

## DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS FUNCIONAIS E EFEITOS SOBRE A SAÚDE.

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

**SOUZA; Arthur Botelho de <sup>1</sup>, VITORINO; Camila Eller Vitorino <sup>2</sup>, LIMA; Denise Martins Santos de <sup>3</sup>, MARCOS; Ladislaine Azevedo <sup>4</sup>, MORAIS; Ana Clara de Alvarenga <sup>5</sup>, CUNHA; Eloisa Helena Medeiros <sup>6</sup>**

### RESUMO

A elaboração de alimentos com alto valor nutricional agregado, por meio da tecnologia de bioprocessos, se manifesta como um novo desafio que visa atender a um público que possui, ou não, problemas relacionados à saúde, mas prioriza uma alimentação cada vez mais saudável e rica em nutrientes. Objetivando atender a esse interesse crescente entre os consumidores, a indústria alimentícia passou a agregar ingredientes funcionais para o desenvolvimento de novos produtos alimentares. Este resumo teve como objetivo realizar uma revisão de literatura sobre a elaboração de alimentos funcionais. Para tal, optou-se pela utilização de artigos científicos, publicados em diferentes plataformas de busca. De acordo com a literatura analisada, o interesse por uma alimentação saudável, e as evidências científicas de que os alimentos funcionais são benéficos para a saúde, tornam o consumo desses alimentos um dos caminhos a seguir para a melhoria da qualidade de vida. Os alimentos funcionais podem ser definidos como aqueles que proporcionam benefícios para a saúde além da nutrição básica, que têm efeito potencialmente benéfico quando consumido como parte de uma dieta de base regular. Podem atuar em seis áreas do organismo: sistema gastrointestinal, cardiovascular, metabolismo de substratos, diferenciação celular, crescimento e desenvolvimento, comportamento das funções fisiológicas e antioxidantes. A preocupação com uma alimentação que nutra e promova a saúde, aumenta a preferência dos consumidores por alimentos ricos em nutrientes, por conta disso, o emprego de tecnologias para a obtenção de produtos alimentícios, tem sido alvo de pesquisas nos últimos anos, como por exemplo, a tecnologia de bioprocessos para produção de alimentos funcionais. Os alimentos funcionais podem assumir diversas tipologias, alguns podem ser enriquecidos, especialmente criados para reduzir o risco de doença para um determinado grupo de pessoas, outros podem ser alimentos convencionais com componentes bioativos adicionados, que são relacionados com resultados positivos à saúde, como por exemplo, produtos obtidos pela adição de uma série de ingredientes nutracêuticos, como os ácidos graxos poli-insaturados, antioxidantes, fibras alimentares, fitoesteróis, probióticos, prebióticos, e vitaminas. Por meio das técnicas de Biotecnologia, os compostos podem ser isolados e inseridos em alimentos para torná-los mais ricos nutricionalmente, elaborando alimentos com um enorme potencial modulador de funções no organismo, que podem contribuir para a redução do risco de desenvolvimento de algumas

<sup>1</sup> Universidade Vale do Rio Doce, arthurbotelho13@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Vale do Rio Doce, camilaellervitorino@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Vale do Rio Doce, denise.lima@univale.br

<sup>4</sup> Universidade Vale do Rio Doce, ladislaine.marcos@univale.br

<sup>5</sup> Universidade Vale do Rio Doce, ana.morais@univale.br

<sup>6</sup> Universidade Vale do Rio Doce, eloisa\_medeiros@hotmail.com

patologias.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentos funcionais, bioativos, bioprocessos, biotecnologia, nutrientes

<sup>1</sup> Universidade Vale do Rio Doce, arthurbotelho13@gmail.com  
<sup>2</sup> Universidade Vale do Rio Doce, camilaellervitorino@gmail.com  
<sup>3</sup> Universidade Vale do Rio Doce, denise.lima@univale.br  
<sup>4</sup> Universidade Vale do Rio Doce, ladsislaine.marcos@univale.br  
<sup>5</sup> Universidade Vale do Rio Doce, ana.morais@univale.r  
<sup>6</sup> Universidade Vale do Rio Doce, eloisa\_medeiros@hotmail.com