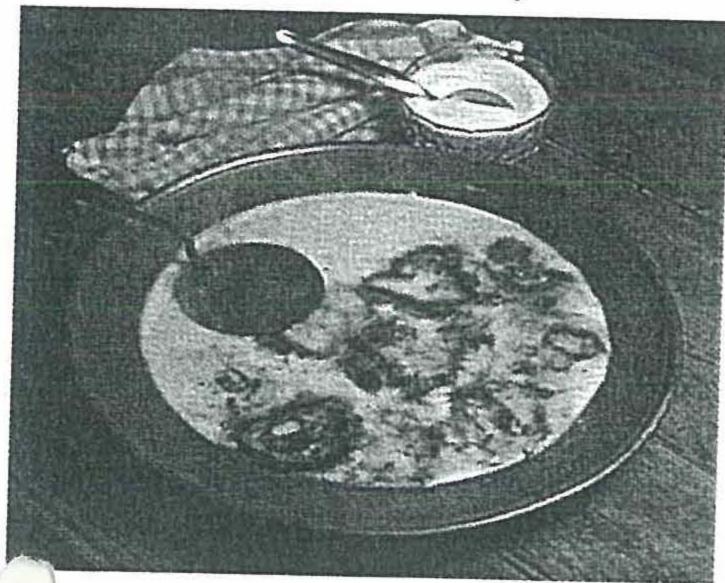
DOÇA

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO É ALIMENTAÇÃO

geralmente de custo inferior mas de exploração mais onerosa; necessitam de menores tempos de amortização mas têm valor residual relativamente maior; implicam grandes fundos para operar (pelo que não devem ser usadas em locais facilmente assoreáveis); exigem dispositivos adequados de ancoragem e não podem dispor de equipamento de manobra tão potente dadas as limitações que o peso e a estabilidade impõem. (7 Construção naval. 7 Estaleiro.)

JORGE C. ANDRÉ

doçaria — CULT. Ramo da arte culinária, de que fazem parte a confeitaria e a pastelaria, em cujas composições entra obrigatoriamente um elemento doce, mais frequentemente o açúcar. Atribui-se aos Gregos as primeiras invenções em matéria de D., embora esta arte não tenha atingido na Grécia antiga grande esplendor. Para esta limitação contribuiu com certeza o desconhecimento do açúcar.



Em Portugal a D. constitui uma das tradições mais ricas e mais significativas; existe já desde os tempos longínquos dos Lusitanos. A história da D. tem provado, através dos anos, ser a gulodice um defeito bem português. A variedade de doces não só foi aumentando e melhorando como também alcançou, cada vez mais, pelo aspecto e sabor, as graças de todos, ricos e pobres, fidalgos e plebeus. Foi nos conventos, onde os monges e as freiras se dedicavam pacientemente a diversas actividades, que esta arte, cultivada com gosto e imaginação, adquiriu prestígio, galgando muralhas de castelos, penetrando em paços senhoriais, em palácios de reis, tornando-se parte indispensável de festas e romarias populares. Tão grande era, porém, a tentação que representava para todos, que o rei D. Afonso III se viu obrigado a tomar providências com o fim de restringir o abuso que então se fazia dos doces. Estes desregramentos não acabaram aqui, voltando a fazer-se sentir na época dos Descobrimentos e mais tarde no séc. xvIII, quando o exagero ainda imperava em todas as manifestações de arte em Portugal. A pouco e pouco, contudo, a D. acabou por perder grande parte das suas características e até mesmo do seu valor, e uma das razões, senão a única, que motivou essa quase decadência foi sem dúvida a industrialização. A paciência ilimitada, que presidia à confecção primorosa de tantas

coisas deliciosas, teve de ser substituída pela urgência, exigida pelo ritmo de vida diferente e provocada pela influência de cozinhas estrangeiras. O que não quer dizer que a D. portuguesa tenha desaparecido ou sequer caído no esquecimento. Pelo contrário, ainda hoje existem numerosas e conhecidas especialidades doceiras regionais, cuja perda representaria um grande prejuízo para a nossa história culinária. A D. é, do ponto de vista gastronómico, o nosso carácter étnico mais importante. Se, por um lado, a industrialização fez diminuir o brilho da D. caseira, contribuiu, por outro, extraordinariamente, para o grande progresso verificado na pastelaria.

