	365	365	-
CAFÉ	365	267,89	+ 97,11
CEBOLA	365	246,75	+ 118,25
PÃO	350,10	199,09	+ 151,01
PIMENTA	347,75	242,27	+ 105,48
FEIJÃO	305,40	360,26	- 54,86
MARGARINA	295,47	114,02	+ 181,45
LEITE	249,01	266,54	- 17,53
BANHA	226,09	132,73	+ 93,36
CHÁ-MATE	147,77	139,08	+ 8,69
SALSA	80,30	66,36	+ 13,94
CARNE-EMBUTIDA	75,70	38,71	+ 36,99
QUEIJO	60,98	73,80	- 12,82
MACARRÃO	48,68	89,83	- 41,15
CHOCOLATE	42,62	38,18	+ 4,44
MANTEIGA	36,61	42,66	- 6,05
CALDO DE CARNE	28,29	5,00	+ 23,29
CARNE-VÍSCERA	25,43	10,71	+ 14,72
CARNE-SECA	24,11	14,22	+ 9,89
FAR.DE MANDIOCA	16,73	46,45	- 29,72
FUBÁ	6,05	2,18	+ 3,87
FAR.DE MILHO	2,62	-	+ 2,62
LEITE CONDENSADO	2,48	-	+ 2,48
MOSTARDA	0,27	1,09	- 0,82
ÓLEO OLIVA	-	71,10	- 71,10
LEITE COALHADO	-	-	-
MOLHO INGLÊS	-	-	-

TABELA 25 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES DE ALIMENTOS OCIDENTAIS, CONSIDERANDO FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA COMO 100%.

Alimentos Ocidentais	FAMÍLIA DESCENDENTE		Rural X Urbana (100 .%)
	Rural %	≠ %	Rural em relação à Urbana
MOSTARDA	404		+ 304
FAR.MANDIOCA	278		+ 178
MACARRÃO	184		+ 84
QUEIJO	121		+ 21
FEIJÃO	118		+ 18
MANTEIGA	116		+ 16
LEITE	107		+ 7
ALHO	100		-
CHÁ-MATE	94		- 6
CHOCOLATE	90		- 10
SALSA	83		- 17
CAFÉ	73		- 27
PIMENTA	70		- 30
CEBOLA	68		- 32
CARNE-SECA	59		- 41
BANHA	59		- 41
PÃO	57		- 43
CARNE-EMBUTIDA	51		- 49
CARNE-VISCERA	42		- 58
MARGARINA	39		- 61
FUBÁ	36		- 64
CALDO DE CARNE	18		- 82
FAR. MILHO	-		
LEITE CONDENSADO	-		
ÓLEO OLIVA	-		
LEITE COALHADO	-		
MOLHO INGLÊS	-		

TABELA 26 - DIFERENÇAS EM NÚMERO ABSOLUTO DAS CITAÇÕES ANUAIS, DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS, ENTRE AS FAMÍLIAS ISSEIS E DESCENDENTES.

Alimentos Co- muns aos Dois	Frequência de cita- ções anuais/família		Diferença em nº abso- luto entre famílias Issei e Descendente n(a-b)
	Issei n(a)	Descendente n(b)	
AÇÚCAR	365,00	365,00	-
ÓLEO	365,00	365,00	-
ARROZ	365,00	360,11	+ 4,89
VINAGRE	272,15	321,38	- 49,23
OVO	266,00	163,96	+ 102,04
CEBOLINHA	260,49	217,65	+ 42,84
CARNE BOVINA	126,42	133,33	- 6,91
CHÁ PRETO	74,00	22,99	+ 51,01
AVE	58,79	48,83	+ 9,96
PEIXE FRESCO	55,90	34,67	+ 21,23
CARNE SUINA	13,71	17,87	- 4,16

TABELA 27 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DAS CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS, CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS ISSEIS COMO 100%.

Alimentos Co- muns aos Dois	Porcentagens de citações das famílias Des- cendente em relação à Issei, considerando como 100 %.	
	Descendente %	≠ % Descendente em re- lação à Issei
CARNE SUINA	130	+ 30
VINAGRE	118	+ 18
CARNE BOVINA	105	+ 5
AÇÚCAR	100	-
ÓLEO	100	-
ARROZ	99	- 1
CEBOLINHA	84	- 16
AVE	83	- 17
PEIXE FRESCO	62	- 38
OVO	62	- 38
CHÁ PRETO	31	- 69

TABELA 28 - DIFERENÇAS EM NÚMEROS ABSOLUTOS, DAS CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS (OCIDENTE E ORIENTE), ENTRE AS FAMÍLIAS ISSEIS, RESIDENTES NAS ÁREAS URBANA E RURAL, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA.

Alimentos Comuns aos Dois	FAMÍLIA ISSEI Urbana x Rural		
	frequência de citações anuais/família		Diferença em nº absoluto entre famílias das áreas Urbana e Rural n (a-b)
	Urbana n (a)	Rural n (b)	
AÇÚCAR	365,00	365,00	-
ARROZ	365,00	365,00	-
ÓLEO	365,00	365,00	-
VINAGRE	296,41	257,26	+ 39,15
CEBOLINHA	275,37	246,11	+ 29,26
OVO	242,08	291,48	- 49,40
CARNE BOVINA	176,46	70,75	+105,71
PEIXE	67,50	41,78	+ 25,72
CHÁ PRETO	61,26	84,82	- 23,56
AVE	55,86	62,24	- 6,38
CARNE SUINA	15,49	11,76	+ 3,73

TABELA 29 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DAS CITAÇÕES ANUAIS, DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS (OCIDENTE E ORIENTE), CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA URBANA COMO 100%.

Alimentos Co- muns aos Dois	FAMÍLIA ISSEI		Rural x Urbana
	Rural %	≠ %	100 % Rural em relação à Urbana
CHÁ PRETO	138		+ 38
OVO	120		+ 20
AVE	111		+ 11
AÇÚCAR	100		-
ARROZ	100		-
ÓLEO	100		-
CEBOLINHA	89		- 11
VINAGRE	87		- 13
CARNE SUINA	76		- 24
PEIXE	62		- 38
CARNE BOVINA	40		- 60

TABELA 30 - DIFERENÇAS EM NÚMERO ABSOLUTO, DAS CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS (OCIDENTE E ORIENTE), ENTRE AS FAMÍLIAS DESCENDENTES, RESIDENTES NA ÁREA URBANA E RURAL, SEGUNDO ORDEM DE GRANDEZA.

Alimentos Co- muns aos Dois	FAMÍLIA DESCENDENTE Urbana x Rural		
	frequência de citações anuais/família		Diferença em nº ab- soluta entre famí- lias Urbana e Rural n(a - b)
	Urbanan(a)	Rural n(b)	
AÇÚCAR	365,00	365,00	-
ÓLEO	365,00	365,00	-
ARROZ	361,27	357,89	+ 3,38
VINAGRE	347,62	271,28	+ 76,34
CEBOLINHA	271,22	115,38	+ 155,84
OVO	172,41	120,91	+ 51,50
CARNE BOVINA	169,98	61,97	+ 108,01
PEIXE FRESCO	33,16	35,62	- 2,46
CARNE SUINA	19,00	15,51	+ 3,49
CHÁ PRETO	17,65	33,18	- 15,53
AVE	14,18	124,17	- 109,99

TABELA 31 - DIFERENÇAS PERCENTUAIS DE CITAÇÕES ANUAIS DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS (OCIDENTE E ORIENTE), CONSIDERANDO AS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA COMO 100%.

Alimentos Comuns aos Dois	FAMÍLIA DESCENDENTE Rural X Urbana (100 %)	
	Rural %	≠ % Rural em relação à Urbana
AVE	876	+ 776
CHÁ PRETO	188	+ 88
PEIXE	107	+ 7
AÇÚCAR	100	-
ÓLEO	100	-
ARROZ	99	- 1
CARNE SUINA	82	- 18
VINAGRE	78	- 22
OVO	70	- 50
CEBOLINHA	42	- 58
CARNE BOVINA	36	- 64

TABELA 32 - DISTRIBUIÇÃO DOS PREPAROS E ALIMENTOS SEGUNDO ESTILO: OCIDENTAL E ORIENTAL, ENTRE AS FAMÍLIAS ISSEI E DESCENDENTE

Alimentos	Famílias	Estilo de preparo				TOTAL	
		Ocidental		Oriental		n	%
		n	%	n	%		
Arroz	Issei	18	9	186	91	204	100
	Descendente	12	20	48	80	60	100
Carne	Issei	66	69	29	31	95	100
	Descendente	25	81	6	19	31	100
Peixe	Issei	25	52	23	48	48	100
	Descendente	8	73	3	27	11	100
Ovo	Issei	40	73	15	27	55	100
	Descendente	10	67	5	33	15	100
Ave	Issei	11	44	14	56	25	100
	Descendente	8	89	1	11	9	100
Sopa	Issei	10	12	76	88	86	100
	Descendente	2	17	10	83	12	100
Molho para salada	Issei	44	37	74	63	118	100
	Descendente	20	53	18	47	38	100
Conserva (Tsuquemono)	Issei	2	2	101	98	103	100
	Descendente	2	9	21	81	23	100
Verdura cozida	Issei	54	32	116	68	170	100
	Descendente	22	50	22	50	44	100

6.2.6. Elemento determinante na elaboração do cardápio diário.

Sabe-se que os hábitos alimentares no meio familiar são fixados por influências diversas^{10,13,23,26,27,44,45}

Neste trabalho, tentou-se identificar qual ou quais os membros da família que mereciam maior consideração na determinação do estilo predominante da dieta.

Os resultados mostraram que cerca de 70% das famílias elegiam e preparavam os alimentos segundo a preferência e ao gosto do chefe de família. Isto acontece, tanto nas famílias Isseis como nas Dependentes (TABELA 33). A prevalência desta valorização do chefe da família se deve ao simples fato de ter o povo japonês, como forte tradição, a observância estrita da hierarquia familiar.

TABELA 33 - DISTRIBUIÇÃO DOS MEMBROS DAS FAMÍLIAS DE ISSEI E DESCENDENTE, QUE MAIS INFLUENCIAVAM NA ESCOLHA E NO PREPARO DOS ALIMENTOS PARA A DIETA DIÁRIA.

Membros da família que influenciavam na dieta	TOTAL n %		Famílias			
			Issei n %		Descendente n %	
Chefe de família	98	70,5	76	71,0	22	68,8
Todos da família	20	14,4	16	15,0	4	12,5
Mãe	12	8,6	9	8,4	3	9,4
Crianças	5	3,6	3	2,8	2	6,2
Outros adultos	4	2,9	3	2,8	1	3,1
T O T A L	139	100,0	107	100,0	32	100,0

Verificou-se, por outro lado, que as famílias Isseis ainda mantêm o costume de morar com o filho casado (TABELA 34). Neste caso, a nora tem como obrigação absorver toda a tradição dos Isseis chefes de família, inclusive no que diz respeito à alimentação. Este comportamento persiste mais na área rural que na urbana. Já não se encontrou entre os Descendentes o hábito de coabitar com seus filhos casados.

TABELA 34 - FAMÍLIA ISSEI QUE MORA COM NORA, GENRO E SOZINHA, SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Família Issei	Urbana		Rural		TOTAL	
	n	%	n	%	n	%
Morando com:						
Nora	13	26,0	33	57,9	46	43,0
Genro	1	2,0	1	1,7	2	1,9
Morando sozinha	36	72,0	23	40,4	59	55,1
T O T A L	50	100,0	57	100,0	107	100,0

Atente-se para o fato de que, na área urbana há 72,0% de famílias Isseis residindo sozinhas e na área rural somente 40,4%. Isto se deve, provavelmente, à natureza da ocupação na zona rural.

6.2.7. Alimentação infantil.

No presente trabalho, mister se fez incluir alguns aspectos sobre a alimentação infantil, pois ela é de fundamental importância na fixação do futuro hábito alimentar do

indivíduo^{2 3}.

Para tanto, levantaram-se informações através da aplicação de formulário específico a 159 mães, sendo 42,1% destas Isseis e o restante Descendentes (TABELA 35). Observe-se que a informação referia-se à situação de alimentação infantil no primeiro ano de vida, portanto ocorrida no passado e , não apenas de situação existente no momento da pesquisa.

TABELA 35 - DISTRIBUIÇÃO DAS MÃES ISSEI E DESCENDENTE RESIDENTES NAS ÁREAS URBANA E RURAL, NA FASE DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL.

Mães	TOTAL		Urbana		Rural	
	n	%	n	%	n	%
Isseis	67	42,1	-	-	67	60,9
Descendentes	92	57,9	49	100,0	43	100,0
T O T A L	159	100,0	49	100,0	110	100,00

Todas as mães Isseis foram classificadas de início como sendo da área rural, porque na ocasião em que alimentaram seus filhos residiam nessa área e portanto a alimentação infantil dada na época obedeceu à influência da ecologia rural. Este fato não ocorreu, sistematicamente, com as mães Descendentes.

No que se refere ao aleitamento, conseguiu-se das mães, informação sobre 634 crianças, das quais 92,9% já haviam sido amamentadas por ocasião do inquérito. Este estudo

é retrospectivo, porém, válido, uma vez que no momento de inquirir sobre o assunto em pauta, qualquer eventual dúvida que houvesse era solucionada com a ajuda dos familiares, no sentido de se garantirem respostas seguras.

A TABELA 36 demonstra que a idade destas mães, no momento da entrevista, variava de 30 a 60 anos, sendo a faixa etária de 50 a 60 anos a de maior concentração para as mães Isseis, enquanto que, para as Descendentes, foi de 30 a 40 anos de idade.

É curioso notar que a média de número de filhos de mães Isseis foi de 5,1 enquanto que das Descendentes, 3,2 filhos/mãe.

TABELA 36 - IDADE DA MÃE ARGUÍDA NO ESTUDO SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SEGUNDO GERAÇÕES (ISSEI E DESCENDENTE) E O LOCAL DE RESIDÊNCIA (URBANA E RURAL), NA OCASIÃO DA ALIMENTAÇÃO DA PRIMEIRA INFÂNCIA.

Faixa etária (anos)	Mães									TOTAL	
	Issei		Descendente								
	Rural n %	Urbana n %	Rural n %	Total n %	n %	n %	n %	n %	n %		
20 — 30	4 6,0	7 16,3	9 18,4	16 17,4	20 12,6						
30 — 40	- -	18 41,9	26 53,1	44 47,8	44 27,7						
40 — 50	19 28,3	16 37,2	10 20,4	26 28,3	45 28,3						
50 — 60	23 34,3	2 4,6	3 6,1	5 5,4	28 17,6						
60 — 70	16 23,9	- -	1 2,2	1 1,1	17 10,7						
70 e +	5 7,5	- -	- -	- -	5 3,1						
TOTAL	67 100,0	43 100,0	49 100,0	92 100,0	159 100,0						

Quanto à duração do aleitamento materno verificou-se que de 589 crianças, 74,0% haviam recebido leite materno por 12 meses ou mais. Esta proporção foi maior entre os filhos de mães Isseis - 84,4%, que de mães Descendentes - 61,3% (TABELA 37). Por outro lado, foi maior a percentagem de desmame no primeiro mês entre as mães Descendentes (7,6%) do que entre as mães Isseis (1,5%) (FIGURA 4).

As causas do desmame se apresentam na TABELA 38, onde a "tradição familiar" pelos Descendentes e "nova gestação" pelas mães Isseis, estão em evidência.

É curioso observar-se a permanência de um velho hábito pré-guerra, uma vez que, no Japão, houve no pós-guerra certa mudança ao estilo ocidental. Os japoneses que aqui vieram, trouxeram consigo o hábito do aleitamento prolongado de pré-guerra e a influência que receberam do novo meio ambiente não foi suficiente para influir na diminuição do período de amamentação.

Por esta razão, interessou-se em detectar quais foram as fontes de orientação sobre a importância do aleitamento materno.

Pela análise da TABELA 39 verifica-se que 64,1% das mães Isseis não haviam recebido qualquer orientação sobre a importância do aleitamento materno, possivelmente por viverem isoladas no novo meio ambiente. Das que receberam orientação, a fonte mais citada foi a leitura de revistas vindas do Japão (19,4%). Quanto às mães Descendentes a fonte citada, mais frequentemente, foi a orientação recebida de familiares

TABELA 37 - DISTRIBUIÇÃO DE DURAÇÃO DE LACTÂNCIA MATERNA DE 0 A 12 MESES OU MAIS, SEGUNDO INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELAS MÃES ISSEI DA ÁREA RURAL E DESCENDENTE DAS ÁREAS URBANA E RURAL.

