

P-023-23 COMPARAÇÃO NUTRICIONAL ENTRE COOKIE TRADICIONAL DE FARINHA DE TRIGO E MODIFICADO COM FARINHA DE BANANA VERDE PARA CONSUMIDOR CELÍACO

Autores: Cadioli MGB (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Marciano E (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Garbelotti ML (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.) ; Rodas MAB (Instituto Adolfo Lutz, Avenida Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.)

Resumo

A doença celíaca é uma enteropatia sensível ao glúten. Ela se caracteriza por inflamação crônica da mucosa e submucosa do intestino delgado, podendo desenvolver neoplasias nos casos mais graves. O glúten é uma fração protéica presente no trigo, centeio, aveia e outros cereais. A ingestão e intolerância de indivíduos celíacos ao glúten impedem a adequada absorção de nutrientes. Uma dieta totalmente isenta de glúten é difícil de ser seguida, podendo ser transgredida voluntária ou involuntariamente. A farinha de banana verde é isenta de glúten e utilizada com êxito pela indústria. É rica em amido resistente, fibra, proteína e minerais. O trabalho estudou formulações de cookie à base de farinha de trigo em comparação ao modificado com farinha de banana verde, avaliando composição nutricional. Foram desenvolvidas formulações de cookie tradicional à base de farinha de trigo (CFT) e por substituição total desta por farinha de banana verde (CFB). Processamento e incorporação de ingredientes basearam-se em dados da literatura, cuja proporção foi calculada sobre a base farinácea a partir de 100% p/p. Os ensaios físico-químicos (IAL, 2005) englobaram teores de umidade, cinzas, lipídios, proteínas e fibra alimentar, com cálculo de carboidratos e valor energético. O tratamento estatístico empregou teste t de Student a 5% de erro. Houve ligeira diferença significativa ($p < 0,05$) entre composição nutricional de CFT e CFB. O produto modificado revelou maior teor de carboidratos (77,80g/100g) e fibra (4,45g/100g) e menor em proteína (3,74g/100g). Não houve variação significativa no valor energético. O maior teor em proteína do CFT é característica da farinha de trigo, entretanto, o CFB apresentou maior teor de fibra, sendo fonte no nutriente. O produto modificado sem glúten pode ser visto como alimento viável alternativo para indivíduos celíacos, atuando na dieta pelas propriedades nutricionais, funcionais e energéticas, além do baixo custo, importante ao acesso da população mais carente.