M." DE LOURDES MODESTO NUTR. Conjunto dos produtos de pastelaria ou caseiros em que entra açúcar, mel ou melaço, destinados principalmente a sobremesas e merendas. Pertence à categoria dos consumos voluntários, de gratificação, consumos esses que costumam correlacionar-se com a riqueza social. No entanto, entre nós, o gosto por doçaria escapa ao padrão mundial. De facto, a sua procura é generalizada e vultuosa em conformidade com o prestígio antigo do açúcar, tradicional indicador de abastança e «finura»; a oferta é volumosa, diversificada e disseminada — somos o País europeu com mais pastelarias por habitante; vivemos um momento de reestruturação de valores socioculturais, que requer indicadores evidentes de mudança de estatuto social; toda a pastelaria é relativamente barata, acessível a quem não pode fazer autênticas refeições fora de casa. Em consequência, entre nós, são os estratos médios e baixos da classe de rendimentos médios que, em contraste com o padrão mundial, mais procura produtos de pastelaria. Certos obesos (em geral, obesas) manifestam impulsões irresistíveis para ingerir D. e bebidas muito açucaradas porque assim se apaziguam e libertam de tensões emocionais (doenças do 7 comportamento alimentar).

As D. diferem muito. As mais tradicionais bolo-rei, arrufadas, queques, fofos, bolacha maria, etc.— são fabricadas à base de farinha, à qual se junta um pouco de açúcar e gordura e, eventualmente, outros ingredientes (ovo, frutas secas, aguardente, etc.). Semelhantemente, arroz-doce, aletria ou leite-creme são sobretudo ricos de amido. Já os folhados se caracterizam pela abundância de gordura, o que muito conta para o seu elevadíssimo teor calórico. Marmelada, geleias e compotas contam pela abundância de açúcar e 7 complantix. Entretanto, a moderna D. industrial, e parte das receitas caseiras actuais, distinguem-se pela sobreabundância de gorduras, nomeadamente de características nutricionais pouco recomendáveis — margarinas e gorduras vegetais hidrogenadas (ver o rótulo). Na D. industrial, o açúcar pode dar lugar a álcoois adoçantes, substituição comum em produtos empacotados de longa duração. As cores são avivadas com corantes e não faltam outros aditivos. A pastelaria fina não é mais do que aparato de natas, chantilly, cremes, chocolates e outros recheios e cobertos suportados por diminutas bases de gordura, farinha e açúcar.



No seu conjunto, os produtos industriais de D. e biscoitaria, fabricados por métodos a que falta o equilíbrio nutricional e a composição simples que caracteriza os alimentos naturais e a D. popular tradicional, são elevadamente calóricos. A importância da gordura e do açúcar, em contraste com a escassez de amido, perturba os mecanismos do apetite, atrasando o despertar da saciedade, o que propicia obesidade e doenças correlacionadas.

EMÍLIO PERES

doce (sabor) — BIOQ. A sensação de doce forma, juntamente com as sensações de ácido, salgado e amargo, os 4 sabores primários que o homem é capaz de reconhecer. Embora cada sabor primário pareça estimular um diferente tipo de papila gustativa, há indicações de que uma simples papila pode responder a mais de uma categoria de sabor. Também a localização dos detectores do sabor pode, nos vários animais, residir em diferentes partes do corpo (nos peixes em toda a superfíce do corpo, nas moscas domésticas nas patas e probóscide, p. ex.), mas na maioria dos animais terrestres centra-se no interior da boca. Muitos animais respondem positivamente ao S. D. As moscas domésticas são um bom exemplo, pois elas reconhecem os mesmos tipos de açúcares que o homem, se bem que com muito maior sensibilidade. Ao pousarem numa substância açucarada as suas patas detectam o doce e imediatamente baixam o probóscide, o qual tem uma sensibilidade ao doce uns 10 milhões de vezes superior à do homem.