Duração de lactância materna (meses)	TOTAL			Mãe Issei			Mãe Descendente					
	n	%	% acum.	n	%	% acum.	n	%	n	%	n	% ac.
Menos de 1	25	4,2	4,2	5	1,5	1,5	10	7,7	10	7,5	20	7,6
1 — 3	27	6,3	10,5	17	5,2	6,7	6	4,6	14	10,4	20	7,6
3 — 6	15	2,6	13,1	2	0,6	7,3	7	5,4	6	4,5	13	4,9
6 — 9	54	9,2	22,3	24	7,4	14,7	19	14,6	11	8,2	30	11,4
9 — 12	22	3,7	26,0	3	0,9	15,6	6	4,6	13	9,7	19	7,2
12 e mais	436	74,0	100,0	274	84,4	100,0	82	63,1	80	59,7	162	61,3
T O T A L	589	100,0	-	325	100,0	-	130	100,0	134	100,0	264	100,0

FIGURA 4 - DURAÇÃO DE ALEITAMENTO MATERNO, EM MESES, SEGUNDO INFORMAÇÕES DAS MÃES.

TABELA 38 - DISTRIBUIÇÃO DAS CAUSAS DO DESMAME ALEGADAS PELAS MÃES ISSEI (I) E DESCENDENTE (D).

Causas do desmame referidas pelas mães	TOTAL		0 - 6 meses				6 - 12 meses				12 e mais meses			
			I		D		I		D		I		D	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Leite insuficiente	108	18,3	24	96,0	36	66,6	6	24,0	23	46,9	6	2,2	13	8,0
Nova gestação	144	24,5	-	-	1	1,8	16	64,0	10	20,4	71	25,9	46	28,4
Recusa da criança	16	2,7	-	-	3	5,6	1	4,0	4	8,2	5	1,8	3	1,9
Tradição familiar	306	52,0	-	-	2	3,7	2	8,0	11	22,5	192	70,1	99	61,1
Leite fraco	3	0,5	-	-	3	5,6	-	-	-	-	-	-	-	-
Outros*	12	2,0	1	4,0	9	16,7	-	-	1	2,0	-	-	1	0,6
T O T A L	589	100,0	25	100,0	54	100,0	25	100,0	49	100,0	274	100,0	162	100,0

* doença ou óbito da mãe.

(mãe, sogra e outros - 33,7%). Esta diferença é perfeitamente compreensível, pois as Isseis, quando aqui vieram, tinham deixado seus familiares no Japão com os quais mantiveram certo contato, enquanto que, as Descendentes já não tiveram esta fragmentação ao nível familiar. Verifica-se no grupo de mãe Descendente a orientação do médico local sobre a importância da amamentação materna (vem em primeiro lugar, com 19,6% das fontes). Mesmo assim, apesar das Descendentes terem tido maior oportunidade para receberem informação sobre o valor do leite materno, os dados mostraram uma tendência na diminuição do período desse aleitamento quando comparado com as mães Isseis.

TABELA 39 - MÃE ISSEI E DESCENDENTE QUE RECEBERAM INFORMAÇÕES SOBRE A IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO.

Elementos Orientadores	Mãe Issei		Mãe Descendente					
	Rural		Urbano		Rural		TOTAL	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sogra	3	4,5	5	11,6	9	18,4	14	15,2
Mãe	3	4,5	8	18,6	6	12,2	14	15,2
Outros familiares	1	1,5	2	4,7	1	2,0	3	3,3
Leitura	13	19,4	2	4,7	6	12,2	8	8,7
Médico	4	6,0	6	13,9	9	18,4	18	19,6
Ninguém	43	64,1	17	39,5	18	36,8	35	38,0
T O T A L	67	100,0	43	100,0	49	100,0	92	100,0

Em relação à introdução de outros alimentos não lácteos no primeiro ano de vida da criança, pelas famílias

Isseis, houve predominância de arroz à moda japonesa e sopa de "misso", enquanto que nas Descendentes, seguindo já uma orientação mais ocidental e médica, predominaram as frutas e as sopinhas infantis (TABELA 40). Pela FIGURA 5, evidencia-se o comportamento das mães Isseis e Descendentes quanto à introdução de novos alimentos não lácteos no primeiro ano de vida da criança. Entre as famílias Isseis essa introdução é mais tardia o que, evidentemente, coincide também com os dados de desmame tardio. É interessante salientar que 22,3% das crianças de mães Isseis no segundo semestre de vida passam a receber a "comida da família", enquanto que para as crianças de mães Descendentes somente 13,0% o fizeram (TABELA 41).

No depoimento obtido durante as entrevistas, as mães Isseis informaram que, quando estavam criando os seus filhos ainda menores, mantinham, como qualquer outro membro da família, o compromisso com o trabalho agrícola e, deste modo, não dispunham de tempo suficiente para o preparo de alimentos infantis específicos como ocorria com as mães Descendentes.

6.3. Antropometria

A medida do peso e da altura constitui indicação mais usada na avaliação do estado nutricional de grupos populacionais. Para verificar a tendência do desenvolvimento físico da população em estudo, foram tomados o peso e a altura de 641 indivíduos (TABELA 42).

A pesagem foi feita com balança portátil, marca Tanita de sensibilidade para 500 gramas e a altura, tomada

TABELA 40 - PARTICIPAÇÃO, POR TIPOS DE ALIMENTOS INTRODUZIDOS DURANTE O PRIMEIRO SEMESTRE DE VIDA DAS CRIANÇAS, SEGUNDO INFORMAÇÕES DAS MÃES ISSEI (I) E DESCENDENTE (D).

Alimentos citados	TOTAL				1 - 3 meses		4 - 6 meses	
	Em crianças de mães I		Em crianças de mães D		I n	D n	I n	D n
	n	%	n	%				
Suco de fruta	10	14,7	39	15,3	1	5	9	34
Fruta	9	13,2	51	20,0	-	2	9	49
Sopinha	5	4,4	46	18,0	1	4	2	42
Ovo	4	5,9	24	9,4	-	1	4	23
Carne	-	-	5	2,0	-	-	-	5
Feijão	4	5,9	16	6,3	-	-	4	16
Legume	8	11,8	7	2,8	-	-	8	7
Outros*	3	4,4	8	3,1	-	2	3	6
Arroz branco	15	22,1	23	9,0	1	-	14	23
Sopa misso	7	10,3	16	6,3	-	-	7	16
Tsuquemono	2	2,9	-	-	-	-	2	-
Macarrão c/ shoyu	1	1,5	8	3,1	-	-	1	8
Comida de família	2	2,9	12	4,7	-	-	2	12
T O T A L de n de citações	68	100,0	255	100,0	3	14	65	241

* mingau, bolacha, pão.

FIGURA 5 - HISTOGRAMA DE CONSUMO DOS ALIMENTOS NÃO LÁCTEOS, NO PRIMEIRO E SEGUNDO SEMESTRE DE VIDA DAS CRIANÇAS, SEGUNDO INFORMAÇÕES DADAS PELAS MÃES ISSEI E DESCENDENTE.

TABELA 41 - PARTICIPAÇÃO, POR TIPOS DE ALIMENTOS INTRODUZIDOS DURANTE O SEGUNDO SEMESTRE DE VIDA DAS CRIANÇAS, SEGUNDO INFORMAÇÕES DAS MÃES ISSEI (I) E DESCENDENTE (D).

Alimentos citados	TOTAL				7 - 9 meses		10 - 12 meses	
	Em crianças de mães I		Em crianças de mães D		I	D	I	D
	n	%	n	%	n	n	n	n
Suco de Fruta	17	7,9	19	10,8	4	15	13	4
Fruta	31	14,5	24	13,6	7	13	24	11
Sopinha	-	-	11	6,3	-	10	-	1
Ovo	31	14,5	40	22,7	5	14	26	26
Carne	9	4,2	10	5,7	1	7	8	3
Feijão	11	5,1	8	4,5	2	1	9	7
Legume	4	1,9	10	5,7	3	7	1	3
Outros*	-	-	1	0,6	-	1	-	-
Arroz branco	37	17,3	19	10,8	14	9	23	10
Sopa misso	24	11,2	10	5,7	8	6	16	4
Tsuquemono	-	-	1	0,6	-	1	-	-
Macarrão c/shoyu	2	0,9	-	-	2	-	-	-
Comida familiar	48	22,3	23	13,0	7	10	41	13
TOTAL de n de citações	214	100,0	176	100,0	53	94	161	82

* mingau, bolacha, pão.

com fita métrica de fibra de vidro, em centímetros, auxiliada por um esquadro de madeira.

TABELA 42 - DISTRIBUIÇÃO DE INDIVÍDUOS DA POPULAÇÃO EM ESTUDO, INCLUÍDOS NA TOMADA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS (PESO E ALTURA) SEPARADOS POR FAIXA ETÁRIA, POR SEXO E GERAÇÃO.

Grupo etário (anos)	Masculino		Feminino		TOTAL n
	Issei n	Descendente n	Issei n	Descendente n	
1 — 6	-	26	-	33	59
7 — 14	-	67	-	48	115
15 — 59	138	49	152	54	393
60 e mais	34	1	38	1	74
T O T A L	172	143	190	136	641

Tomou-se primeiramente o conjunto de indivíduos Descendentes, menores de 18 anos, de ambos os sexos. As médias de peso e altura desses menores, foram cotejadas com as tabelas antropométricas das crianças americanas (Harvard)⁴⁷, japonesas (1973)²⁴ e brasileiras (Santo André-nível IV)²². Os resultados não se mostraram diferentes e estão representados nas FIGURAS 6, 7, 8 e 9.

Os valores médios de peso e altura dos adultos de 19 anos para mais foram comparados com os da tabela japonesa de 1973²⁴, e se mostraram muito próximos dos dados do Japão (FIGURAS 10 e 11).

Pela análise dos gráficos apresentados, acredita-se que, mesmo havendo modificações nos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses e de seus Descendentes, não parece ter havido diferenças no ritmo de desenvolvimento pondero-estatural da população estudada.

FIGURA 5 - Peso médio, dos Descendentes Femininos (0-18 anos), comparados com as das Tabelas de Harvard, Japão e Sto. André.

FIGURA 6 - Peso médio, dos Descendentes masculinos (0-18 anos), comparados com as tabelas de Harvard, Japão e Santo André.

FIGURA 7 - Altura média, dos Descendentes Femininos (0-18 anos), comparadas com as das tabelas de Harvard, Japão e Sto. André.

FIGURA 8 - Altura média, dos Descendentes masculinos (0-18 anos), comparadas com as das Tabelas de Harvard, Japão e St. André.

FIGURA 9 - Média de peso e altura dos Isseis, Descendente e do Japão, do sexo feminino, segundo a idade (19 a 70 e mais).

FIGURA 10 - Média de peso e altura dos Isseis, Descendentes e do Japão, do sexo masculino, segundo a idade (19 a 70 e mais anos).

7. DISCUSSÃO E COMENTÁRIOS

Muito se tem feito em termos de aplicação de programas de educação, tentando-se difundir conhecimentos, atitudes, práticas, mudanças de conceitos e prioridades. Entretanto, não acompanham, em igual intensidade, os processos de avaliação com o objetivo de se medir o grau e a qualidade das mudanças conseguidas. Essa avaliação, certamente, nos trará subsídios de grande valor no planejamento, na organização e na implementação de programas, dirigidos à população que, como é natural, comporta-se de acordo com as suas tradições culturais e locais, até então, predominantes.

Um campo fértil para estudo de mudanças de atitudes comportamentais é, certamente, oferecido quando grupos populacionais, de etnias diversas, migram para áreas de culturas distintas submetendo-se aí, a um processo de adaptação às novas condições de vida.

Nessas circunstâncias, evidenciam-se aqueles comportamentos mais susceptíveis às mudanças, assim como as mais resistentes a elas, isto é, os comportamentos mais ou menos incorporados às estruturas culturais anteriores.

Para se compreender a tendência evolutiva de hábitos alimentares de um determinado segmento populacional, é necessário buscarem-se os prováveis fatores causais que poderiam atuar no modo peculiar de se alimentar.

Os primeiros trabalhos efetivados neste senti-

do foram os daqueles especialistas preocupados em desenvolver programas de suplementação alimentar, quando então, depararam com as resistências relativas à aceitação dos alimentos distribuídos. Segundo esses autores^{5,10,13,45} os maiores entraves foram concernentes ao fator humano, que resistia às modificações do hábito alimentar. A forma sob a qual os indivíduos selecionam, consomem e utilizam os alimentos estava diretamente interligada à sua cultura e ao seu estágio de desenvolvimento industrial.

No presente trabalho estudaram-se também alguns possíveis eventos que atuariam sobre os hábitos alimentares de uma comunidade japonesa composta de Isseis e de seus Descendentes. Este estudo é particularmente interessante, pois o hábito alimentar, dentro da aculturação de um povo, é o que mais resiste à mutação. HARTOG, citado por BURGESS e DEAN⁵ (1963), estudando migrantes indonésios na Holanda, comenta o apego à tradição, mesmo após a aceitação dos novos padrões de vida. Esses migrantes apresentavam, com frequência, certa tendência de retrocederem às origens, sobretudo no que referia aos hábitos alimentares, sempre que se sentiam inseguros no seu novo "habitat".

Neste sentido, alguns comentários serão feitos que, embora paralelos, poderão dar uma melhor idéia dos fatores que influenciaram os hábitos alimentares dos imigrantes por nós pesquisados.

O relacionamento inter ou intra-familiar pautado pelos hábitos e costumes tradicionais podem interferir, por si mesmo, na conservação ou na mudança de hábitos alimentados

res.

Os Isseis estudados, eram procedentes da área rural, principalmente da parte centro-meridional do arquipélago japonês. Encontrou-se na comunidade investigada, uma antiga tradição japonesa onde os velhos Isseis abrigavam em seu teto, pelo menos um filho varão casado e sua prole. Nesses casos, havia no domicílio, obediência aos preceitos "paterlineares" do Issei, inclusive no que se refere a dieta alimentária, prevalecendo aí, os hábitos do chefe da família. Esta convivência de famílias Isseis com suas gerações mais jovens, também foi verificada por VIEIRA⁴⁸ (1973), em Marília, Estado de São Paulo. Este autor fez estudos com a população japonesa desta localidade e cita o fato de 60% dos pais idosos Isseis morarem com o filho varão casado o que se assemelha ao presente estudo, pois, na área rural, constatou-se a existência de 57,9% do total das famílias Isseis nessa mesma situação. Os nossos dados identificaram gradual modificação deste costume, entre as famílias Isseis urbanas, uma vez que somente 26,0% delas foram encontradas nessas condições. Já os Descendentes abandonaram por completo esta tradição.

Será proveitoso e ilustrativo citar, neste momento, os depoimentos trazidos por VIEIRA⁴⁸ (1973) sobre a evolução de costume na coabitação da sogra com a nora. "Antigamente sogra vivia com nora e a nora era muito obediente, mas sogra não fica mais junto. Costumes mudaram muito e ainda no Brasil é que estão os "verdadeiros japoneses". No Japão mudou muito mais ainda, ninguém quer saber dos velhos"... "Antigamente sogra mandava na nora e quando não dava certo mandava nora embora. Agora, na cidade não se dá mais isso. No sítio ainda

se dá". O mesmo autor mostra que no passado havia uma relação estreita de autoridade familiar entre o pai e o filho, mas, atualmente, esta autoridade apenas persiste entre o marido e a mulher.

NOGUEIRA²⁸ (1973), referindo-se à alimentação dos imigrantes quando da sua chegada ao Brasil, diz que os japoneses compravam gêneros alimentícios nacionais, mas suas mulheres não sabiam como cozinhá-los. Não podiam pedir às mulheres de outras nacionalidades pela dificuldade do idioma e, quando estas tinham intérprete, estes não traduziam com exatidão. Desse modo, como desconheciam a técnica de dessalgar o bacalhau e a carne seca, por exemplo, estes eram consumidos tal qual adquiridos, após serem grelhados na brasa. Segundo aquele mesmo autor, houve também dificuldade no preparo, ao estilo japonês, dos alimentos locais, comuns aos dois povos. Desta maneira, o arroz, de tipo agulha, que somente é saboroso quando preparado com gordura, sal e temperos, se preparado somente com água, à maneira do Japão, torna-se um produto final de péssima qualidade. Assim, o arroz além de não satisfazer ao paladar, era um produto oneroso para esses imigrantes colonos e foi, então, substituído, em alguns dias da semana, por mandioca ou batata doce cozidas ou por bolinhos de fubá ou farinha de milho. Aprenderam a misturar a farinha de milho ao café, em vez da combinação original de café e bolinho de arroz cozido. As conservas, pratos que acompanham as refeições japonesas, foram substituídas com o que havia no Brasil, principalmente no que se refere às verduras. Sentiram muito a falta de "misso" e o "shoyu", condimentos básicos dos pratos japoneses, preparados a partir de grão de soja.

