

AVALIAÇÃO COMPARATIVA ENTRE FORMULAÇÕES DE TORTAS DOCE DE FRANGO COM CUPUAÇU ISENTAS DE GLÚTEN

LEITÃO, Vanessa de Souza¹; SANTOS, Inez Helena Vieira da Silva¹; SILVA, Alessandra Moda da¹; CATUNDA, Katherine Agra¹; SOUZA, Margarida de¹; SANTOS, Quelber Peres dos¹.

¹Centro Universitário São Lucas

INTRODUÇÃO: A doença celíaca é uma disfunção autoimune de origem genética que induz à inflamação e atrofia das vilosidades no intestino delgado. Configura-se por resposta contra o consumo de glúten do trigo e proteínas presentes no centeio e cevada. Após diagnóstico, é necessário a adesão da dieta isenta de glúten para atender as necessidades nutricionais do paciente celíaco, assegurando nutrição adequada buscando satisfazer as necessidades energética, de macronutrientes, e minerais. Frequentemente, a dieta isenta de glúten é pobre em vitaminas do complexo B, vitamina D, cálcio, ferro, zinco, magnésio e fibras. Poucos produtos sem glúten são enriquecidos, elevando risco de deficiências nutricionais. A dificuldade na adesão da dieta ocorre devido a disponibilidade e acesso a produtos sem glúten acarretando a insegurança alimentar e nutricional do celíaco. Uma alternativa para estas limitações é a utilização de alimentos regionais como o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum Schum*), fruto que possui sabor ácido peculiar, apreciado pela população. **OBJETIVO:** Avaliar a qualidade nutricional de três formulações de torta doce de frango com cupuaçu isentas de glúten. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Desenvolveram-se três formulações de torta doce de frango com cupuaçu. As formulações foram elaboradas e testadas no Laboratório de Práticas Dietéticas do Centro Universitário São Lucas, as modificações na composição das formulas ocorreram nas quantidades de farinha de grão de bico e farinha de arroz respectivamente (F1= 150 g e 70 g; F2= 100 g e 100 g; F3= 70 g e 150 g). No preparo das formulações foram utilizadas em quantidades pariformes: açúcar cristal, (330 g); leite integral (300 ml); fermento químico (3 g); manteiga (45 g); ovo (147 g); farinha de frango (166 g); farinha de linhaça (70 g); polpa de cupuaçu (50 g); iogurte natural (170 ml); leite condensado (200 ml); sumo de limão (64ml); semente de cupuaçu torrada (13,3 g) e extrato de baunilha (4 ml). A porção final do produto foi de 60 g. Para o cálculo dos nutrientes foram utilizadas Tabelas de Composição dos Alimentos. Após os cálculos, das vitaminas e minerais considerou-se o conteúdo da porção usualmente consumida em relação às *Dietary Reference Intakes* – DRI's. A classificação dos micronutrientes foi baseada considerando na porção usual do valor da DRI considerando: excelente-fonte – contendo mais de 20%; boa fonte – contendo 10 a 20%; alimento-fonte – contendo mais de 5%. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Ao fazer os comparativos das formulações das formulações de torta de frango com cupuaçu, todas as formulações apresentaram excelente fonte de ferro sendo F3 a formulação contendo maior quantidade 3,37 mg (24,7%). O Zinco apresentou boa fonte sendo F1 o maior teor 0,77 mg (11%). Os minerais são importantes na alimentação do indivíduo celíaco, pois as vilosidades saudáveis são necessárias para digestão e absorção adequada minerais, responsáveis pela manutenção da massa óssea. Na inflamação da mucosa intestinal

ocorre má absorção dos nutrientes. Referente às vitaminas, F3 apresentou boa fonte de vitamina B₆ (0,15 mg) e fonte de vitamina B₁₂ sendo F3 o melhor resultado 0,19 µg (7,9%), resultado este alcançado devido a incorporação de frango na preparação da torta. Estes nutrientes exercem importante papel nos processos metabólicos. As vitaminas também atuam na produção de hormônios, além de serem fontes de triptofano. **CONCLUSÃO:** A inserção de frango na elaboração da torta com cupuaçu e a utilização da farinha de grão de bico, possibilitou uma inovação na culinária para atender o público celíaco que necessitam de alimentos agregando nutrientes estabelecidos nas DRI's. As vitaminas e minerais presentes no produto o torna um alimento com qualidade nutricional o consumo deste produto pode prevenir patologias comuns da população celíaca.

Palavras chaves: Doença celíaca. Amazônia. Teor Nutricional. Petisco. *Theobroma grandiflorum* Schum