

## PALETA MEXICANA A BASE DE COLÁGENO E CAFÉ

COSTA, VINICIO DA SILVA<sup>1</sup>; LIMA, LORENA PEREIRA<sup>1</sup>; SILVA, ROSSANA  
PIERANGELI GODINHO<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discentes do curso de farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas UNIPAM

<sup>2</sup>Doutora, Docente do curso de farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

**Introdução:** O cuidado com a saúde vem crescendo significativamente. Optando por uma vida saudável, a sociedade tem buscado alimentos funcionais e profiláticos para doenças crônicas. Nesse contexto, tem-se o colágeno, uma proteína animal que contribui para a formação de fibras insolúveis com alta força elástica, capacidade de hidratação e reabsorção e baixa antigenicidade; e o café, composto por cafeína e minerais como fósforo, magnésio, manganês, tiamina e ácido fólico. **Objetivo:** Desenvolver uma paleta mexicana contendo colágeno e cafeína como principais ingredientes e analisar seu valor nutricional. **Métodos:** O trabalho foi desenvolvido no Laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário de Patos de Minas. Para o preparo das paletas, foram utilizados: colágeno, côco ralado, leite de coco e o leite integral. Os ingredientes foram triturados em um mixer até obtenção de uma massa homogênea, que foi colocada nas formas e levada ao freezer por 24 horas. Para o recheio usou-se café, abacate maduro, óleo de côco e pedaços de chocolate, triturados até obtenção de uma mistura cremosa. Após as 24 horas as paletas foram recheadas e em seguida banhadas com fina camada de chocolate meio amargo. Foram realizadas análises bromatológicas, em uma porção de 170 gramas equivalente a 1 paleta. Foram determinados o teor de umidade (estufa), a concentração de proteínas (método Kjeldahl), o teor de cinzas (mufla), a determinação de lipídeos (método de Soxhlet), a quantificação de fibras (método Van Soest) e por fim o teor de carboidratos (por diferença). **Resultados:** A paleta obtida teve resultado satisfatório. A avaliação bromatológica apresentou os seguintes resultados: valor energético 641Kcal, sendo: carboidratos 62,93g, proteínas 16,15g, lipídeos 36,14g, fibra alimentar 15,21g, minerais 1,44g, umidade 38,11g. Os resultados apresentaram-se elevados em relação ao valor energético e percentual de proteínas devido a presença de cafeína e colágeno respectivamente. **Conclusão:** O produto final foi satisfatório apresentando-se um alimento funcional e ideal para o consumo racional de pessoas que não tenha nenhuma restrição alimentar.

Categoria: Farmácia – graduação