A idéia de se enriquecerem, a curto prazo, e retornarem à pátria, levou muitos imigrantes a fazerem restrições, mesmo com a alimentação. Assim, plantavam canjica, para misturá-la ao arroz; faziam sopa na qual colocavam bolinho de farinha de trigo e, para economizar o trigo, misturavam-no com a farinha de mandioca, de preço inferior. O café e o açúcar não refinado, que eram fornecidos generosamente pela fazenda ou a preço de custo, foram consumidos em larga escala, em substituição ao chá. Estas adaptações alimentares trouxeram grandes modificações de consumo, sobretudo no sentido estético, pois no Japão, os alimentos preparados devem ser "regalos à vista" e isto deixou de existir, por dificuldades na obtenção de utensílios de mesa, pela mudança de preparo dos alimentos ou mesmo, por economia.

Recorde-se que 96,9% dos atuais chefes de família Descendentes nasceram na zona rural e aí foram criados em núcleos fechados, sendo esta uma das características nesta colonização japonesa em estudo. Provavelmente, estes chefes de família Descendentes receberam, durante a sua formação, forte herança cultural dos Isseis. Entretanto, no presente trabalho, estes mesmos Descendentes demonstraram, já uma ocidentalização no que concerne à alimentação.

Quanto às atividades exercidas, que poderiam influir na escolha da alimentação, verifica-se que daqueles primeiros imigrantes que se dedicavam integralmente à agricultura, hoje, apenas 63,6% dos chefes de famílias Isseis continuam nessa mesma prática. Esta percentagem ainda se reduz mais nas famílias dos Descendentes.

Como era de se esperar, a escolaridade dessa população em sua adaptação ao país foi elevando-se constantemente. Assim é que os Descendentes possuem grau mais elevado de escolarização que seus ascendentes.

Um dos fatores preponderantes na escolha da alimentação do cotidiano é a oferta de gêneros alimentícios. Assim, naturalmente, a área urbana apresenta maior condição de oferta do que a rural, o que conduz a opções mais amplas na escolha das variedades dos alimentos. A comunidade estudada, mesmo na área rural, já não se encontrava tão isolada como se poderia supor a princípio, pois era também servida, semanalmente, por um tipo de comércio de alimento. O comerciante chegava, por seu próprio transporte, à casa do lavrador, oferecendo-lhe produtos alimentícios. Além disso, houve crescente facilidade no transporte automotor nessas áreas, o que, em parte, minimizou o seu isolamento.

WENKAN e WOLFF⁴⁹ (1970) e ORNELLAS³² (1978) referiram que, no Japão, há três décadas atrás, a alimentação básica era de cereal e verduras, consumindo com muita frequência o arroz, como também o "shoyu", "misso", algas, peixes e o chá.

Os dados da presente monografia mostraram também, esta mesma preferência pelo arroz, em toda a comunidade japonesa imigrada. Dentre os derivados da soja, o principal foi o "shoyu", com menções médias anuais totais de 347,47 e 297,74 para as famílias Isseis e Descendentes, respectivamente. Os Isseis referiram "misso" em média, 225,98 vezes ao ano, enquanto que os Descendentes citaram 165,62 vezes. O "tofũ", o "aguê",

também derivados da soja, já foram menos mencionados. Os peixes frescos e seus derivados ("mesashi" , "kamaboco" , "tikuwa") continuaram sendo consumidos com regularidade. O consumo dos derivados é facilitado porque já são preparados no país e muitas vezes, no próprio domicílio. Em escala menor, foram citados os alimentos marinho: "nori" , "wakame", "kombu" , todos produtos comercializados, porém, importados.

Em termos de preparo dos alimentos , as famílias Isseis, na maioria das vezes, o faziam ao estilo oriental, no que foram acompanhadas pelos Descendentes , embora em menor escala.

O preparo oriental sobressaiu, em ambas as famílias, principalmente no que se refere ao preparo do arroz, das sopas, das conservas e das verduras cozidas. O preparo destes alimentos neste estilo deverá perdurar, provavelmente, por se tratar de alimentos de uso quase que diário e muito ao gosto dos chefes de família.

SONODA⁴⁴ (1973) comenta que, as crianças no Japão tinham preferências alimentares "paterlineares", independentemente da escolaridade, idade do pai e da ordem de nascimento, o que vem reforçar as suposições aqui apresentadas sobre a durabilidade do hábito desta população, no Brasil também, quando prevalece a preferência do chefe da família sobre o cardápio diário.

Outros fatores, evidentemente, poderiam ter atuado na mudança dos hábitos alimentares dos Descendentes em relação aos Isseis. Conforme já foi demonstrado, no decorrer do trabalho, verificou-se que entre os Descendentes, continuou o costume do consumo de alimentos de origem japonesa, entretanto, em proporções menores. A escolha de alimentos tanto pelos Isseis como pelos Descendentes, foi bastante influenciada pela oferta ao consumo, diferente na área rural em relação a área urbana. Em ambos os grupos, houve uma adoção significativa de alimentos de origem ocidental, embora a proporção seja muito maior nos Descendentes do que nos Isseis, independentemente de se tratar de habitantes da zona rural ou da zona urbana. Alguns alimentos, entretanto, merecem uma consideração particular. Chamou a atenção, o fato de haver maior consumo de manteiga pelos Isseis do que pelos Descendentes. Este resultado talvez se explique pelo fato de que os imigrantes, ao chegarem ao Brasil, foram localizar-se na zona rural, onde o uso da manteiga era mais generalizada. Já os Descendentes encontraram, como todos os demais habitantes, maior e progressiva oferta de margarina no comércio varejista. Isto é reforçado pelo fato de ser encontrado maior consumo de margarina na zona urbana do que na rural. Há uma década, a margarina ainda era desconhecida no interior do país (KEYS e KIMURA²¹ - 1970).

Foi muito comum na mesa das famílias Isseis ou mesmo nas dos Descendentes, encontrarem-se, nu

ma mesma refeição, alimentos preparados ao estilo oriental, juntamente, com aqueles de preparo tipicamente nacional.

Quando os primeiros Isseis chegaram aqui, forçados pelas condições do meio ambiente e pelos recursos que este meio apresentavam, tiveram que mudar, em parte, o estilo do preparo de alimentos. Deve-se lembrar que, segundo o levantamento que se efetuou, 43,2% dos Isseis eram menores de 15 anos de idade, quando aqui chegaram. Os Descendentes seguiram o estilo original, aceitando-o, como sendo genuíno do Japão, quando, na realidade, era já bastante diferente do estilo original.

No que se refere à alimentação infantil alguns pontos merecem comentários.

Quanto à época do desmame, verificou-se que as mães Descendentes em relação às Isseis reduziram significativamente, o tempo do aleitamento natural. Enquanto que a duração média do aleitamento pelas mães Isseis era de 12 meses ou mais, a da Descendentes perdurava em torno de 6 meses. Digase de passagem que o meio ambiente não pode ser totalmente responsabilizado por essa ocorrência média de 6 meses, uma vez que também as mães japonesas, no momento atual, apresentam o período de 6 meses, como época média de desmame¹⁹. É verdade que estudos realizados no Estado de São Paulo, entre os anos de 1972 e 1975, demonstraram que o desmame ocorria em torno de

3 meses de amamentação^{4 2 , 4 6}. Devemos levar em consideração que as informações dadas pelas mães Isseis correspondiam aos seus costumes, em uma época bem mais remota e, portanto, não se pode com certeza afirmar que a mudança desses hábitos na alimentação infantil, tenha sido consequência de uma pressão cultural ou se foi uma simples questão de mudança histórica, ocorrida entre duas épocas bastante distintas. De qualquer maneira, cabe lembrar que o padrão cultural deve estar bastante presente, uma vez que, entre as Descendentes, 18,6% afirmaram ter o desmame ocorrido entre 6 a 12 meses da idade da criança e, 61,3%, amamentaram por 12 meses ou mais. É evidente que perdura aí a influência dos hábitos trazidos pelos imigrantes, ainda que essa população tenha vivido por tão longo tempo em um país de costumes diferentes. As causas mais frequentemente citadas para o desmame foram a tradição familiar e a insuficiência de leite.

Seria interessante mencionar que no decorrer da entrevista para levantamento de dados, as mães Isseis comentaram sobre o fenômeno da incapacidade relativa de amamentar das mães Descendentes, mas completavam as informações, dizendo que, se elas tivessem tido seus filhos na época atual, não teriam também dúvidas em aderir à alimentação artificial, como fazem as mães atuais. De qualquer modo, parece que houve forte pressão persuasiva das mães ou das sogras Isseis, no sentido de ainda se manter na época atual, um período de amamentação mais prolongado entre as Descendentes.

No que diz respeito à introdução de outros alimentos na alimentação infantil, notou-se também uma nítida diferença decorrente da introdução de alimentos não lácteos no pri-

meiro ano de vida, entre os filhos de mães Isseis e de mães Descendentes. Verificou-se que as mães Isseis desmamaram bastante tardiamente, isto é, acima dos 12 meses de vida da criança e ainda, que a introdução de alimentos não lácteos se fazia tardiamente, concentrando-se mais no segundo semestre de vida. Naquela ocasião, não havia o hábito de uma alimentação específica para criança de pouca idade, sendo-lhes oferecidos os mesmos alimentos da família, com pequena seleção, elegendo-se para isso, principalmente, o arroz cozido à moda japonesa, a sopa de "misso" e caldo de verduras cozidas.

Já os filhos dos Descendentes, mesmo os da área rural, estão recebendo os tradicionais alimentos nacionais infantis, não identificados no cardápio familiar, tais como : sucos ou papas de frutas ou de legumes, gema, etc., sem que esses tenham sido sequer enriquecidas com sabor de "shoyu" ou "misso". Estas primeiras experiências dos filhos dos Descendentes ao sabor e à textura dos alimentos, leva a imaginar que, provavelmente, estas crianças apresentarão no futuro, preferências alimentares bem diferentes dos seus pais, ainda que tenha havido certa influência direta dos Isseis no ambiente familiar em que se desenvolveram.

Por tudo que foi exposto, deixa-se bem claro que a mudança ou adaptação de hábitos alimentares é na realidade um processo dinâmico, quase que inexorável, mas que apresenta velocidades diferentes, dependendo do cultivo dos padrões culturais de um lado e da influência de outro, os recursos que o nosso meio pode apresentar. É fato comum a todo grupo populacional que muda o seu "habitat", a modificação também do

padrão alimentar. Em quase todos os casos, porém, haverá uma parcela que tende a permanecer, parcela essa, muitas vezes suficiente para estigmatizar o padrão alimentar da cultura original. Por outro lado, mantendo alguns hábitos tradicionais a adaptando-se a outros do país onde for viver, evidentemente, há uma ampliação na variedade da escolha de alimentos e mesmo nas alternativas para diversificação do preparo desses mesmos alimentos. GILBERTO FREIRE, citado por SAITO³⁸ (1970), comenta o caso dos imigrantes portugueses que se viram forçados, no período inicial da colonização do Brasil, a substituírem o trigo pela mandioca, uma vez que o primeiro não existia neste país, enquanto que o outro era produto natural da terra. Aquele autor observa que a mudança de hábitos alimentares não é um simples processo de substituição. Pode ocorrer que haja uma suplementação sem perda total do conjunto de hábitos trazidos do país de origem, e a ele voltando com facilidade, sempre que houver uma oportunidade propícia. "Neste caso, a volta aos hábitos anteriores não é completa, nem reprodução fiel; mas às vezes eles são retomados como uma variante ao regime recém-adoptado. Os padrões alimentares que se observa entre os grupos alienígenas no Brasil, parece testemunhar essas circunstâncias. Os hábitos alimentares representam por assim dizer "a sabedoria" do povo em harmonizar sua herança cultural com as possibilidades que o meio oferece".

Desse modo, se justifica o fato dos Isseis importarem alimentos genuinamente orientais, tais como o "nori", o "kombu", o "wakame", o "shiitake" e o "wassabi", para atenderem as populações imigrantes, inclusive aquelas que vivem distantes, nas zonas rurais. É interessante notar que japoneses,

embora radicados há mais de 35 anos no Brasil, ainda mantiveram muitos dos hábitos alimentares da pátria-mãe e ainda mais, conseguiram transmitir em grande parte este mesmo hábito aos seus Descendentes. Não se trata somente da escolha dos alimentos, mas também do estilo ou modo de preparo que também foram conservados pelos Isseis e passados aos seus Descendentes. É permissível prever a tendência da preservação de certos hábitos alimentares e seu gradual desaparecimento nas futuras famílias constituídas por Sanseis e Yonseis, como um movimento natural de incorporação de novos hábitos. Esta incorporação parece estar facilitada porque os filhos dos Descendentes já começam a sua alimentação infantil, baseada toda numa tecnologia dietética tipicamente ocidental.

Cabe talvez aqui, a observação abalizada de SCHADEN, citado por NOGUEIRA²⁸ (1973), quando coteja a tradição cultural dos japoneses com aquela dos alemães. "Em confronto com a aculturação dos alemães, a dos japoneses assume muito mais abertamente a situação de conflito propriamente cultural, uma vez que se trata de configurações bem mais distanciadas entre si. Sem falar da distância racial que separa os colonos nipônicos da população nacional e que dificulta a miscigenação, fazendo recrudescer, ao contrário, as valorizações etnocêntricas, o idioma, a religião, o sistema familiar, as concepções políticas, os hábitos de higiene, a cozinha e uma infinidade de costumes são de tal modo díspares, que a aculturação exige uma prévia fase de desintegração cultural bem mais radical e profunda nos japoneses e nipo-brasileiros do que nos imigrantes de proveniência européia".

Julga-se ser certo que esta "fase de desinte -

gração cultural, radical e profunda", de que fala SCHADEN, será muito mais rápida nas próximas famílias Descendentes, isto é, nos Sanseis e Yonseis atuais, quando as tradições culturais já lhes são transmitidas pelos Nisseis, que passarão a ser as fontes fornecedoras dos suportes culturais necessários para a aculturação de seus Descendentes no Brasil.

Acreditamos que estas nossas observações poderão contribuir de certo modo para melhor entender a dinâmica da mudança de hábitos alimentares de população quando frente a nova situação ecológica ou programática.

- O abandono parcial do consumo de alimentos orientais pelos Isseis e seus Descendentes no território nacional foi constatado.
- Houve diferença estatisticamente significativa de maior consumo de alimentos orientais pelos Isseis do que pelos Descendentes.
- Os cinco alimentos orientais mais consumidos pelos Isseis ("shoyu", "ajinomoto", "misso", "tsuquemono" e "dashico") , também o foram pelos Descendentes.
- Em ambos tipos de famílias, o consumo de "shoyu" foi mencionado por mais de 80% dos dias do ano (Isseis 95%, Descendentes 82%); o "ajinomoto" acima de 75% (Isseis 79%, Descendentes 76%). Em escala menor, seguem-se o "misso" com 62% e "tsuquemono", 48%, para os Isseis e, para os Descendentes , 45% e 26%, respectivamente. Os demais alimentos orientais analisados foram mencionados até 14% do período anual nos dois tipos de famílias.
- Verificou-se que ainda persistiam, como componentes da alimentação dos Isseis e Descendentes, alimentos orientais importados ("nori", "kombu", "wakame" e "wassabi").
- As famílias Isseis rurais citaram mais os alimentos orientais com característica de menor perecibilidade ("shoyu", "ajinomoto", "misso", "dashico", "mesashi", "udon", gengibre , "fukudinzuke" e outros).

- Os Isseis urbanos mencionaram não só alimentos orientais que requeriam consumo imediato ("tofũ", "aguẽ", "tikuwa", "kama-boco", "mandju" e "konhaku"), como também os ingredientes sofisticados ("shiitake" e "wassabi") de mais pronta oferta.
- As características de consumo dos alimentos orientais entre os Descendentes, das áreas urbana e rural, não foram as mesmas encontradas entre as famílias Isseis dessas duas áreas. Os Descendentes urbanos puderam manter certos hábitos alimentares de seus ancestrais mais do que as da rural, uma vez que encontravam no comércio da cidade, maiores facilidades de aquisição de alimentos orientais.
- Na área rural ainda se verifica com maior frequência o costume tradicional de preparo doméstico de alguns alimentos orientais, tanto entre os Isseis, como entre os Descendentes.
- Dentre os alimentos ocidentais o consumo foi maior entre os Descendentes que os Isseis.
- Os Isseis citaram o consumo entre 80% a 95% dos dias do ano o alho, a cebola, o café, o pão, o feijão e, entre 50% a 80% a pimenta-do-reino, o leite, a margarina e o chá-mate. Os Descendentes já mencionaram um percentual maior de alho com 100%. Acima de 80% dos dias do ano o café, a cebola, o feijão, pimenta-do-reino e o pão. De 50% a 80% o leite, a margarina e a banha. O chá-mate atingiu somente 40% dos dias do ano.
- Houve diferença estatisticamente significativa no sentido de

maior consumo dos alimentos ocidentais pelos Isseis urbanos que nos rurais; cerca de 85% dos 27 alimentos ocidentais em estudo foram mais citados pelos Isseis da área urbana.

