

DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO PARA INDIVÍDUOS COM DOENÇA CELÍACA

LEMES, ANA PAULA VARGAS¹; PACHECO, JOSIANE APARECIDA¹; ISLER, MANOELA NASCIMENTO¹; ALMEIDA, MARIA EDUARDA BRAGA¹; SILVA, ROSSANA PIERANGELI GODINHO²

¹ Discentes do curso de Nutrição do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

² Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

A doença Celíaca (DC) é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de cereais que contém glúten por indivíduos geneticamente predispostos. Ela se manifesta por meio do contato da gliadina com as células do intestino delgado, provocando uma resposta imune a essa fração, com a produção de anticorpos. Seus principais sintomas são diarreia, constipação e desconforto intestinal, emagrecimento, irritabilidade, déficit de crescimento e osteoporose. O tratamento da doença celíaca é fundamentalmente dietético, consiste na exclusão do glúten, que é encontrado no trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados. Desenvolver um prato saboroso e comum como a pizza sem a presença de glúten. Primeiramente, foi feito um levantamento sobre a doença e possíveis receitas em artigos, livros e material eletrônico. Na segunda etapa foi selecionada e testada a receita culinária no Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário de Patos de Minas. Na terceira etapa foi utilizada a Tabela de Composição de Alimentos da Sonia Tucunduva Philippi, empregando cálculos aprendidos durante os 3 primeiros períodos de graduação em Nutrição. Uma porção de 40g possui valor energético de 41 kcal (% VD (*) = 2%), carboidratos 9,9g (% VD (*) = 3%), proteínas 3,3g (% VD (*) = 1%), gorduras totais 0,1g (% VD (*) = 0,35%), gorduras saturadas 0,04g (% VD (*) = 0,18%), gorduras trans não contém (% VD (*) = **), fibra alimentar 0,2g (% VD (*) = 1%), sódio 80,1mg (% VD (*) = 3%). (*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ, Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. Em função do tratamento para essa doença ser unicamente dietético, observou-se que há vários substitutos para os alimentos que contém glúten e que nos dias atuais a dificuldade da exclusão desses cereais na dieta é facilitada. A pizza ficou saborosa, gasta pouco tempo de preparo, não é muito calórica, possui quantidades de macro e micronutrientes normais e por um preço completamente acessível. O objetivo do trabalho foi atingido com exatidão.

Área temática: Nutrição