

14º Congresso Brasileiro de Gastroenterologia Pediátrica

05 a 9 de junho de 2012
São Paulo - SP



Trabalhos Científicos

Título: Carne Em Pó: Elaboração De Mistura Protéica Natural E Solúvel

Autores: BARROS SP, HERRERA JL, MARQUES MIVM, PAPINI-BERTO SJ, , , , ,

Resumo: Objetivo: Situações de disfagia orofaríngea e pós-operatórios buço-maxilares podem levar à necessidade de alimentação pastosa, nem sempre com teor nutricional adequado. Sendo assim objetivou-se desenvolver produto rico em proteína animal de alto valor biológico (MP), 100% natural, em pó e solúvel, de modo a ser acrescido às preparações alimentares. Métodos: Carne bovina magra foi solubilização em altas temperaturas elevando seu teor de sólidos até virar pó e acrescentando colágeno bovino hidrolisado na proporção de 50%, completando perfil de aminoácidos. Resultados: As calorias e macronutrientes obtidas em 100g da MP foram: 335 cal, 80,25g proteínas, 3,3g carboidratos, 1,6g lipídeos. O perfil de aminoácidos em gramas de aa/100g de MP mostrou: ácido aspártico (4,09); Treonina (1,11) Serina (2,26); Ácido Glutâmico (9,32); Prolina (8,16); Glicina (14,44); Alanina (6,10); Cistina (0,70); Valina (1,48); Metionina (0,54); Isoleucina (1,03); Leucina (1,89); Tirosina (0,37); Fenilalanina (1,27); Lisina (2,26); Histidina (3,35); Arginina (5,11). As quantidades médias de Cálcio, Ferro, Sódio e Potássio foram, respectivamente, 33,85 mg/100g, 1,15 mg/100g, 1701,5 mg/100g e 3258 ± 14 mg. Conclusões: A elaboração da MP alcançou os objetivos propostos de trazer benefícios nutricionais às situações de disfagia, bem como aos pós-operatórios bucomaxilofaciais, uma vez prover produto de alto valor biológico, rico em proteína animal, fonte de ferro, pobre em gordura saturada e sódio. Além disto, o produto apresenta ótima palatabilidade quando acrescido em sopas, purês, molhos, patês, cremes, doces caseiros, bem como em sopas infantis. Palavras-chave: Mistura Protéica; disfagia, cirurgias bucomaxilares, produtos cárneos.