- O consumo de alimentos ocidentais pelos Descendentes da área urbana e da rural não apresentou diferença, exceções feitas, em favor da área urbana no que se refere a margarina, o pão, a cebola, a pimenta-do reino e o chá-mate.
- Os resultados do consumo de alimentos "comuns aos dois" foram semelhantes aos dois tipos de famílias.
- Tanto as famílias Isseis como as dos Descendentes conservaram fortemente certos hábitos de preparar os alimentos ao estilo oriental, principalmente, no que se refere ao arroz, a sopa e a conserva, todos estes com menções superiores a 80%, do total apurado. De um modo geral, os Isseis prepararam os alimentos 66% das vezes, ao estilo oriental, e os Descendentes 33% das vezes, no mesmo estilo.
- 70% das famílias Isseis e Descendentes elegiam e preparavam os alimentos segundo a preferência e ao gosto do chefe da família.
- A maioria das crianças (74%), filhos de migrantes japoneses havia recebido o leite materno por doze meses ou mais. Esta proporção foi maior entre os filhos de mães Isseis - 84,4%, que de mães Descendentes - 61,3%. Foi maior a percentagem de desmame no primeiro mês entre as mães Descendentes - 7,6% do que entre as mães Isseis - 1,5% e também aos seis meses

ou menos $\approx$ 20,1% e 7,3%, respectivamente,

- A causa mais comum do desmame, alegada pelas mães Descendentes foi "tradição familiar" e pelas mães Isseis "nova gestação".
- Verificou-se que na introdução de outros "alimentos não lác-teos" no primeiro ano de vida da criança, nas famílias Isseis predominaram o arroz, preparado à moda japonesa, e a sopa de "misso", enquanto que nas Descendentes, seguindo já uma orientação mais ocidental e médica, predominaram as frutas e sopinhas infantis.
- Não foram encontradas diferenças entre os dados pondo-estatu-rais da coletividade japonesa em estudo e daquelas figuradas como normais nas tabelas de Santo André²², Harvard⁴⁷ e na japonesa de 1973²⁴.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ABIAKA, M. H. - Japanese-american food equivalents for calculating exchange diets. J. Amer. diet. Ass., 62: 173-80, 1973.
2. AZEVEDO, A. - Brasil, a terra e o homem. São Paulo, Ed. Nacional/Ed. USP., 1970. v. 2.
3. AZEVEDO, F. - A cultura brasileira. Rio de Janeiro, IBGE, 1943.
4. BRUNO, E. S. - São Paulo, terra e povo. Porto Alegre , Ed. Globo, 1967.
5. BURGESS, A. & DEAN, R. F. A. - La malnutrición y los hábitos alimentarios. Washington, D. C. , Organizacion Panamericana de la Salud, 1963. (OPS-Publ. cient., 91).
6. CAMPOS, M. C. V. - Hábitos alimentares da colonia japonesa de Itaquera. São Paulo, 1970. /Dissertação de Mestrado - Faculdade de Saúde Pública da USP/.
7. CHRISTAKIS, G. - Nutritional assessment in health programs. Part 1: methodology. Amer. J. publ. Hlth , 63 (suppl. 11): 11-7, 1973.
8. COMISSÃO DE RECENSEAMENTO DA COLONIA JAPONESA. The japanese immigrant in Brazil. Tokyo, University of Tokyo Press, 1964.
9. CONSULADO GERAL DO JAPÃO. - O japonês em São Paulo e no

Brasil. São Paulo, Ed. Centro de Estudos Nipo-brasileiros, 1971. /Relatório do simpósio realizado em junho de 1968 ao ensejo do 60º aniversário da imigração japonesa para o Brasil/.

10. DICKINS, D. - Factors related to food preferences .
J. Home Econom., 57 : 427-30, 1975.
11. FUNDAÇÃO IBGE. Censo demográfico de São Paulo. Rio de Janeiro, 1970. v. 1, Tomo 13, 2a. e 3a. parte. /8º Recenseamento geral - 1970. Série regional/.
12. FUNDAÇÃO IBGE. Tipos e aspectos do Brasil. 10 ed. Rio de Janeiro, 1975.
13. GARINE, I. - The socio-cultural aspects of nutrition .
Ecol. Food Nutr., 1 : 143-63, 1972.
14. GINDLER, E. M. - Some nonparametric statistical tests for quick evaluation of clinical data. Clin. Chem. ,
21 : 309-14, 1975.
15. GORI, G. B. - Diet and cancer. J. Amer. diet. Ass., 71 : 375-9, 1977.
16. HANKIN, J. H. et al. - A dietary method for an epidemiologic study of gastrointestinal cancer. Amer. J.clin. Nutr., 28: 1055-61, 1975.
17. HOWELL, M. A. - Diet as an étiological factor in the development of cancer of the colon and rectum .

J. chron. Dis., 28: 67-80, 1973

18. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. - Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro , 1957. v. 28.
19. INSULL Jr., W. et al. - Diet and nutritional status of japanese. Amer. J. clin. Nutr., 21: 753-7, 1968.
20. KAGAN, A. et al. - Epidemiologic studies of coronary heart disease and stroke in japanese men living in Japan, Hawaii and California: demographic, physical , dietary and biochemical characteristics. J. chron . Dis., 27: 345-64, 1964.
21. KEYS, A. & KIMURA, N. - Diets of middle-aged farmers in Japan. Amer. J. clin. Nutr., 23: 212-23, 1970.
22. MARQUES, R. M. et al - Crescimento de crianças brasileiras: peso e altura segundo idade e sexo, influencia de fatores sócio-econômicos. Tabelas. An. Nestlé, (84 supl. 2), 1974.
23. MEAD, M. - El alimento y la familia. Buenos Aires, Ed. Sudamericana, 1951.
24. MINISTÉRIO DE SAÚDE E BEM ESTAR. - Departamento de Saúde Pública. Resultados do inquérito nacional de nutrição (1972-1973). Toquio, 1977. /transliterado do original em japonês/.

25. MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE. Bureau of Public Health. Nutrition Section. National nutrition survey. Nutrition in Japan. Tokyo, 1965. p. 12-25.
26. NATIONAL RESEARCH COUNCIL. - Manual for the study of food habits; Report of the committee on food habits. Washington, D. C., National Academy of Sciences, 1945 . (Bull. 111).
27. NATIONAL RESEARCH COUNCIL. - The problem of changing food habits; Report of the committee on food habits, 1941-1943. Washington, D. C., National Academy of Sciences, 1943 (Bull. 108).
28. NOGUEIRA, A. R. - A imigração japonesa para a lavoura cafeeira paulista (1908-1922). São Paulo, Instituto de Estudos Brasileiros/Ed. USP., 1973.
29. NOMURA, A. et al. - The reproducibility of dietary intake data in a prospective study of gastrointestinal cancer. Amer. J. clin. Nutr., 29: 1432-6, 1976.
30. OISO, T. & SUZUE, R. - Topics of nutrition in Japan . Amer. J. clin. Nutr., 23: 1096-98.
31. ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD. - Terminologia sobre alimentos y nutrición. Washington, D. C., s. d. p. 41. (D-FH/NUT/76.1).
32. ORNELLAS, L. H. - A alimentação através dos tempos. Rio de Janeiro, FENAME., 1978. p. 42-49. (Série Cadernos

Didáticos).

33. PRUDENTE, A. & MIRRA, A. P. - Gastric cancer in japanese people living in Brazil. Acta Un. int. contre Cancer, 17: 851-7, 1961.
34. PRUDENTE, A. & MIRRA, A. P. - Preliminary epidemiological study on cancer of the japanese people living in Brazil. Acta Un. int. contre Cancer, 16:1756-67,1960.
35. REID, D. D. - The future of migrant studies. Israel. J. med. Sci., 7: 1592-6, 1971.
36. REID, D. D. - International studies in epidemiology . Amer. J. Epidem., 102: 469-76, 1975.
37. SAITO, H. - O japonês no Brasil: estudo de mobilidade e fixação. São Paulo, Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, 1961.
38. SAITO, H. - Subsídios para o estudo de hábitos alimentares em São Paulo. Cienc. econom. soc., 5 (1/2): 95-102, 1970.
39. SECRETARIA DE ECONOMIA E PLANEJAMENTO. - Conheça seu município. São Paulo, 1975. v. 6, tomo 1.
40. SECRETARIA DE ECONOMIA E PLANEJAMENTO. - Diagnóstico : 7a. Região Administrativa. São Paulo, 1972.
41. SIEGEL, S. - Estatística não-paramétrica para as ciên-

- cias do comportamento. São Paulo, Ed. McGraw-Hill do Brasil, 1975.
42. SIMPÓSIO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, 4º, Botucatú, 1975 .
Anais. Botucatú, 1975. p. 278-430.
43. SMITH, T. L. - Brasil, povo e instituições. Rio de Janeiro, Ed. Bloch, 1967.
44. SONODA, M. & EGUCHI, K. - Study of parent's influence young children's food preference. Jap. J. Nutr., 28: 149-53, 1970. apud Nutr. Abstr. Rev., 41: 289, 1973.
45. TODHUNTER, E. N. - Food habits, food faddism and nutrition. In: RECHCIGL, M., ed. Food nutrition and health; world review of nutrition and dietetics. Basel , Karger, 1973. v. 16, p. 286-317.
46. ULLOA, A. G. - Alimentação de crianças menores de 1 ano de idade. São Paulo, 1972. /Dissertação de Mestrado-Faculdade de Saúde Pública, USP/.
47. VAUGHAN III, V. C. - Pediatría del desarrollo. In: NELSON, W. E. et al. Tratado de pediatria. 6a. ed. Barcelona, Salvat, 1971. v. 1., p. 15-54.
48. VIEIRA, F. I. S. - O japonês na frente de expansão paulista. São Paulo, Ed. USP., 1973.
49. WENKAN, N. & WOLFF, R. I. - 'A half century of changing foods habits among japanese in Hawaii. J. Amer .

diet. Ass., 57: 29-32, 1970.

50. WYNDER, E. - The dietary enviroment and cancer. J. Amer.
diet. Ass., 71: 385-92, 1977.

GLOSSÁRIO DOS ALIMENTOS ORIENTAIS EM ESTUDO

AGUÊ - Queijo de soja (vide tofú), frito em fatia triangular. Conserva-se por cerca de dois dias sem refrigeração. É utilizado como ingrediente combinado com vegetais, camarão seco, arroz e/ou peixe, tendo sempre como tempero o shoyu. Produto nacional, comercializado ou, às vezes, caseiro.

AJINOMOTO - Glutamato Monossódico. É utilizado para melhorar a palatabilidade dos alimentos preparados. Produto nacional, comercializado.

CHÁ VERDE - Folha de chá, The sinensis L., desidratada. Produto nacional ou importado, comercializado. Serve-se em infusão, sem adoçante.

CURRY - Mistura de condimentos em pó, originária da Índia, feita com várias plantas tais como: rizomas da família de gengibre, mostarda, pimenta do reino, diversos tipos da família da salsa, cuminho, canela, nóz moscada, cravo da Índia, pimenta ardida. Utilizada para temperar: sopa-creme, molhos e carnes. Produto nacional ou importado, comercializado.

DASHICŎ - Peixe seco, utilizado para obtenção de extrato, no preparo de caldos e molhos. Produto nacional, comercializado.

FUKUDINZUKE - Conserva de hortaliças e legumes, que após pica

dos, salgados e cozidos, são curtidos em shoyu, açúcar e ajinomoto. Produto caseiro.

GENGIBRE - Rizoma de Zingiber officinale ROSC., utilizado cru, ralado ou picado para peixes crus e tofú, ou cozidos juntamente com: peixes, carnes ou aves. É conservado em vinagre, sal e açúcar.

GERGELIM - Sementes de Sesamun indicum DC., torradas juntamente com sal e utilizadas sobre o arroz, verduras ferventadas ou como cobertura de doces.

KAMABOCO - Massa preparada com filé de peixes variados, amido de milho, açúcar, sal, ajinomoto e água gelada, moldada sobre uma tira de madeira e cozida a vapor. Conserva-se por 2 a 3 dias sem refrigeração ou por um mês, na geladeira. Pode ser consumida "in natura" ou cozida combinada com vegetais ou em caldos. É muito usada nas festividades de aniversário e do Ano Novo. Torna-se um produto de alto custo, por ser necessário o emprego de filês de peixes nobres como matéria prima. Produto comercializado ou, às vezes, caseiro.

KAMPIO - Fatias desidratadas de cabaca, cortadas em tiras finas e longas. Quando hidratadas e cozidas são utilizadas como recheio de rocambole de arroz enrolado em alga desidratada (nori) ou então, cozidas com legumes, shoyu e açúcar. Produto nacional, comercializado. Na zona rural, na maioria das vezes, é um produto caseiro.

KOMBU - Alga marinha, Laminaria longissima MIYABE, que cresce nas profundidades do mar, desidratada, e usada como flavorizante de carnes, peixes, vegetais e principalmente em caldos leves ou em conservas com shoyu. Produto importado, comercializado.

KONHAKŪ - É um produto translúcido, gelatinoso, obtido da cocção do tubérculo Amorphophalus Konjack K. KOCH., submetido ao tratamento com álcali. É utilizado em cozidos de peixes gordos e/ou de camarão seco, combinado com tofũ e verduras, temperado com shoyu e açúcar. É um produto nacional, comercializado. Na zona rural e, às vezes, na urbana, é um produto caseiro.

MANDJŪ - Doce japonês em forma de bola pequena, feito com massa de farinha de trigo recheado com doce de feijão cozido a vapor. É um doce muito apreciado, essencialmente de produção caseira na área estudada. Serve-se de preferência com chá verde.

MESASHI - Sardinha inteira, não eviscerada, salgada e semi-desidratada. Serve-se inteira, assada na brasa, acompanhando o arroz. Conservação longa. Produção nacional, comercializada. Às vezes, é preparada em casa, quando há sobras de peixe.

MISSŌ - Massa pastosa de soja e arroz, fermentada, por inoculação de Aspergillus oryzae, salgada e maturada em tina de madeira, durante dois meses. Conserva-se por vários anos em ambiente natural. O misso pode ser

usado como tal ou como extrato no preparo de caldos, sopas, carnes ou legumes. É muito apreciado pelos japoneses no cardápio diário. Produção nacional, largamente comercializado sob marcas diversas, havendo entretanto famílias que preferem prepará-lo em casa.

[✓]MOTTI - Pasta de arroz cozido e macerado. Este arroz é da variedade MOTTI, que torna-se viscosa após a cocção. O produto final, é enrolado em forma de bolinhos achatados, que são grelhados e temperados com shoyu e açúcar no momento de se consumir ou enrolados em nori e temperados com shoyu. Podem ser utilizados como ingredientes em caldos de verduras. É indispensável no Ano Novo e em Finados. Apesar de ser comercializado durante o ano todo, o chefe de muitas famílias prepara-o em casa para os dias consagrados.

[✓]NATTÔ - Soja fermentada com Bacillus subtilis (B. natto), de cor marron clara, com sabor e odor característicos. Consome-se "in natura" com arroz ou misturada com vegetais e temperada com shoyu. Pode ser usada como opção de misso em caldos, verduras ou peixe. Tradicionalmente era somente de preparo caseiro, encontra-se hoje bastante comercializada.

[✓]NORI - Alga marinha Enteromorpha compressa GREV., cresce nos costões marítimos do litoral em locais de pouca profundidade. Utilizada como conserva temperada com shoyu ou desidratada, em forma de placa fina para confeccionar rocambole de arroz, capa de motti ou ainda

como ingrediente utilizado nas preparações de salada, macarrão, peixe ou ovo. Produto importado, comercializado.

OKĀRA - Resíduo que se obtém na extração do leite de soja . É ingrediente básico para farofa de legumes, temperada com shoyu. Produto caseiro e muito pouco comercializado.

RAQUIŌ - Cebolinha, Allium Bakeri REGEL, conservada em vinagre diluído, sal e açúcar. Produto geralmente caseiro.

SAKE - Vinho japonês de arroz. É utilizado, para acentuar o sabor da maioria dos pratos japoneses, principalmente nas carnes, peixes e camarões. Produto nacional ou importado.

SĒMBEI - Bolacha de arroz, temperada com shoyu, acrescida ou não de outros ingredientes: alga, pimenta, açúcar, amendoim ou gengibre.

SHĪITAKE - Cogumelo Lentinus edodes (Berk.) SING., cresce somente em pinheiros. Ingrediente desidratado, sofisticado que se caracteriza por aroma e sabor típicos . São usados nas mais variadas preparações, tais como : risoto à moda japonesa, caldos claros combinados com verduras e temperados com shoyu. Produto importado , comercializado e muito caro.

SHOYŪ - Molho de grãos de soja e de trigo obtido pela fermentação por Aspergillus oryzae e acrescidos de sal.

