II CONPINUT
Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição
Edição 2021

978-65-89908-76-0

ANALISE DE INTOLERANTES E ALÉRGICOS AO LEITE PARA A CRIAÇÃO DE PRODUTO DA CONFEITARIA

II Congresso Online de Práticas Inovadoras em Nutrição., 1ª edição, de 21/09/2020 a 28/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-29-7

NETO; Pedro Abreu da Silva [1], MORAIS; Ana Cristina da Silva [2], COSTA; Fládia Carneiro da [3], AZEVEDO; Ana Chiara Felismina [4]

RESUMO

A legislação brasileira define leite como uma bebida sadia, sem agentes microbiológicos patogênicos, extraídos de seres mamíferos. Este é primeiro contato alimentar que o ser humano tem ao nascer. A criança vai desenvolvendo-se e adaptando-se para ingerir outros tipos de leite. Por vezes, a ingestão pode ocorrer precocemente, ocasionando uma Reação alimentar adversa (alergias ou intolerâncias). Estas podem ser denominadas como comportamentos anormais ao consumo alimentar. Podem ser denominadas de tóxicas e não toxicas. As alergias alimentares têm crescido e se tornado problema de saúde a nível mundial nas últimas duas décadas, interligadas a um impacto negativo na qualidade de vida das pessoas acometidas com tais problemas. O objetivo foi analisar as principais dificuldades na alimentação de pessoas com restrição ao leite e derivados e obter opiniões dos portadores para a criação de um produto zero lactose (ZL) da confeitaria. Utilizou-se da metodologia quali-quantitativa. Esta pesquisa ocorreu em sequência a um estudo que verificou a quantidade de intolerantes e alérgicos ao leite no Instituto Federal do Ceará – *campus* Baturité, com proposito de definir a criação de um produto inovador da confeitaria para atender este público. Foi criado um questionário que contou com treze perguntas objetivas. Todos os resultados foram analisados através de planilha no programa Excel 2016. Dos participantes, 87% foram do gênero feminino, 13% do masculino. Todos se identificaram como intolerantes, não havendo nenhum alérgico à proteína do leite. Dos sintomas mais comuns a ingestão do leite, foram: dores abdominais, vômitos, diarreia, cansaço (dificuldade respiratória); erupções cutâneas; e salivação acompanhado de náuseas e gases. Apenas 47% foram diagnosticados através de exames específicos. Dos entrevistados, 40% disseram que os problemas surgiram na fase adulta (20-30). A eliminação total do produto da dieta foi a escolha de 67%. O consumo de produtos comerciais ZL era feito por 80% dos entrevistados. A substituição por extratos hidrossolúveis (EH) era feita por 21% dos entrevistados. Estes produtos eram: EH de coco, castanha, aveia, soja e biomassa de banana. Os produtos que os indivíduos mais sentem faltam de consumir são: panificação (13%); confeitaria (33%); ambos (47%). Dentre as preparações mais escolhidas foram: tortas; bolos; e cremes. Em

[1] Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará (SENAC), pabreunt@gmail.com
[2] Instituto Federal de Educação, anacmorais@ifce.edu.br
[3] Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), fladiacarcos@gmail.com
[4] , anaazevedonutricionista@gmail.com

relação às informações oferecidas no mercado sobre alimentos ZL, 60% estavam insatisfeitos, por acreditar que as informações não são suficientes. Em conclusão, a maioria dos participantes não confirmaram o diagnóstico através de exames laboratoriais e apresentaram os primeiros sintomas na fase adulta. Não se sentem satisfeitos com as informações prestadas na indústria e nos demais setores alimentícios sobre o assunto e a maior parte prefere fazer a substituição do leite de vaca por EH, assim como o uso de produtos ZL. O produto escolhido para produção e avaliação foi a torta recheada com creme *pâtissière,* por ser um produto que sua composição é formada predominantemente por leite. O creme *pâtissière* é uma preparação base da confeitaria tradicional, bastante utilizado em pães doces, bolos, tortas e diversas sobremesas, sendo uma preparação versátil e bastante utilizada em produtos da panificação e confeitaria.

PALAVRAS-CHAVE: Confeitaria. Gastronomia. Intolerância à Lactose. Leite. Restrição Alimentar.

[1] Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará (SENAC), pabreunt@gmail.com
[2] Instituto Federal de Educação, anacmorais@ifce.edu.br
[3] Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), fladiacarcos@gmail.com
[4] , anaazevedonutricionista@gmail.com