A maioria dos animais executará trabalho para conseguir uma recompensa doce (p. ex., um torrão de açúcar), mesmo que não tenham fome. Os gatos são dos raros animais que não preferem as substâncias doces, verificando-se que possuem muito poucos receptores para este sabor na sua língua. A indiferença do gato à recompensa do torrão de açúcar poderá justificar, parcialmente, a dificuldade em treinar estes animais.

Considera-se que o S. D. dos açúcares depende da forma tridimensional das moléculas, em particular de determinada orientação dos seus grupos funcionais, embora a relação exacta entre conformação e sabor não seja conhecida. A constatação de que comer certos alimentos como, p. ex., alcachofras, confere um S. D. aos alimentos subsequentemente ingeridos, tem fornecido informação sobre os mecanismos do sabor. Tem, por outro lado, possibilitado a descoberta de compostos substitutos do açucar, de baixo poder calórico. A adição de substâncias adoçantes aos alimentos vem de longa data. O mel foi inicialmente usado com esse fim, vindo nas sociedades industriais a ser substituído pela Asacarose. Mais modernamente procura-se substituir a sacarose por compostos de alta capacidade edulcorante, mas de baixo valor calórico (veja-se tabela).

Depois da era dos substitutos de síntese, como o ciclamato e a sacarina, p. ex., tem havido um acrescido interesse pelos produtos naturais, portanto com menos efeitos desfavoráveis no organismo. São assim de realçar entre os produtos naturais ou afins, uma proteína doce, a

taumatina, e um derivado de um dipéptido, o aspartame, este último já em utilização comercial, com o nome de *Canderel*.

Tabela: poder edulcorante, relativo ao da sacarose (tomado como a unidade), de substâncias naturais e de síntese

e de síntese	
Substância	Poder edulcorante
Lactose	0,27
D-Glucitol (sorbitol)	0,48
Glicerol	0,48
D-Glucose	0,5-0,6
Maltose	0,6
D-Frutose	1,0-1,5
Ciclamato	-, - +, -
(ciclo-hexanossulfamato) de sódio	30
Dulcina (p-etoxifenil-ureia)	70-350
Aspartame	
(derivado do dipéptido Phe-Asp)	180-200
Sacarina (p-benzossulfimida)	200-700
Neo-hesperidina di-hidrochalcona	500-1600
Perialdeído α-anti-oxima	2000
Taumatina (proteína dos frutos	4000
de Thaumatococcus danielli)	2500
5-Nitro-2-propoxianilina	4100

C. PINTO RICARDO

doce-amarga — BOT. Nome vulgar do Solanum dulcamara L., arbusto trepador da família das Solanáceas, também designado dulcamara e erva-de-cão, com ramos volúveis, folhas ovadas ou ovado-oblongas, de base cordiforme, as superiores alabardinas ou auriculado-trissectas; flores pentâmeras em cimeiras extraxilares e terminais, de cálice partido; corola mediocre de ordinário violácea, rodada; estames perigínicos coniventes; baga elipsóide, vermelha, pendente. Com larga distribuição na Europa e Ásia, e em Portugal nos matos sombrios e húmidos e nas sebes. Tem sido usado como depurativo, anafrodisíaco, diaforético e diurético, e na sua composição entra um glucosido, a dulcamarina, e um gluco-alcalóide, a solanina.

João de Vasconcellos

doce-lima — 7Limonete.

docem — abla Sem.

docetismo — TEOL. O nome de docetas designa todos aqueles que ensinam que o corpo de Cristo é uma aparência e consequentemente não aceitam o realismo da Encarnação. Não parece caracterizar uma seita específica, mas uma tendência de várias heresias ou desvios da fé. Encontramos vestígios de antidocetismo já no Evangelho de S. João, mas seguramente nas cartas de Inácio de Antioquia (começo do séc. II) e sobretudo em Ireneu de Lião, (meados do séc. II). Enquanto o evangelista João no prólogo do Evangelho afirma a verdade central de que o Verbo se fez carne, Inácio escreve, na carta aos habitantes de Esmirna: «se dizem que é em aparência que Cristo sofreu, eu também é em aparência que estou a ferros» (Carta aos Esmirnenses, IV, 2).