Sua maturação leva de 18 meses a 7 anos. É rico em sal (uma colher de sopa de shoyu contém 84 mg de Sódio). É o condimento básico dos pratos japoneses e se caracteriza pelo sabor salgado, cor marron escuro, aroma típico, produzido pela fermentação. É industrializado e largamente comercializado no Brasil. Na zona rural há ainda produção caseira, por considerarem que o molho assim preparado seja de qualidade superior.

SŌBA - Macarrão de trigo sarraceno, Fagopyrum esculentum MOENCH, muito apreciado em caldo de misso ou shoyu. É um prato simbólico de Ano Novo. Produção nacional, largamente comercializado.

SOMĒN - Macarrão de sorgo, Sorghum vulgare Pers., preparado da mesma maneira que o soba. Muito consumido no verão em caldos gelados. Produção nacional, comercializado.

TĪKUWA - É um produto muito semelhante ao kamaboco, com a diferença de que após a cocção a vapor, é submetido ao calor seco. Tem sabor mais suave, devido à melhor seleção das espécies de filé de peixe. Produto nacional, comercializado.

TOFŪ - Queijo de leite de soja, cuja aparência é de queijo fresco. Obtem-se pela coagulação do leite de soja com Cloreto de Cálcio ou Sulfato de Cálcio. São moldados em forma de cubos e acondicionados em recipientes com

água. Produto muito perecível que requer refrigeração. Pode ser consumido "in natura", com shoyu ou misso diluído em vinagre. É ainda muito apreciado em caldos de misso, carnes, peixes e vegetais, sempre temperados com shoyu e às vezes, com mostarda e outros condimentos tais como: cebolinha, gengibre ou nabo cru ralado. Atualmente o produto é comercializado e de ótima qualidade. Mesmo assim, há ainda famílias que preparam-no em casa.

^uTSŪQUEMONO - Conserva preparada com verduras cruas, salgadas e/ou fermentadas com farelo de arroz e sal. Seu consumo deve ser rápido. Prato que acompanha todas as refeições, é sempre servido com shoyu e ajinomoto. As preferências recaem sobre o produto caseiro.

^uUDŌN - Macarrão de farinha de trigo, Triticum durum, consumido com molho feito com kombu ou dashico, é temperado com shoyu e acrescentado de verduras, kamaboco e/ou carnes. Produto nacional, comercializado.

^uUMEBŌSHI - Conserva de ameixa anã, Prunus Mume SIEB. et ZUCC., curtida por longo tempo em sal. De sabor ácido, geralmente acompanha o arroz. A genuína é importada, havendo também o produto nacional que não é tão saboroso.

^uWAKAME - Alga marinha, Undaria pinnatifida SUR., dessecada. Semelhante ao nori, com a diferença de possuir folhagem maior e mais larga. No Japão é ingrediente po

pular utilizado em caldos de misso ou miscelâneas de legumes crus com molho de vinagre, sal e açúcar. Produto importado, comercializado.

^uWASSABI - Pó do rizoma , Wasabia japonica MATSUM. Condimento especial que, quando reidratado sob a forma de pasta, proporciona um paladar característico ao filê de peixe cru , servido com shoyu acrescido de nabo ou pepino crus, finamente cortados em tiras. Produto importado, comercializado.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

DADOS FAMILIARES GERAIS:

Município _____ Data / / Dia da Semana _____ feira Nº do Formulário _____

Nome da Família _____ Endereço _____ Nº _____

Atividade da Família: _____ Zona Urbana: _____ Rural: _____

C O M P O S I Ç Ã O F A M I L I A R

[illegible]

* PARENTESCO COM O CHEFE DA FAMÍLIA

1. FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS FAMILIAR

ALIMENTOS	CONSUMO						OBS.
	SIM	NÃO	D*	S*	M*	E*	
<u>FONTES DE:</u>							
<u>PROTEÍNAS</u>							
1. <u>Leites</u>							
in natura							
pó							
queijo							
outros (espec.)							
2. <u>Carnes</u>							
bovina							
suína							
visceras							
embutidos							
outros (especif.)							

D = diária

M = mensal

S = semanal

E = eventual

ALIMENTOS	CONSUMO						OBS.
	SIM	NÃO	D	S	M	E	
3. Peixes							
fresco							
seco							
outros (especif.)							
4. Ave e Ovo							
ave							
ovo							
outros (especif.)							
<u>FONTES DE</u>							
<u>GORDURAS</u>							
1. Margarina							
2. Manteiga							
3. Banha-Porco							
4. Óleos veg.							
5. Outros (especif.)							

CONSUMO

	SIM	NAO	D	S	M	E	OBS.
7. Frutas							
8. <u>Condimentos</u>							
Shoyu							
Misso							
Cebola							
Alho							
Cebolinha							
Salsa							
Pimenta							
Vinagre							
Gengibre							

ALIMENTOS	CONSUMO						OBS.
	SIM	NÃO	D	S	M	E	
Gergelim							
Outros (especif.)							
9. Doces (especif.)							
10. Bebidas							
1. Chá mate							
verde							
2. Café							
3. Outras (especif.)							

[illegible]

3 - ALIMENTOS ORIENTAIS

ALIMENTO	CONSUMO						
	SIM	NÃO	D	S	M	E	OBS.
1. <u>Soja</u>							
. Tofu							
. Agué							
2. <u>Peixes</u>							
. Kamaboco							
. Chikua							
. Dashiko							
3. <u>Algas</u>							
. Wakane							
. Nori							
4. <u>Conservas</u>							
. Fuku-dinzuko							
. Umeboshi							
. Tsuquemono							
5. <u>Outros</u>							
. Konhaku							
. Kampio							
. Motti							
. Sembei							
. Mandju							
. Soba							
.							
.							
.							

D = diário

M = mensal

S = semanal

E = eventual

HÁBITO ALIMENTAR

1. O aleitamento dos seus filhos foi:

[illegible]

D

2. Recebeu orientação sobre a importância do leite materno ?

sim - de quem _____

onde _____

não

observação:

3. Descrever a época e o tipo de alimentos não lácteos introduzidos no 1º ano de vida.

4. Quem determina o cardápio da família ?

crianças menores de 1 ano — criança de 1 a 7 anos —
escolares — adultos — o pai — a mãe —
gestantes — nutrízes — todos — ninguém —

observações:

ANEXO 3

INQUÉRITO ALIMENTAR RECORDATÓRIO DAS 24 HORAS N.F. _____

Cardápio	Preparo:
DESJEJUM	
ALMOÇO	
JANTAR	
ENTRE AS REFEIÇÕES	

Quantas refeições por dia: _____

Data: / /197 Dia da Semana: _____

OBSERVAÇÕES:

LISTA DE FATORES ESPECÍFICOS (f_e) SEMANAL E MENSAL DOS ALIMENTOS ORIENTAIS DAS FAMÍLIAS ISSEIS SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos orientais	FAMÍLIA ISSEI					
	TOTAL		URBANA		RURAL	
	semanal	mensal	semanal	mensal	semanal	mensal
Ague	1,27	1,16	1,29	1,10	1,00	1,00
Ajinomoto	1,00	1,00	1,00	-	1,00	1,00
Chã Verde	1,00	1,00	1,00	-	1,00	1,00
Curry	1,00	1,25	1,00	1,50	1,00	1,13
Dashico	1,67	1,00	1,50	1,00	2,00	-
Fukudinzuke	1,00	1,38	1,00	1,43	1,00	1,00
Gengibre	1,00	1,15	1,00	1,23	1,00	1,00
Gergelim	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Kamaboco	1,00	1,26	1,00	1,19	1,00	1,67
Kampio	1,00	1,15	1,00	1,00	1,00	1,38
Kombu	1,14	1,14	1,20	1,22	1,00	1,00
Konhaku	1,00	1,45	1,00	1,56	1,00	1,00
Mandju	1,00	1,15	1,00	1,13	1,00	1,18
Mesashi	1,05	1,38	1,00	1,71	1,11	1,00
Misso	2,07	1,25	1,71	1,25	3,00	-
Motti	1,00	1,15	1,00	1,06	1,00	1,30
Natto	1,00	1,25	-	1,00	1,00	1,33
Nori	1,40	1,08	1,50	1,13	1,00	1,00
Okara	1,00	1,00	-	-	-	1,00
Raquio	1,00	-	-	-	1,00	-
Sake	1,00	1,00	1,00	-	-	1,00
Sembei	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Shiitake	-	1,00	-	1,00	-	-
Shoyu	1,86	-	1,86	-	-	-
Soba	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Somen	1,15	1,44	1,14	1,50	1,17	1,00
Tikuwa	1,00	1,28	1,00	1,20	1,00	1,67
Tofú	1,17	1,09	1,17	1,54	1,00	1,42
Tsuquemono	1,88	1,00	2,17	1,00	1,20	1,00
Udon	1,30	1,50	1,31	1,40	1,27	2,33
Umeboshi	1,00	1,11	1,00	1,00	1,00	1,50
Wakame	1,20	1,00	1,33	1,00	1,00	1,00
Wassabi	1,00	1,00	1,00	-	-	1,00

LISTA DE FATORES ESPECÍFICOS (f_e) SEMANAL E MENSAL DOS ALIMENTOS ORIENTAIS DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos orientais	FAMÍLIA DESCENDENTE					
	TOTAL		URBANA		RURAL	
	semanal	mensal	semanal	mensal	semanal	mensal
Ague	1,00	1,25	1,00	1,33	1,00	1,00
Ajinomoto	1,00	-	-	-	1,00	-
Chã Verde	-	-	-	-	-	-
Curry	1,00	1,33	1,00	1,33	1,00	-
Dashico	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00
Fukudinzuke	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Gengibre	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Gergelim	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Kamaboco	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Kampio	-	1,00	-	1,00	-	1,00
Kombu	1,00	1,00	1,00	1,00	-	1,00
Konhaku	1,00	1,00	-	1,00	1,00	1,00
Mandju	1,00	1,13	1,00	1,16	-	1,00
Mesashi	1,00	1,38	1,00	1,38	1,00	-
Misso	1,30	1,00	1,33	1,00	1,25	1,00
Motti	1,00	1,11	1,00	1,14	-	1,00
Natto	-	1,00	-	1,00	-	-
Nori	1,00	1,33	1,00	1,50	1,00	1,00
Okara	-	-	-	-	-	-
Raquio	-	-	-	-	-	-
Sake	-	-	-	-	-	-
Sembei	1,00	1,00	1,00	1,00	-	1,00
Shiitake	-	-	-	-	-	-
Shoyu	1,50	1,00	2,00	1,00	1,00	-
Soba	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	-
Somen	1,00	1,66	1,00	2,00	1,00	1,00
Tikuwa	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Tofu	1,00	1,33	1,00	1,40	1,00	1,00
Tsuquemono	1,33	1,00	1,14	1,00	1,60	1,00
Udon	1,00	1,67	1,00	2,00	1,00	1,00
Umeboshi	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Wakame	-	1,00	-	1,00	-	-
Wassabi	-	-	-	-	-	-

LISTA DE FATORES ESPECÍFICOS (f_e) SEMANAL E MENSAL DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS DAS FAMÍLIAS ISSEIS SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos Ocidentais	FAMÍLIA ISSEI					
	TOTAL		URBANA		RURAL	
	semanal	mensal	semanal	mensal	semanal	mensal
Alho	2,67	-	3,50	-	1,00	-
Banha	2,75	-	2,33	-	4,00	-
Café	1,00	1,00	1,00	-	1,00	1,00
Chá Mate	1,00	1,00	1,00	-	1,00	-
Caldo de Carne	1,75	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00
Carne Embutida	1,54	1,50	1,69	1,67	1,18	1,00
Carne-Víscera	1,08	1,73	1,00	1,75	1,25	1,67
Carne Seca	1,56	1,54	1,50	1,63	1,67	1,00
Chocolate	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Cebola	1,50	1,00	2,00	-	1,25	1,00
Far.Mandioca	1,50	1,33	1,60	1,00	1,33	2,00
Far.Milho	1,00	1,00	1,00	-	1,00	1,00
Feijão	4,78	1,67	4,73	1,67	5,00	-
Fubá	1,40	1,80	1,50	1,00	1,33	2,00
Queijo	2,06	1,67	2,14	1,89	1,80	1,00
Leite	1,63	1,00	1,00	1,00	1,71	1,00
Leite Coalhado	1,00	-	1,00	-	-	-
Leite Condensado	-	-	-	-	-	-
Macarrão	1,46	1,50	1,49	2,00	1,44	1,00
Manteiga	2,25	1,00	2,00	1,00	2,33	-
Margarina	2,13	1,67	2,00	1,00	2,14	2,00
Molho Inglês	1,00	1,00	1,00	-	-	1,00
Mostarda	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Óleo Oliva	1,00	1,00	-	-	1,00	1,00
Pão	2,40	1,33	3,00	-	2,14	1,33
Pimenta do Reino	1,33	1,00	1,00	1,00	1,50	-
Salsa	1,25	1,00	1,00	1,00	1,33	1,00

LISTA DE FATORES ESPECÍFICOS (f_e) SEMANAL E MENSAL DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos Ocidentais	FAMÍLIA DESCENDENTE					
	TOTAL		URBANA		RURAL	
	semanal	mensal	semanal	mensal	semanal	mensal
Alho	-	-	-	-	-	-
Banha	-	-	-	-	-	-
Café	-	1,00	-	1,00	-	1,00
Chá Mate	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Caldo de Carne	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	-
Carne Embutida	1,19	1,78	1,25	1,20	1,11	1,25
Carne-Víscera	1,00	1,56	1,00	1,29	1,00	2,50
Carne Seca	1,11	1,83	1,17	1,83	1,00	-
Chocolate	1,00	-	1,00	-	1,00	-
Cebola	1,00	-	-	-	1,00	-
Far.Mandioca	1,00	1,23	1,00	1,18	1,00	1,50
Far.Milho	1,00	-	1,00	-	-	-
Feijão	4,29	-	4,00	-	6,00	-
Fubá	1,00	1,14	1,00	1,20	-	1,00
Queijo	1,64	1,00	1,70	1,00	1,00	1,00
Leite	2,00	1,00	2,00	1,00	-	1,00
Leite Coalhado	-	-	-	-	-	-
Leite Condensado	1,00	-	1,00	-	-	-
Macarrão	1,40	1,80	1,33	1,66	1,50	2,00
Manteiga	1,00	1,00	-	1,00	1,00	-
Margarina	2,50	-	3,00	-	1,00	-
Molho Inglês	-	-	-	-	-	-
Mostarda	-	1,00	-	-	-	1,00
Óleo Oliva	1,00	-	-	-	1,00	-
Pão	2,57	1,80	4,00	-	2,00	-
Pimenta do Reino	1,00	-	-	-	1,00	-
Salsa	1,00	1,00	1,00	1,00	-	-

LISTA DE FATORES ESPECÍFICOS (f_e) SEMANAL E MENSAL DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS DAS FAMÍLIAS ISSEIS SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos comuns a dois	FAMÍLIA ISSEI					
	TOTAL		URBANA		RURAL	
	semanal	mensal	semanal	mensal	semanal	mensal
Açúcar	-	-	-	-	-	-
Arroz	-	-	-	-	-	-
Aves	1,58	1,72	1,55	1,29	1,63	2,5
Chã Preto	1,0	1,5	1,0	1,5	1,0	-
Carne bovina	1,94	1,67	2,28	2,0	1,33	1,6
Carne suína	1,11	1,21	1,14	1,1	1,0	1,5
Cebolinha	1,2	1,0	1,0	-	1,25	1,0
Óleo	-	-	-	-	-	-
Ovos	3,84	1,0	3,74	1,0	4,13	-
Peixe	1,15	1,29	1,2	1,2	1,0	1,5
Vinagre	1,5	1,0	1,0	1,0	2,0	1,0

LISTA DE FATORES ESPECÍFICOS (f_e) SEMANAL E MENSAL DOS ALIMENTOS COMUNS AOS DOIS DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES SEGUNDO ÁREAS URBANA E RURAL.

