



# 17º CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTROENTEROLOGIA PEDIÁTRICA

## Construindo pontes entre a ciência e o cuidado

PORTO DE GALINHAS - PERNAMBUCO

### Trabalhos Científicos

**Título:** Palatabilidade E Percepção Sensorial De Diferentes Fórmulas Infantis Para O Tratamento Da Alergia Ao Leite De Vaca Segundo Mães Brasileiras

**Autores:** Matias Epifanio 2, Camila Leonel Mendes de Abreu 1, Juliana Oviedo 1, Andre Covic 4, Rita Ormenese 3, Karina Barros

**Resumo:** Objetivo(s) Avaliar as percepções sensoriais de diferentes fórmulas infantis para o tratamento da alergia ao leite de vaca (ALV), segundo mães brasileiras de lactentes e crianças com esta manifestação alérgica. Método Estudo cego randomizado, realizado com mães de lactentes e crianças de 0 a 3 anos, com histórico ou diagnóstico atual de ALV e moradoras do interior de São Paulo. Foram avaliados 5 tipos de fórmulas voltadas ao tratamento (hidrolisado de caseína, de proteína do soro, com e sem lactose, hidrolisado de arroz e aminoácidos), sem qualquer identificação. Foram avaliadas em relação à (1) aceitabilidade, por meio de escala hedônica de nove pontos, sendo: 9 = gostei extremamente, 5 = nem gostei nem desgostei e 1 = desgostei extremamente; (2) preferência, onde amostras com menores somas de ordenação são preferidas em relação às de maior soma. Analisou-se os atributos: aparência e odor do pó e o odor, sabor e sabor residual do produto reconstituído. A pesquisa foi realizada em parceria com o ITAL (Campinas), tendo sido aprovado pelo CEP do Hospital e Maternidade São Luís. Resultados A amostra foi composta por 90 voluntárias saudáveis, com média de idade de 31,4 ±6,5 anos (18-42 anos), não treinadas para testes análise sensorial. Escolaridade e renda familiar não apresentou correlação tanto com a aceitabilidade quanto a preferência ( $p > 0,05$ ). Na avaliação da aceitabilidade, os hidrolisados de proteína do soro, com e sem lactose, foram significativamente preferidos em relação às demais fórmulas ( $p < 0,01$ ). A média de aceitação quanto ao sabor dos hidrolisados de proteína do soro ( $5,5 \pm 2,1$ ) é maior quando comparado aos hidrolisado de arroz ( $4,0 \pm 2,1$ ), aminoácido ( $3,4 \pm 2,0$ ) e caseína ( $3,1 \pm 1,9$ ). Na opinião das mães, os hidrolisados de proteína do soro com lactose (189) e sem lactose (206) foram significativamente preferidas ( $p < 0,05$ ) em relação às demais fórmulas, que apresentaram somas das posições de ordenação igual ou maior que 300. Quanto a aceitação, os hidrolisados de proteína do soro apresentaram % entre 60% e 70% para todos os atributos avaliados, enquanto notou-se uma elevada taxa de rejeição, entre 50% e 60% para o hidrolisado de arroz. conclusão(ões) Os resultados mostram que os hidrolisados de proteína do soro foram escolhidos como de melhor palatabilidade no comparativo com hidrolisado de arroz, de caseína e aminoácidos, também apresenta o diferencial no sabor e na aceitação, um fator importante para a adesão e sucesso do tratamento.