

UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES MATÉRIAS-PRIMAS VEGETAIS NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS SEM LACTOSE

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

MARETTI; MIRIAN CRISTINA ¹, OLIVEIRA; ANGELA BEATRIZ DA SILVA ², SILVA; GEOVANA OLIVEIRA DA ³, CANEDO; GEOVANNA LUIZA CAZELOTO ⁴, BELESI; GUSTAVO DE ARAUJO ⁵, CARVALHO; PAULA FERRAZ DE ⁶

RESUMO

A intolerância à lactose é uma afecção da mucosa intestinal (intestino delgado) que incapacita a digestão da lactose e absorção deste carboidrato da dieta, devido à baixa atividade ou baixa produção de B-D-galactosidase popularmente conhecida como lactase. É frequentemente descrita nos primeiros dois a três meses de idade e quase sempre desaparece após o quarto ano de vida. Estudos mostram que na mesma família, a alergia ao leite de vaca pode apresentar manifestações clínicas diferentes e que as crianças com esse tipo de alergia podem desenvolver outros processos alérgicos, como eczema e asma. Em adolescentes este tipo de alergia é raramente descrita, sendo uma doença quase exclusiva dos lactentes e da infância. O uso abusivo do leite de vaca como substituto do leite humano levou a um aumento da incidência dessa doença. O leite de vaca é uma mistura com mais de 20 componentes, sendo que das proteínas implicadas nas reações imunológicas, os principais alérgenos encontrados são a caseína. O objetivo deste trabalho foi pesquisar diferentes matérias-primas vegetais na produção de produtos sem lactose, a fim de identificar as fontes de vegetais que podem substituir o leite de origem animal, como forma de fornecer às pessoas alérgicas e ou intolerantes, outras opções de alimentos que não tenha esta proteína. Na metodologia de realização do estudo, foram utilizados artigos científicos publicados no período entre 2016 a 2021 com o tema lactose, caseína, alergia alimentar, reações adversas nas plataformas de busca Scielo, Lilacs, Science Direct, Pubmed e Google Acadêmico. Como resultados foram encontradas diferentes matérias-primas vegetais na produção de produtos sem lactose, tais como côco, aveia, arroz, soja, amêndoas, castanhas, amendoim, alpiste e sementes de melão. Estes vegetais foram indicados como base para alimentos preparados a partir da obtenção de extratos, como por exemplo, o tipo queijo à base de extrato vegetal de amendoim, bem como o extrato de soja, côco, amêndoas, arroz e castanhas utilizado na preparação de bolos, pães, biscoitos, tortas doces e salgadas, em substituição ao leite de vaca. O extrato de sementes de melão é utilizado como “leite vegetal” em receitas de batidas de frutas, tipo vitamina e o extrato de alpiste pode ser utilizado na preparação de panquecas, bolinhos assados e bebidas quentes com canela. Conclui-se que atualmente diferentes vegetais estão sendo testados e utilizados como substitutos aos leites que contém caseína, como o de vaca por exemplo. Tais opções se mostram promissoras, visto que os produtos encontrados na pesquisa mostraram

¹ UNINGA - Centro Universitário Ingá, professora.mirian.0303@gmail.com

² UNINGA - Centro Universitário Ingá, abeatriz29@gmail.com

³ UNINGA - Centro Universitário Ingá, costageovana061@gmail.com

⁴ UNINGA - Centro Universitário Ingá, geovannaluyza@gmail.com

⁵ UNINGA - Centro Universitário Ingá, gustavobelezi@gmail.com

⁶ UNINGA - Centro Universitário Ingá, paulaferraz17@hotmail.com

características sensoriais similares a produtos oriundos do leite de origem animal, o que favorece o consumo de uma população cada vez maior com restrições, por intolerância ou alergias.

PALAVRAS-CHAVE: Lactose, Caseína, Alergia Alimentar, reações adversa