Alimentos comuns aos dois	FAMÍLIA DESCENDENTE					
	TOTAL		URBANA		RURAL	
	semanal	mensal	semanal	mensal	semanal	mensal
Açúcar	-	-	-	-	-	-
Arroz	5,50	-	5,50	-	5,50	-
Ave	1,50	1,70	1,33	1,40	1,67	2,00
Chã preto	-	-	-	-	-	-
Carne bovina	1,85	2,00	2,00	2,00	1,57	2,00
Carne suína	1,13	1,20	1,00	1,20	1,50	-
Cebolinha	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Óleo	-	-	-	-	-	-
Ovo	2,79	3,00	2,25	3,00	4,00	3,00
Peixe	1,08	1,22	1,10	1,25	1,00	1,00
Vinagre	1,00	1,00	-	-	1,00	1,00

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS ISSEIS, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO/FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=107)
	Nº f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº f	x Va- lôr de UAR	Total		
Aguê	0	-	-	20	66,21	1324,20	21	13,92	292,32	33	2,85	94,05	1710,57	15,99
Ajinomoto	84	365	30660	4	52,14	208,56	1	12,00	12,00	0	-	-	30880,56	288,60
Chá Verde	3	365	1095	3	52,14	156,42	1	12,00	12,00	6	2,85	17,10	1280,52	11,97
Curry	0	-	-	5	52,14	260,70	29	15,00	435,00	11	2,85	31,35	727,05	6,79
Dashico	22	365	8030	23	87,07	2002,61	4	12,00	48,00	12	2,85	34,20	10114,81	94,53
Fukudinzuke	7	365	2190	10	52,14	521,40	13	16,56	215,28	22	2,85	62,70	2989,38	27,94
Gengibre	5	365	1825	29	52,14	1512,06	22	13,80	303,60	32	2,85	91,20	3731,86	34,87
Geigelim	0	-	-	12	52,14	625,68	6	12,00	72,00	19	2,85	54,15	751,83	7,03
Kanaboco	0	-	-	16	52,14	834,24	24	15,12	362,88	38	2,85	108,30	1305,42	12,20
Kampio	0	-	-	6	52,14	312,84	28	13,80	386,40	39	2,85	111,15	810,39	7,57
Kombu	0	-	-	12	59,43	713,16	22	13,68	300,96	35	2,85	99,75	1113,87	10,41
Konhaku	0	-	-	5	52,14	260,70	16	17,40	278,40	50	2,85	142,50	681,60	6,37
Mandju	0	-	-	12	52,14	625,68	46	13,80	634,80	31	2,85	88,35	1348,83	12,61
Mesashi	5	365	1825	29	54,74	1578,46	16	16,56	264,96	15	2,85	42,75	3720,17	34,77
Misso	51	365	18615	51	107,92	5503,92	4	15,00	60,00	0	-	-	24178,92	225,97
Motti	0	-	-	3	52,14	156,42	35	13,80	483,00	49	2,85	139,65	779,07	7,28
Natto	0	-	-	1	52,14	52,14	5	15,00	75,00	4	2,85	11,40	138,54	1,29

continua...

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS ISSEES, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO/FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=107)
	Nº f	x Va-	Total	Nº f	x Va-	Total	Nº f	x Va-	Total	Nº f	x Va-	Total		
	lôr	de	UAR	lôr	de	UAR	lôr	de	UAR	lôr	de	UAR		
Nori	3	365	1095	7	72,99	510,93	16	12,96	207,36	40	2,85	114,00	1927,29	18,01
Okara	0	-	-	1	52,14	52,14	3	12,00	36,00	0	-	-	88,14	0,82
Raquio	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	0	-	-	52,14	0,49
Sake	0	-	-	2	52,14	104,28	2	12,00	24,00	2	2,85	5,70	133,98	1,25
Sembei	6	365	2190	19	52,14	990,66	26	12,00	312,00	22	2,85	62,70	3555,36	33,23
Shiitake	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	14,85	0,14
Shoyu	100	365	36500	7	96,98	678,86	0	-	-	0	-	-	37178,86	347,47
Soba	0	-	-	9	52,14	469,26	4	12,00	48,00	7	2,85	19,95	537,21	5,02
Somem	2	365	730	53	59,96	3177,88	9	17,28	155,52	4	2,85	11,40	4074,80	38,08
Tikuwa	0	-	-	17	52,14	886,38	22	15,36	337,92	37	2,85	105,45	1329,75	12,43
Tofú	0	-	-	30	61,00	1830,00	37	13,08	483,96	28	2,85	79,80	2393,76	22,37
Tsuquemono	44	365	16060	27	98,02	2646,54	12	12,00	144,00	9	2,85	25,65	18876,19	176,41
Udon	2	365	730	62	67,78	4202,36	13	18,00	234,00	7	2,85	19,95	5186,31	48,47
Umeboshi	5	365	1825	13	52,14	677,82	12	13,32	159,84	22	2,85	62,70	2725,36	25,47
Wakame	1	365	365	7	62,56	437,92	12	12,00	144,00	20	2,85	57,00	1003,92	9,38
Wassabi	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	66,99	0,63

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITACÃO/FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=32)
	Nº	f _e x Va- lor de UAR	Total	Nº	f _e x Va- lor de UAR	Total	Nº	f _e x Va- lor de UAR	Total	Nº	f _e x Va- lor de UAR	Total		
Aguê	0	365	-	5	52,14	260,70	8	15,00	120,00	9	2,85	25,65	406,35	12,70
Ajinomoto	24	365	8760	2	52,14	104,28	0	-	-	0	-	-	8864,28	277,01
Chã verde	1	365	365	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	367,85	11,50
Curry	0	-	-	2	52,14	104,28	3	15,96	47,88	3	2,85	8,55	160,71	5,02
Dashico	2	365	730	5	52,14	260,70	2	12,00	24,00	6	2,85	17,10	1031,80	32,24
Fukudinzuke	0	-	-	4	52,14	208,56	5	12,00	60,00	9	2,85	25,65	294,21	9,19
Gengibre	0	-	-	9	52,14	469,26	8	12,00	96,00	4	2,85	11,40	576,66	18,02
Gergelim	0	-	-	3	52,14	156,42	3	12,00	36,00	3	2,85	8,55	200,97	6,28
Kamaboco	0	-	-	4	52,14	208,56	8	12,00	96,00	8	2,85	22,80	527,36	10,23
Kampio	0	-	-	0	-	-	4	12,00	48,00	15	2,85	42,70	90,70	2,84
Kombu	0	-	-	1	52,14	52,14	5	12,00	60,00	11	2,85	31,35	143,49	4,48
Konhaku	0	-	-	1	52,14	52,14	4	12,00	48,00	12	2,85	34,20	134,34	4,20
Mandju	0	-	-	1	52,14	52,14	15	13,56	203,40	10	2,85	28,50	284,04	8,88
Mesashi	0	-	-	8	52,14	417,12	3	16,56	49,68	7	2,85	19,95	486,75	15,21
Misso	12	365	4380	13	67,78	881,14	3	12,00	36,00	1	2,85	2,85	5299,00	165,62
Motti	0	-	-	1	52,14	52,14	11	13,32	146,52	12	2,85	34,20	232,86	7,28
Natto	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	26,85	0,83

continua ...

ANEXO 5 a 2

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO/FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	Nº	diária f x Va- lôr de UAR	Total	Nº	semanal f x Va- lôr de UAR	Total	Nº	mensal f x Va- lôr de UAR	Total	Nº	eventual f x Va- lôr de UAR	Total	Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=32)
Nori	0	-	-	3	52,14	156,14	4	15,96	63,84	11	2,85	31,35	251,61	7,86
Okara	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Raquio	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,09
Sake	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,09
Sembei	1	365	365	5	52,14	260,70	8	12,00	96,00	5	2,85	14,25	735,95	23,00
Shiitake	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Shoyu	25	365	9125	5	78,21	391,05	1	12,00	12,00	0	-	-	9528,05	297,75
Soba	0	-	-	2	52,14	104,28	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	124,83	3,90
Somem	0	-	-	10	52,14	521,40	3	19,92	59,76	4	2,85	11,40	592,56	18,52
Tikuwa	0	-	-	4	52,14	208,56	7	12,00	84,00	9	2,85	25,65	318,21	9,94
Tofú	0	-	-	7	52,14	364,98	12	15,96	191,52	10	2,85	28,50	585,00	18,28
Tsuquemono	6	365	2190	12	69,34	832,08	4	12,00	48,00	6	2,85	17,10	3087,18	96,48
Udon	0	-	-	9	52,14	469,26	4	20,04	80,16	3	2,85	8,55	557,97	17,44
Umeboshi	0	-	-	7	52,14	364,98	7	12,00	84,00	7	2,85	19,95	468,93	14,65
Wakame	0	-	-	0	-	-	5	12,00	60,00	4	2,85	11,40	71,40	2,23
Wassabi	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,09

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS ORIENTAIS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA URBANA, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual / família (n=50)
	Nº f	x va-	Total	Nº f	x va-	Total	Nº f	x va-	Total	Nº f	x va-	Total		
	lôr	de	UAR	lôr	de	UAR	lôr	de	UAR	lôr	de	UAR		
Aguê	0	-	-	14	67,26	941,64	10	13,20	132,00	16	2,85	45,60	1.119,24	22,38
Ajinomoto	34	365	12410	3	52,14	156,42	0	-	-	0	-	-	12.566,42	251,33
Chá verde	1	365	365	2	52,14	104,28	0	-	-	1	2,85	2,85	472,13	9,44
Curry	0	-	-	1	52,14	52,14	4	18,00	72,00	5	2,85	14,25	138,39	2,77
Dashico	4	365	1460	12	78,21	938,52	4	12,00	48,00	7	2,85	19,95	2.466,47	49,33
Fukudinzuke	2	365	730	3	52,14	156,42	8	17,16	137,28	13	2,85	37,05	1.060,75	21,22
Gengibre	1	365	365	13	52,14	677,82	13	14,76	191,88	11	2,85	31,35	1.266,05	25,32
Gergelim	0	-	-	4	52,14	208,56	2	12,00	24,00	7	2,85	10,95	252,51	5,05
Kamaboco	0	-	-	11	52,14	573,54	16	14,28	226,88	15	2,85	42,75	843,17	16,86
Kampio	0	-	-	3	52,14	156,42	13	12,00	156,00	19	2,85	54,15	366,57	7,33
Komba	0	-	-	5	62,57	312,85	10	14,64	146,40	13	2,85	37,05	496,30	9,93
Konhaku	0	-	-	4	52,14	208,56	10	18,72	187,20	24	2,85	68,40	464,16	9,28
Mandju	0	-	-	11	52,14	573,54	16	13,56	216,96	15	2,85	42,75	833,25	16,66
Mesashi	1	365	365	10	52,14	521,40	7	20,52	143,64	8	2,85	22,80	1.052,84	21,06
Misso	18	365	6570	28	89,16	2496,48	4	15,00	60,00	0	-	-	9.126,48	182,53
Motti	0	-	-	2	52,14	104,28	17	12,72	216,24	23	2,85	65,55	386,07	7,72
Natto	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	20,55	0,41

continua ...

ANEXO 5 a₃

A30

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS ORIENTAIS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA URBANA, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual / família (n=50)
	Nº f	x va-	Total	Nº f	x va-	Total	Nº f	x va-	Total	Nº f	x va-	Total		
	lôr	de		lôr	de		lôr	de		lôr	de			
		UAR			UAR			UAR			UAR			
Nori	1	365	365	4	78,21	312,84	9	13,56	122,04	19	2,85	54,15	854,03	17,08
Okara	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	0	-	-	24,00	0,48
Raquio	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Sake	0	-	-	2	52,14	104,28	0	-	-	1	2,85	2,85	107,13	2,14
Sembei	5	365	1825	7	52,14	364,98	8	12,00	96,00	10	2,85	28,50	2.314,48	46,29
Shiitake	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	1	2,85	-	14,85	0,30
Shoyu	43	365	15695	7	96,98	678,86	0	-	-	0	-	-	16.373,86	327,48
Soba	0	-	-	6	52,14	312,84	2	12,00	24,00	3	2,85	8,55	345,39	6,91
Somen	0	-	-	29	59,44	1723,76	8	18,00	144,00	1	2,85	2,85	1.870,61	37,41
Tikuwa	0	-	-	12	52,14	625,68	15	14,40	216,00	13	2,85	37,05	878,73	17,57
Tofu	0	-	-	21	61,00	1281,00	16	18,48	295,68	13	2,85	37,05	1.613,73	32,27
Tsuquemono	19	365	6935	13	113,14	1470,82	6	12,00	72,00	5	2,85	14,25	8.492,07	169,84
Udon	0	-	-	23	68,30	1570,90	9	16,80	151,20	4	2,85	11,40	1.733,50	34,67
Umeboshi	3	365	1095	4	52,14	208,56	7	12,00	84,00	14	2,85	39,90	1.427,46	28,55
Wakame	0	-	-	3	69,35	208,05	2	12,00	24,00	8	2,85	22,80	254,85	5,10
Wassabi	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	2	2,85	5,70	57,84	1,16

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=21)
	Nº	f _c	x va- Total	Nº	f _c	x va- Total	Nº	f _c	x va- Total	Nº	f _c	x va- Total		
		lôr	de UAR		lôr	de UAR		lôr	de UAR		lôr	de UAR		
Agué	0	-	-	4	52,14	208,56	6	15,96	95,76	4	2,85	11,40	315,81	15,04
Ajinomoto	18	365	6570,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	6570,00	312,86
Chã Verde	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Curry	0	-	-	1	52,14	52,14	3	15,96	47,88	2	2,85	5,70	105,72	5,03
Dashico	2	365	730	3	104,28	312,84	1	12,00	12,00	5	2,85	14,25	1069,09	50,91
Fukudinjuke	0	-	-	3	52,14	156,42	4	12,00	48,00	5	2,85	14,25	218,67	10,41
Gengibre	0	-	-	6	52,14	312,84	7	12,00	84,00	2	2,85	5,70	402,54	19,17
Gergelim	0	-	-	2	52,14	104,28	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	131,13	6,24
Kamaboco	0	-	-	2	52,14	104,28	5	12,00	60,00	6	2,85	17,10	181,38	8,64
Kampio	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	9	2,85	25,65	49,65	2,36
Kombu	0	-	-	1	52,14	52,14	3	12,00	36,00	7	2,85	19,95	108,09	5,15
Konhaku	0	-	-	0	-	-	3	12,00	36,00	7	2,85	19,95	55,95	2,66
Mandju	0	-	-	1	52,14	52,14	12	13,92	167,04	5	2,85	14,25	233,43	11,12
Mesashi	0	-	-	4	52,14	208,56	3	16,56	49,68	4	2,85	11,40	269,64	12,84
Misso	8	365	2920,0	9	69,35	624,15	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	3571,0	170,05
Motti	0	-	-	1	52,14	52,14	8	13,68	109,44	8	2,85	22,80	184,38	8,78
Natto	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	26,85	1,28

continua ...

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=21)
	Nº	f	x va- Total	Nº	f	x va- Total	Nº	f	x va- Total	Nº	f	x va- Total		
		lôr	de UAR		lôr	de UAR		lôr	de UAR		lôr	de UAR		
Nori	0	-	-	2	52,14	104,28	2	18,00	36,00	6	2,85	17,10	157,38	7,49
Okara	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Raquio	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,14
Sake	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,14
Sembei	1	365	365,0	5	52,14	260,70	6	12,00	72,00	4	2,85	11,40	709,10	33,77
Shiitake	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Shoyu	18	365	6570,0	2	104,28	208,56	1	12,00	12,00	0	-	-	6790,56	323,36
Soba	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	66,99	3,19
Somem	0	-	-	8	52,14	417,12	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	443,97	21,14
Tikuwa	0	-	-	2	52,14	104,28	5	12,00	60,00	6	2,85	17,10	181,38	8,64
Tofu	0	-	-	7	52,14	364,98	9	16,80	151,20	2	2,85	5,70	521,88	24,85
Tsuquemono	5	365	1825,0	7	59,44	416,08	3	12,00	36,00	4	2,85	11,40	2288,48	108,97
Udon	0	-	-	4	52,14	208,56	2	24,00	48,00	1	2,85	2,85	259,41	12,35
Umeboshi	0	-	-	4	52,14	208,56	7	12,00	84,00	4	2,85	11,40	303,96	14,47
Wakame	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	4	2,85	11,40	35,40	1,69
Wassabi	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,14

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS ORIENTAIS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO / FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=57)
	Nº	f	x va Total	Nº	f	x va Total	Nº	f	x va Total	Nº	f	x va Total		
		lôr	dē		lôr	dē		lôr	dē		lôr	dē		
		UAR			UAR			UAR			UAR			
Aguê	0	-	-	6	52,14	312,84	11	12,00	132,00	17	2,85	48,45	493,29	8,65
Ajinomoto	50	365	18250,0	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	0	-	-	18.514,14	321,30
Chã Verde	2	365	730,0	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	4	2,85	11,40	805,54	14,13
Curry	0	-	-	4	52,14	208,56	25	13,56	339,00	6	2,85	17,10	564,66	9,91
Dashico	18	365	6570,0	11	104,28	1147,08	0	-	-	5	2,85	14,25	7.731,33	135,64
Fukudinzuke	4	365	1470,0	7	52,14	364,98	5	12,00	60,00	9	2,85	25,65	1.910,63	33,52
Gengibre	4	365	1460,0	16	52,14	834,24	9	12,00	108,00	21	2,85	59,85	2.462,09	43,19
Gergelim	0	-	-	8	52,14	417,12	4	12,00	48,00	12	2,85	34,20	499,32	8,76
Kamaboco	0	-	-	5	52,14	260,70	8	20,04	160,32	23	2,85	65,55	486,57	8,54
Kampio	0	-	-	3	52,14	156,42	15	16,56	248,40	20	2,85	57,00	461,82	8,10
Kombu	1	365	365,0	7	52,14	364,98	12	12,00	144,00	22	2,85	62,70	936,68	16,43
Konhaku	0	-	-	1	52,14	52,14	6	12,00	72,00	26	2,85	74,10	198,24	3,48
Mandju	0	-	-	1	52,14	52,14	30	14,16	424,80	16	2,85	45,60	522,54	9,17
Mesashi	4	365	1460,0	19	57,87	1099,53	9	12,00	108,00	7	2,85	19,95	2.687,48	47,15
Misso	33	365	12045,0	23	156,42	3597,66	0	-	-	0	-	-	15.642,66	274,43
Motti	0	-	-	1	52,14	52,14	18	15,60	280,80	26	2,85	74,10	407,04	7,14
Natto	0	-	-	1	52,14	52,14	4	15,96	63,84	1	2,85	2,85	118,83	2,08

ANEXO 5
p. 5

continua ...
34

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS ORIENTAIS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO / FAMÍLIA.

