

FORMULAÇÃO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO PARA PORTADORES DE ALERGIAS ALIMENTARES AO GLÚTEN E A LACTOSE

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

MOURA; Nauanda Miranda de ¹, TEIXEIRA; Flávia Teixeira ², VAZ; Diana Souza Santos ³

RESUMO

A prevalência das alergias alimentares é cada vez maior na população mundial e brasileira. São caracterizadas como reações adversas desencadeadas por uma resposta imunológica específica em indivíduos sensíveis após o consumo de alimentos ou aditivos alimentares que contenham proteínas ou derivados destas, componentes conhecidos como alérgenos alimentares. A restrição alimentar é a prática mais efetiva para evitar o aparecimento dos sintomas. A maior parte dos casos diagnosticados são causadas por alérgenos presentes em: leite de vaca, trigo, ovo, peixe, frutos do mar, castanhas e amendoim. Entre a variedade de alimentos que possuem ingredientes alergênicos estão os panificados, como os bolos. Essa preparação é de fácil acesso e baixo custo, sendo consumida em grandes quantidades e, muitas vezes, substituindo o consumo de alimentos *in natura*. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi elaborar duas formulações de bolo de milho, sendo uma a padrão (F1) e a outra sem a adição de ingredientes que possuem lactose e glúten (F2). As formulações foram preparadas no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UNINGÁ. Os seguintes ingredientes foram utilizados nas formulações: F1: Milho verde cozido (17,77%), açúcar refinado (18,39%), ovos inteiros (17,77%), leite integral (20,43%), óleo de soja (12,26%), flocos de milho (5,46%), farinha de trigo (5,46%), queijo mussarela (8,27%), fermento em pó químico (1,02%). F2: Milho verde cozido (17,77%), açúcar demerara (18,39%), ovos inteiros (17,77%), água filtrada (20,43%), óleo de soja (12,26%), flocos de milho (10,93%), fermento em pó químico (2,04%) e bicarbonato de sódio (0,41%). Inicialmente o local de preparação e todos os materiais foram higienizados, a fim de evitar contaminação de glúten ou lactose. Para o preparo de cada formulação, os ingredientes foram batidos no liquidificador (Mondial Power®, Brasil), até completa homogeneização. A massa pronta foi colocada em formas de furo central com dimensões de 21.2 x 21.2 x 8.9 centímetros. As preparações foram assadas em forno convencional (Consul®, Brasil) pré-aquecido (180 °C), por aproximadamente 40 minutos. Participaram da pesquisa provedores não treinados, sendo adultos, acadêmicos funcionários da instituição, de ambos os gêneros, com idade entre 18 a 30 anos, consumidores assíduos de bolos. A preparação foi submetida à análise sensorial. Foram avaliados visualmente os atributos de aparência, aroma, textura e cor. Os resultados favoráveis verificados na presente pesquisa possibilitam a oferta de um alimento saudável e prático para à população com restrições alimentares ao glúten e a lactose.

PALAVRAS-CHAVE: Alergias alimentares, Análise sensorial, Tecnologia de alimentos, Glúten;, Lactose

¹ UNINGÁ - CENTRO UNIVERSITÁRIO INGÁ, nauandammoura@gmail.com

² UNINGÁ - CENTRO UNIVERSITÁRIO INGÁ, prof.flaviateixeira@uninga.edu.br

³ UNINGÁ - CENTRO UNIVERSITÁRIO INGÁ, prof.dianavaz@uninga.edu.br