

GLUTÊN E DOENÇA CELÍACA: ESTUDOS E ELABORAÇÃO DE UM PANETONE A BASE DE MIX DE FARINHAS SEM GLUTÊN

SOARES, KÁSSIA ARAÚJO¹; LEMOS, LARA JULIA TEIXEIRA¹; SILVA, LILIANE APARECIDA¹; SILVA, MARIA LUZIA DA¹; RODRIGUES, MONALYSA MARTINS; LOCATELLI, KARYNA MARIA DE MELLO¹

1. Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

O glúten é considerado a principal proteína presente nos cereais trigo, aveia, centeio e cevada, sendo encontrado na composição de diversos alimentos, medicamentos e bebidas. Fragmentos dessa proteína podem ser tóxicos ao intestino, desencadeando a doença celíaca, uma patologia caracterizada pela desordem do sistema imune e pela inflamação crônica da mucosa do intestino delgado proximal. Predominantemente feminina e indivíduos de cor branca, a doença pode resultar na atrofia e achatamento das vilosidades intestinais acarretando a má absorção de nutrientes, afetando não somente o trato gastrointestinal, mas, também diversos outros órgãos causando manifestações clínicas clássicas, não clássicas, latentes e assintomáticas. Além disso, está associada a outras doenças crônicas como o diabetes e a intolerância a lactose. Seu tratamento é essencialmente a adesão de uma dieta livre do cereal, que se torna onerosa, visto que a grande maioria dos alimentos distribuídos no mercado contem glúten ou traços do mesmo, recorrente de possíveis contaminações cruzadas. Diante da realidade da doença celíaca, é necessário oferecer aos pacientes acometidos pela enfermidade uma melhor qualidade de vida, proporcionando alimentos seguros e que ofereçam características organolépticas desejáveis e condizentes com o produto original. Nesse sentido, o presente trabalho teve como finalidade a confecção de panetones, produto sazonal, sem a adição de cereais que possuem glúten, destinados a indivíduos celíacos, contendo assim, farinha de arroz, fécula de batata e polvilho doce, um mix de farinhas que não contém a proteína e com dois sabores diversificados, frutas cristalizadas e gotas de chocolate. Foram obtidos panetones, com sabores característicos e similares ao convencional, exceto pela textura, onde o panetone original, contendo glúten é mais macio, característica atribuída a proteína. O panetone de frutas cristalizadas possui valor energético de 260 kcal por porção (70g), sendo composto por 40g de carboidratos; 3,3g de proteína; 9,3g de gorduras totais, sendo 1,6g de gorduras saturadas e 0,4g de gordura trans; e 19mg de sódio. O panetone com recheio de chocolate possui valor energético de 277 kcal por porção (75g), sendo composto por: 41g de carboidratos; 3,6g de proteína; 10g de gorduras totais, sendo 2,6g de gorduras saturadas e 0,25g de gordura trans; e 15mg de sódio. Diante dos resultados obtidos, o estudo conseguiu demonstrar que a substituição da farinha contendo glúten por um mix de farinha sem a adição do cereal, no panetone, é perfeitamente aplicável, uma vez que ele consegue se assemelhar com o produto original, confortando assim, doentes celíacos, mostrando-os alternativas que atendam sua condição especial e que sejam aceitáveis e semelhantes aos originais.

Área temática: Nutrição