Alimentos Orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=57)
	Nº	f	x va Total	Nº	f	x va Total	Nº	f	x va Total	Nº	f	x va Total		
	18r	de	UAR	18r	de	UAR	18r	de	UAR	18r	de	UAR		
Nori	2	365	730	3	52,14	156,42	7	12,00	84,00	21	2,85	59,85	1030,27	18,07
Okara	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	0	-	-	64,14	1,15
Raquiô	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	0	-	-	52,14	0,91
Sake	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	26,85	0,47
Sembei	1	365	365,0	12	52,14	625,68	18	12,00	216,00	12	2,85	34,20	1.240,88	21,77
Shiitakê	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Shoyu	57	365	20805,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	20.805,00	365,00
Soba	0	-	-	3	52,14	156,42	2	12,00	24,00	4	2,85	11,40	191,82	3,37
Somen	2	365	730,0	24	61,00	1464,00	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	2.214,55	38,85
Tikuwa	0	-	-	5	52,14	260,70	7	20,04	140,28	24	2,85	68,40	469,38	8,23
Tofu	0	-	-	9	52,14	469,26	21	17,04	357,84	15	2,85	42,75	869,85	15,26
Tsuquemono	25	365	9125,0	14	62,57	875,98	6	12,00	72,00	4	2,85	11,40	10.084,38	176,92
Udon	2	365	730,0	39	66,22	2582,58	4	27,96	111,84	3	2,85	8,55	3.432,97	60,23
Umeboshi	2	365	730,0	9	52,14	469,26	5	18,00	90,00	8	2,85	22,80	1.312,06	23,02
Wakame	1	365	365,0	4	52,14	208,56	10	12,00	120,00	12	2,85	34,20	727,76	12,77
Wassabi	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	14,85	0,26

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos orientais	Nº	f _{diária}	x va- Total	Nº	f _{semanal}	x va- Total	Nº	f _{mensal}	x va- Total	Nº	f _{eventual}	x va- Total	Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=11)
		lôr de UAR			lôr de UAR			lôr de UAR			lôr de UAR			
Aguê	0	-	-	1	52,14	52,14	2	12,00	24,00	5	2,85	14,25	90,39	8,22
Ajinomoto	6	365	2190	2	52,14	104,28	0	-	-	0	-	-	2294,28	208,57
Chá Verde	1	365	365	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	367,85	33,44
Curry	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	1	2,85	2,85	54,99	5,00
Dashico	0	-	-	2	52,14	104,28	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	119,13	10,83
Fukudinzuke	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	4	2,85	11,40	75,54	6,87
Gengibre	0	-	-	3	52,14	156,42	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	174,12	15,83
Gergelim	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	69,84	6,35
Kamaboco	0	-	-	2	52,14	104,28	5	12,00	36,00	2	2,85	5,70	145,98	13,27
Kampio	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	6	2,85	17,10	201,10	18,28
Kombu	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	4	2,85	11,40	12,60	1,14
Konhaku	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	5	2,85	14,25	78,39	7,13
Mandju	0	-	-	0	-	-	3	12,00	36,00	5	2,85	14,25	50,25	4,57
Mesashi	0	-	-	4	52,14	208,56	0	-	-	3	2,85	8,55	217,11	19,74
Misso	4	365	1460	4	65,17	260,68	1	12,00	12,00	0	-	-	1732,68	157,52
Motti	0	-	-	0	-	-	3	12,00	36,00	4	2,85	11,40	47,40	4,31
Natto	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-

ANEXO 5 a 6

continua ...

A 36

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS ORIENTAIS CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos orientais	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=11)
	Nº	f _c	x va- Total	Nº	f _c	x va- Total	Nº	f _c	x va- Total	Nº	f _c	x va- Total		
		lôr	de UAR		lôr	de UAR		lôr	de UAR		lôr	de UAR		
Nori	0	-	-	1	52,14	52,14	2	12,00	24,00	5	2,85	14,25	90,39	8,22
Okara	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Raquio	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Sake	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Sembei	0	-	-	0	-	-	2	24,00	48,00	1	2,85	2,85	50,85	4,62
Shiitake	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Shoyu	7	365	2555	3	52,14	156,42	0	-	-	0	-	-	2711,42	246,49
Soba	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	2	2,85	2,85	54,99	5,00
Somen	0	-	-	2	52,14	104,28	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	124,83	11,35
Tikuwa	0	-	-	2	52,14	104,28	2	12,00	24,00	6	2,85	17,10	145,38	13,22
Tofu	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	66,99	6,09
Tsuquemono	1	365	365,0	5	83,42	417,10	1	69,35	69,35	2	2,85	5,70	857,15	77,92
Udon	0	-	-	5	52,14	260,70	2	12,00	24,00	2	2,85	5,70	290,40	26,40
Umehoshi	0	-	-	5	52,14	156,42	0	-	-	3	2,85	8,55	164,97	15,00
Wakame	0	-	-	0	-	-	3	12,00	36,00	0	-	-	36,00	3,27
Wassabi	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS ISSEIS, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO/FAMÍLIA.

Alimentos Ocidentais e "Comuns aos Dois"	diária Nº f _e x Va- Total lôr de UAR			semanal Nº f _e x Va- Total lôr de UAR			mensal Nº f _e x Va- Total lôr de UAR			eventual Nº f _e x Va- Total lôr de UAR			Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=107)
Açúcar	107	365	39055	0	-	-	0	-	-	0	-	-	39055,00	365,00
Alho	98	365	35770	7	139,21	974,47	0	-	-	1	2,85	2,85	36747,32	343,43
Arroz	107	365	39055	0	-	-	0	-	-	0	-	-	39055,00	365,00
Ave	0	-	-	71	82,38	5848,98	20	20,64	412,80	10	2,85	28,50	6290,28	58,79
Banha de porco	50	365	18250	4	143,39	573,56	0	-	-	2	2,85	5,70	18829,26	175,97
Cafê	91	365	33215	4	52,14	208,56	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	33444,11	312,56
Caldo de carne	5	365	1825	15	91,25	1368,75	3	12,00	36,00	7	2,85	19,95	3249,70	30,37
Carne bovina	16	365	5840	73	101,15	7383,95	15	20,04	300,60	1	2,85	2,85	13527,40	126,42
Carne embutida	6	365	2190	37	80,30	2971,10	14	18,00	352,00	8	2,85	22,80	5435,90	50,80
Carne seca	1	365	365	9	81,34	732,06	17	18,48	314,16	12	2,85	34,20	1445,42	13,51
Carne suína	0	-	-	17	57,88	983,96	25	14,52	363,00	42	2,85	119,70	1466,66	13,71
Carne víscera	0	-	-	14	56,31	788,34	23	20,76	477,48	23	2,85	65,55	1331,37	12,44
Chá mate	54	365	19710	4	52,14	208,56	1	12,00	12,00	5	2,85	14,25	19944,81	186,40
Chá preto	21	365	7665	4	52,14	208,56	2	18,00	36,00	3	2,85	8,55	7918,11	74,00
Chocolate	12	365	4380	12	52,14	625,68	3	12,00	36,00	11	2,85	31,35	5073,03	47,41
Cebola	90	365	32850	13	78,21	1016,73	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	33881,58	316,65
Cebolinha	71	365	25915	31	62,57	1939,67	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	27872,39	260,49
Farinha de mandioca	3	365	1095	11	78,21	860,31	16	15,96	255,36	20	2,85	57,00	2267,67	21,19
Farinha de milho	0	-	-	2	52,14	104,28	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	124,83	1,17

ANEXO 5 b₁

continua ...
A38

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS ISSEIS, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO/FAMÍLIA.

Alimentos Ocidentais e "Comuns aos Dois"	Nº	diária f. x Va- Total lôr de UAR	Nº	semanal f. x Va- Total lôr de UAR	Nº	mensal f. x Va- Total lôr de UAR	Nº	eventual f. x Va- Total lôr de UAR	Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=107)
Feijão	66	365 24090	29	249,23 7227,67	5	20,04 60,12	2	2,85 5,70	31383,49	293,50
Fubá	0	- -	5	73,00 365,00	8	21,60 172,80	10	2,85 28,50	566,50	5,29
Leite	72	365 26280	9	81,99 764,91	2	12,00 24,00	5	2,85 14,25	27083,16	253,11
Leite coalhado	0	- -	5	52,14 260,70	0	- -	0	- -	260,70	2,44
Leite condensado	0	- -	0	- -	0	- -	1	2,85 2,85	2,85	0,03
Macarrão	3	365 1095	70	76,12 5328,40	8	18,00 144,00	15	2,85 42,75	6610,15	61,78
Manteiga	28	365 10220	4	117,32 469,28	1	12,00 12,00	5	2,85 14,25	10715,53	100,15
Margarina	58	365 21170	16	110,06 1760,96	4	20,04 80,16	0	- -	23011,12	215,05
Molho inglês	3	365 1095	1	52,14 52,14	1	12,00 12,00	2	2,85 5,70	1164,84	10,89
Mostarda	0	- -	2	52,14 104,28	3	12,00 36,00	7	2,85 19,95	160,25	1,50
Óleo	107	365 39055	0	- -	0	- -	0	- -	39055,00	365,00
Óleo de oliva	1	365 365	3	52,14 156,42	1	12,00 12,00	2	2,85 5,70	539,12	5,04
Ovo	45	365 16425	60	200,22 12013,20	2	12,00 24,00	0	- -	28462,20	266,00
Pão	80	365 29200	21	125,14 2627,94	3	15,96 47,88	1	2,85 2,85	31878,67	297,93
Peixe fresco	3	365 1095	76	59,96 4556,96	20	15,48 309,60	7	2,85 19,95	5981,51	55,90
Pimenta	79	365 28835	11	69,35 762,85	2	12,00 24,00	5	2,85 14,25	29636,10	276,97
Queijo	7	365 2555	37	107,41 3974,17	30	20,04 601,20	24	2,85 68,40	7198,77	67,28
Salsa	17	365 6205	13	65,18 847,34	3	12,00 36,00	11	2,85 31,35	7119,69	66,54
Vinagre	75	365 27375	22	78,21 1720,62	2	12,00 24,00	0	- -	29107,62	272,03

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES , SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos Ocidentais e "Comuns aos Dois"	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=32)
	Nº	f	Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	Va- lôr de UAR	Total		
Açúcar	32	365	11680	0	-	-	0	-	-	0	-	-	11680,00	365,00
Alho	32	365	11680	0	-	-	0	-	-	0	-	-	11680,00	365,00
Arroz	30	365	10950	2	286,77	573,54	0	-	-	0	-	-	11523,54	360,11
Ave	0	-	-	17	78,21	1329,57	11	20,40	224,40	3	4,85	8,55	1562,52	48,83
Banha de porco	17	365	6205	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	6207,85	194,00
Café	29	365	10585	0	-	-	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	10611,85	331,62
Caldo de carne	1	365	365	5	52,14	260,70	1	12,00	12,00	4	2,85	11,40	649,10	20,28
Carne bovina	6	365	2190	21	96,46	2025,66	2	24,00	48,00	1	2,85	2,85	4266,51	133,53
Carne embutida	2	365	730	19	62,05	1178,95	6	21,36	128,16	4	2,85	11,40	2048,51	64,02
Carne-seca	0	-	-	9	57,88	520,92	6	21,96	131,76	3	2,85	8,55	661,23	20,66
Carne suína	0	-	-	8	58,92	471,36	5	14,40	72,00	10	2,85	28,50	571,86	17,87
Carne-víscera	0	-	-	9	52,14	469,26	9	18,72	168,48	5	2,85	14,25	651,99	20,37
Chá-Mate	12	365	4380	4	52,14	208,56	3	12,00	36,00	3	2,85	8,55	4633,11	144,78
Chá Preto	2	365	730	0	-	-	0	-	-	2	2,85	5,70	735,70	22,99
Chocolate	3	365	1095	4	52,14	208,56	0	-	-	4	2,85	11,40	1314,96	41,09
Cebola	28	365	10220	3	52,14	156,42	0	-	-	1	2,85	2,85	10379,27	324,35
Cebolinha	18	365	6570	7	52,14	364,98	2	12,00	24,00	2	2,85	5,70	6964,68	217,65
Farinha de Mandioca	1	365	-	7	52,14	364,98	8	14,76	118,08	4	2,85	11,40	859,46	26,86
Farinha de Milho	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	1	2,85	2,85	54,99	1,72

continua ...
A40

ANEXO 5 b₂

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELA TOTALIDADE DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=32)
	Nº	f _c	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f _c	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f _c	x Va- lôr de UAR	Total		
Feijão	23	365	8395	9	225,68	2013,12	0	-	-	0	-	-	10408,12	325,25
Fubã	0	-	-	1	52,14	52,14	7	13,68	95,76	1	2,85	2,85	150,75	4,71
Leite	22	365	8030	1	104,28	104,28	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	8161,15	255,04
Leite-coalhado	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Leite-condensado	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	0	-	-	52,14	1,63
Macarrão	3	365	1095	10	73,00	730,00	8	21,60	172,80	10	2,85	28,50	2026,30	63,32
Manteiga	3	365	1095	2	52,14	104,28	3	12,00	36,00	1	2,85	2,85	1238,13	38,69
Margarina	17	365	6205	10	130,55	1303,50	0	-	-	1	2,85	2,85	7511,55	234,73
Molho Inglês	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Mostarda	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	17,70	0,55
Óleo	32	365	11680	0	-	-	0	-	-	0	-	-	11680,00	365,00
Óleo de Oliva	2	365	730	1	52,14	52,14	0	-	-	0	-	-	782,14	24,44
Ovo	7	365	2555	17	145,47	2472,99	6	36,00	216,00	1	2,85	2,85	5246,84	163,96
Pão	23	365	8395	9	134,0	1206,00	0	-	-	0	-	-	9601,00	300,03
Peixe fresco	0	-	-	17	56,31	957,27	10	14,64	146,40	2	2,85	5,70	1109,57	34,67
Pimenta	27	365	9855	2	52,14	104,28	0	-	-	3	2,85	8,55	9967,85	311,49
Queijo	3	365	1095	11	85,51	940,61	3	12,00	36,00	8	2,85	22,80	2094,41	65,45
Salsa	6	365	2190	4	52,14	208,56	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	2416,26	75,51
Vinagre	28	365	10220	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	0	-	-	10284,14	321,38

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA URBANA, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=50)
	Nº	f	x va lôr de UAR	Total	Nº	f	x va lôr de UAR	Total	Nº	f	x va lôr de UAR	Total		
Açúcar	50	365	18250	0	-	-	0	-	-	0	-	-	18.250,00	365,00
Alho	46	365	16790	3	182,49	547,47	0	-	-	1	2,85	2,85	17.340,32	346,81
Arroz	50	365	18250	0	-	-	0	-	-	0	-	-	18.250,00	365,00
Ave	0	-	-	32	80,82	2586,24	13	15,48	201,24	2	2,85	5,70	2.793,18	55,86
Banha de porco	17	365	6205	3	121,49	364,47	0	-	-	2	2,85	5,70	6.575,17	131,50
Cafê	42	365	15330	2	52,14	104,28	0	-	-	1	2,85	2,85	15.437,13	308,74
Caldo de carne	2	365	730	7	104,28	729,96	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	1.486,81	29,74
Carne bovina	13	365	4745	34	118,88	4041,92	3	24,00	36,00	0	-	-	8.822,92	176,46
Carne embutida	5	365	1825	26	88,12	2291,12	6	20,04	120,24	4	2,85	11,40	4.247,76	84,95
Carne-seca	0	-	-	6	78,21	469,26	11	19,56	215,16	9	2,85	25,65	710,07	14,20
Carne suína	0	-	-	9	59,44	534,96	16	13,20	211,20	10	2,85	28,50	774,66	15,49
Carne-víscera	0	-	-	10	52,14	521,4	11	21,00	231,00	13	2,85	37,05	789,45	15,79
Chá-Mate	27	365	9855	2	52,14	104,28	1	12,00	12,00	4	2,85	11,40	9.982,68	199,65
Chá Preto	8	365	2920	2	52,14	104,28	2	18,00	36,00	1	2,85	2,85	3.063,13	61,26
Chocolate	8	365	2920	7	52,14	364,98	2	12,00	24,00	4	2,85	11,40	3.320,38	66,41
Cebola	47	365	17155	3	104,28	312,84	0	-	-	0	-	-	17.467,84	349,36
Cebolinha	36	365	13140	12	52,14	625,68	0	-	-	1	2,85	2,85	13.768,53	275,37
Farinha de Mandioca	5	365	1095	5	83,42	417,10	8	12,00	96,00	9	2,85	25,65	1.633,75	32,67
Farinha de Milho	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	3	2,85	8,55	60,69	1,21

continua ...
A42

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA URBANA, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	diária			semanal			mensal			eventual			E	̄x TOTAL
	Nº	f	x va	Nº	f	x va	Nº	f	x va	Nº	f	x va	TOTAL	anual/família
		18r	de		18r	de		18r	de		18r	de		(n=50)
		UAR			UAR			UAR			UAR			
Feijão	24	365	8760	18	246,62	4439,16	3	20,04	60,12	0	-	-	13.259,28	265,19
Fubá	0	-	-	2	78,21	156,42	4	12,00	48,00	5	2,85	14,25	218,67	4,37
Leite	56	365	13140	3	52,14	156,42	1	12,00	12,00	0	-	-	13.308,42	266,17
Leite-coalhado	0	-	-	3	52,14	156,42	0	-	-	0	-	-	156,42	3,13
Leite-condensado	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	2,85	0,06
Macarrão	4	365	1460	39	77,69	3029,91	4	24,00	76,00	3	2,85	8,55	4.574,46	91,49
Manteiga	16	365	5840	1	104,28	104,28	1	12,00	12,00	4	2,85	11,40	5.967,68	119,35
Margarina	51	365	11316	4	104,28	417,12	2	12,00	24,00	0	-	-	11.757,12	235,14
Molho Inglês	3	365	1095	1	52,14	52,14	0	-	-	2	2,85	5,70	1.152,84	23,06
Mostarda	0	-	-	1	52,14	52,14	2	12,00	24,00	4	2,85	11,40	87,54	1,75
Óleo	50	365	18250	0	-	-	0	-	-	0	-	-	18.250,00	365,00
Óleo de Oliva	1	365	365	0	-	-	0	-	-	2	2,85	5,70	370,70	7,41
Ovo	16	365	5840	32	195,00	6240,0	2	12,00	24,00	0	-	-	12.104,00	242,08
Pão	45	365	16425	3	156,42	469,26	0	-	-	0	-	-	16.894,26	337,88
Peixe	3	365	1095	34	62,57	2127,38	10	14,40	144,00	3	2,85	8,55	3.374,93	67,50
Pimenta	35	365	12775	3	52,14	156,42	2	12,00	24,00	2	2,85	5,70	12.961,12	259,22
Queijo	6	365	2190	19	111,58	2120,02	12	22,68	272,16	7	2,85	19,95	4.602,13	92,04
Salsa	10	365	3650	10	52,14	521,40	2	12,00	24,00	9	2,85	25,65	4.221,05	84,42
Vinagre	40	365	14600	4	52,14	208,56	1	12,00	12,00	0	-	-	14.820,56	296,41

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=21)
Açúcar	21	365		7665,0	0	-		-	0	-		-	0	-		-	7.665,00	365,00
Alho	21	365		7665,0	0	-		-	0	-		-	0	-		-	7.665,00	365,00
Arroz	20	365		7300,0	1	286,77		286,77	0	-		-	0	-		-	7.586,77	361,27
Ave	0	-		-	5	69,35		208,05	5	16,80		84,00	2	2,85		5,70	297,75	14,18
Banha de porco	13	365		4745,0	0	-		-	0	-		-	1	2,85		2,85	4.747,85	226,09
Cafê	21	365		7665,0	0	-		-	0	-		-	0	-		-	7.665,00	365,00
Caldo de carne	1	365		365,0	4	52,14		208,56	1	12,00		12,00	3	2,85		8,55	594,11	28,29
Carne bovina	6	365		2190,0	15	104,28		1355,64	1	24,00		24,00	0	-		-	3.569,64	169,98
Carne embutida	2	365		730,0	12	65,17		782,04	5	14,40		72,00	2	2,85		5,70	1.589,74	75,70
Carne-seca	0	-		-	6	61,0		366,0	6	21,96		131,76	3	2,85		8,55	506,31	24,11
Carne suína	0	-		-	6	52,14		312,84	5	14,40		72,00	5	2,85		14,25	399,09	19,00
Carne-víscera	0	-		-	8	52,14		417,12	7	15,48		108,36	3	2,85		8,55	534,05	25,43
Chá-Mate	8	365		2920,0	3	52,14		156,42	2	12,00		24,00	1	2,85		2,85	3.103,27	147,77
Chá Preto	1	365		365,0	0	-		-	0	-		-	2	2,85		5,70	370,70	17,65
Chocolate	2	365		730,0	5	52,14		156,42	0	-		-	3	2,85		8,55	894,97	42,62
Cebola	21	365		7665,0	0	-		-	0	-		-	0	-		-	7.665,00	365,00
Cebolinha	15	365		5475,0	4	52,14		208,56	1	12,00		12,00	0	-		-	5.695,56	271,22
Farinha de Mandioca	0	-		-	5	52,14		260,70	6	14,16		84,96	2	2,85		5,70	351,36	16,73
Farinha de Milho	0	-		-	1	52,14		52,14	0	-		-	1	2,85		2,85	54,99	2,62

continua ...

ANEXO 5 b₄

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA URBANA SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	diária			semanal			mensal			eventual			TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=21)
	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total		
Feijão	13	365	4745,0	8	208,56	1668,48	0	-	-	0	-	-	6.415,48	305,40
Fubã	0	-	-	1	52,14	52,14	5	14,40	72,00	1	2,85	2,85	126,99	6,05
Leite	14	365	5110,0	1	104,28	104,28	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	5.229,15	249,01
Leite-coalhado	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Leite-condensado	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	0	-	-	52,14	2,48
Macarrão	1	365	365,0	8	69,35	554,80	4	19,92	79,68	8	2,85	22,80	1.022,28	48,68
Manteiga	2	365	730,0	0	-	-	3	12,00	36,00	1	2,85	2,85	768,85	36,61
Margarina	14	365	5110,0	7	156,42	1094,94	0	-	-	0	-	-	6.204,94	295,47
Molho Inglês	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Mostarda	0	-	-	0	-	-	0	-	-	2	2,85	5,70	5,70	0,27
Óleo	21	365	7665,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	7.665,00	365,00
Óleo de Oliva	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Ovo	5	365	1825,0	15	117,31	1759,65	1	36,00	36,00	0	-	-	5.620,65	172,41
Pão	19	365	6935,0	2	208,56	417,12	0	-	-	0	-	-	7.352,12	350,10
Peixe fresco	0	-	-	10	57,35	573,50	8	15,00	120,00	1	2,85	2,85	696,35	33,16
Pimenta	20	365	7300,0	0	-	-	0	-	-	1	2,85	2,85	7.502,85	347,75
Queijo	1	365	365,0	10	88,64	886,40	1	12,00	12,00	6	2,85	17,10	1.280,50	60,98
Salsa	4	365	1460,0	4	52,14	208,56	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	1.686,26	80,30
Vinagre	20	365	7300,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	7.300,0	347,62

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos "ociden- tais" e "comuns aos dois"	diária				semanal				mensal				eventual				Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=57)
	Nº	f	x	va- Total	Nº	f	x	va- Total	Nº	f	x	va- Total	Nº	f	x	va- Total		
		lôr		de UAR		lôr		de UAR		lôr		de UAR		lôr		de UAR		
Açúcar	57	365	20805,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	20805,00	365,00				
Alho	52	365	18980,0	4	52,14	208,56	0	-	-	0	-	-	19188,56	336,64				
Arroz	57	365	20805,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	20805,00	365,00				
Ave	0	-	-	39	84,99	3314,61	7	30,00	210,00	8	2,85	22,80	3547,41	62,24				
Banha de porco	33	365	12045,0	1	208,56	208,56	0	-	-	0	-	-	12253,56	214,97				
Café	49	365	17885,0	2	52,14	104,28	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	18006,98	315,91				
Caldo de carne	3	365	1095,0	8	52,14	417,12	1	12,00	12,00	6	2,85	17,10	1541,22	27,04				
Carne bovina	3	365	1095,0	39	69,35	2704,65	12	19,20	230,40	1	2,85	2,85	4032,90	70,75				
Carne-embutida	1	365	365,0	11	61,52	676,72	8	12,00	96,00	4	2,85	11,40	1149,12	20,16				
Carne seca	1	365	365,0	5	87,07	261,21	6	12,00	72,00	3	2,85	8,55	706,76	12,40				
Carne suína	0	-	-	8	52,14	417,12	9	18,00	162,00	32	2,85	91,20	670,52	11,76				
Carne-víscera	0	-	-	4	65,17	260,68	12	20,04	240,48	20	2,85	57,00	558,16	9,79				
Chá Mate	27	365	9855,0	2	52,14	104,28	0	-	-	1	2,85	2,85	9962,13	174,77				
Chá Preto	13	365	4745,0	2	52,14	104,28	0	-	-	2	2,85	5,70	4834,98	84,82				
Chocolate	4	365	1460,0	5	52,14	260,70	1	12,00	12,00	7	2,85	19,95	1752,65	30,75				
Cebola	43	365	15695,0	10	65,17	651,70	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	16361,55	287,04				
Cebolinha	35	365	12775,0	19	65,17	1238,23	1	12,00	12,00	1	2,85	2,85	14028,08	246,11				
Farinha de Mandioca	0	-	-	6	69,35	416,10	8	24,00	192,00	11	2,85	31,35	639,45	11,22				
Farinha de Milho	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	0	-	-	64,14	1,12				

continua ...

ANEXO 5 b₅

A₄₆

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS ISSEIS DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ociden - tais e " comuns aos dois"	Nº f. lôr	diária x va- de UAR	Total	Nº f. lôr	semanal x va- de UAR	Total	Nº f. lôr	mensal x va- de UAR	Total	Nº f. lôr	eventual x va- de UAR	Total	Σ TOTAL	$\bar{x}$ TOTAL anual/família (n=57)
Feijão	42	365	15350,0	11	260,70	2867,70	0	-	-	2	2,85	5,70	18203,47	319,36
Fubá	0	-	-	3	69,35	208,05	4	24,00	96,00	5	2,85	14,25	318,30	0,55
Leite	36	365	13140,0	6	89,16	534,96	1	12,00	12,00	5	2,85	14,25	13701,21	240,37
Leite-coalhado	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Leite condensado	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Macarrão	4	365	1460,0	49	75,08	3678,92	2	12,00	24,00	2	2,85	5,70	5168,62	90,68
Manteiga	12	365	4380,0	3	121,49	364,47	0	-	-	1	2,85	2,85	4747,32	83,29
Margarina	27	365	9855,0	12	111,58	1338,96	2	24,00	48,00	0	-	-	11241,96	197,23
Molho Inglês	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	0	-	-	12,00	0,21
Mostarda	0	-	-	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	3	2,85	8,55	72,69	1,27
Óleo	57	365	20805,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	20805,00	365,00
Óleo de Oliva	0	-	-	3	52,14	156,42	1	12,00	12,00	0	-	-	168,42	2,95
Ovo	29	365	10585,0	28	215,34	6029,52	0	-	-	0	-	-	16614,52	291,48
Pão	35	365	12775,0	18	111,58	2008,44	3	15,96	47,88	1	2,85	2,85	14834,17	260,25
Peixe	0	-	-	42	52,14	2189,88	10	18,00	180,00	4	2,85	11,40	2381,28	41,78
Pimenta	44	365	16060,0	8	78,21	625,68	0	-	-	3	2,85	8,55	16694,23	292,88
Queijo	1	365	365,0	9	93,85	844,65	18	12,00	216,00	17	2,85	48,45	1474,10	25,86
Salsa	7	365	2555,0	3	69,35	208,05	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	2780,75	48,78
Vinagre	35	365	12775,0	18	104,28	1877,04	1	12,00	12,00	0	-	-	14664,04	257,26

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=11)
	Nº	f _c x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f _c x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f _c x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f _c x Va- lôr de UAR	Total		
Açúcar	11	365	4015	0	-	-	0	-	-	0	-	-	4015,00	365,00
Alho	11	365	4015	0	-	-	0	-	-	0	-	-	4015,00	365,00
Arroz	10	365	3650,0	1	286,77	286,77	0	-	-	0	-	-	3936,77	357,89
Ave	0	-	-	14	87,07	1218,98	6	24,00	144,00	1	2,85	2,85	1365,85	124,17
Banha de porco	4	365	1460,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	1460,00	132,73
Cafê	8	365	2920,0	0	-	-	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	2946,85	267,89
Caldo de carne	0	-	-	1	52,14	52,14	0	-	-	1	2,85	2,85	54,99	5,00
Carne bovina	0	-	-	8	81,86	654,88	1	24,00	24,00	1	2,85	2,85	681,75	61,97
Carne embutida	0	-	-	7	57,87	405,09	1	15,00	15,00	2	2,85	5,70	425,79	38,71
Carne-seca	0	-	-	3	52,14	156,42	0	-	-	0	-	-	156,42	14,22
Carne suína	0	-	-	2	78,21	156,42	0	-	-	5	2,85	14,25	170,67	15,51
Carne-víscera	0	-	-	1	52,14	52,14	2	30,00	60,00	2	2,85	5,70	117,84	10,71
Chã-Mate	4	365	1460,0	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	1529,84	139,08
Chã Preto	1	365	365,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	365,00	33,18
Chocolate	1	365	365,0	1	52,14	52,14	0	-	-	1	2,85	2,85	419,99	38,18
Cebola	7	365	2555,0	3	52,14	156,42	0	-	-	1	2,85	2,85	2714,27	246,75
Cebolinha	3	365	1095,0	3	52,14	156,42	1	12,00	12,00	2	2,85	5,70	1269,12	115,38
Farinha de Mandioca	1	365	365,0	2	52,14	104,28	2	18,00	36,00	2	2,85	5,70	510,98	46,45
Farinha de Milho	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-

ANEXO 5 b₆

continua ...

ANEXO 5 b₆

continuação ...

NÚMERO DE FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS OCIDENTAIS E "COMUNS AOS DOIS" CITADOS PELAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DA ÁREA RURAL, SEGUNDO UNIDADE DE REFERÊNCIA ANUAL (UAR) E MÉDIA ANUAL DE CITAÇÃO /FAMÍLIA.

Alimentos ocidentais e "comuns aos dois"	diária			semanal			mensal			eventual			Σ TOTAL	x̄ TOTAL anual/família (n=11)
	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total	Nº	f	x Va- lôr de UAR	Total		
Feijão	10	365	3650,0	1	312,84	312,84	0	-	-	0	-	-	3962,84	360,26
Fubá	0	-	-	0	-	-	2	12,00	24,00	0	-	-	24,00	2,18
Leite	8	365	2920,0	0	-	-	1	12,00	12,00	0	-	-	2932,00	266,54
Leite-coalhad	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Leite-condensado	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Macarrão	2	365	730,0	2	78,21	156,42	4	24,00	96,00	2	2,85	5,70	988,19	89,83
Manteiga	1	365	365,0	2	52,14	104,28	0	-	-	0	-	-	469,28	42,66
Margarina	3	365	1095,0	3	52,14	156,42	0	-	-	1	2,85	2,85	1254,27	114,02
Molho Inglês	0	-	-	0	-	-	0	-	-	0	-	-	-	-
Mostarda	0	-	-	0	-	-	1	12,00	12,00	0	-	-	12,00	1,09
Óleo	11	365	4015,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	4015,00	365,00
Óleo de Oliva	2	365	730,0	1	52,14	52,14	0	-	-	0	-	-	782,14	71,10
Ovo	2	365	730,0	2	208,56	417,12	5	36,00	180,00	1	2,85	2,85	1329,97	120,91
Pão	4	365	1460,0	7	104,28	729,96	0	-	-	0	-	-	391,41	199,09
Peixe fresco	0	-	-	7	52,14	364,98	2	12,00	24,00	1	2,85	2,85	391,83	35,62
Pimenta	7	365	2555,0	2	52,14	104,28	0	-	-	2	2,85	5,70	2664,98	242,27
Queijo	2	365	730,0	1	52,14	52,14	2	12,00	24,00	2	2,85	5,70	811,84	73,80
Salsa	2	365	730,0	0	-	-	0	-	-	0	-	-	730,00	66,36
Vinagre	8	365	2920,0	1	52,14	52,14	1	12,00	12,00	0	-	-	2984,14	271,28