

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PIZZA COM MASSA DE MANDIOCA E RECHEIO DE CARNE DE JACARÉ

RAMOS, Vanessa Rodrigues¹; SANTOS, Inez Helena Vieira da Silva¹; OLIVEIRA, Alice Lima¹; SILVA, Dulcilene Paiva¹; CASTRO, Larissa Gomes¹; MARTINS, Maria de Lourdes Almeida¹; SILVA, Valdirene Barboza¹; AMARO, Êmili Lima¹.

INTRODUÇÃO: A doença celíaca é uma intolerância permanente a ingestão de glúten caracterizada em indivíduos geneticamente predispostos. O glúten é uma proteína formada por gliadina e glutenina, presente no trigo, centeio e cevada, tendo como principal função prover características viscoelásticas e maciez aos produtos de panificação. O consumo de cereais contendo glúten por indivíduos celíacos, atrofia e achata as vilosidades do intestino delgado, conduzindo à limitação da área disponível para absorção de nutrientes, podendo levar a desnutrição. O único tratamento desta patologia consiste em banir da alimentação dos celíacos alimentos que contêm glúten em sua composição. Para desenvolver um novo produto alimentício, este precisa estar de acordo com a legislação sanitária, a mesma relata que alimentos são todas as substâncias e misturas de substâncias cuja destinação é fornecer nutrientes necessários ao organismo humano para o mesmo desempenhar suas funções. Após ser considerado alimento, o produto deve atender aos requisitos presentes na Resolução nº 16/1999. Nos últimos tempos o consumo de carnes exóticas vem crescendo no Brasil e no mundo, dentre estas está a carne de jacaré que possui aparência visual atraente, maciez e sabor suave além de alta digestibilidade. Esta carne apresenta ótima aceitação pelos consumidores e tem sido procurada devido suas qualidades nutricionais e sensoriais, pois possui alto conteúdo protéico, vitaminas do complexo B, valores reduzidos de colesterol e gorduras totais e além de apresentar quantidades significativas de ácidos graxos essenciais na composição. A mandioca, *Manihot Esculenta* Crantz, é uma raiz tipicamente brasileira, considerada um dos alimentos de maior consumo, e acessibilidade no Brasil. A mandioca amarela além de possuir diversas formas de utilização, é rica em fibras e apresenta na composição maior quantidade de vitaminas A, B1, B2 e C. **OBJETIVOS:** Desenvolver uma pizza com massa de mandioca e recheio de carne de jacaré voltado para o público celíaco, como mais uma opção alternativa na alimentação do mesmo. **MATERIAL E MÉTODOS:** A elaboração do produto foi realizada no laboratório de Práticas Dietéticas do Centro Universitário São Lucas, no município de Porto Velho-RO. Os ingredientes utilizados na preparação foram adquiridos de forma aleatória em estabelecimentos do comércio local. O produto teve como base a receita original de pizza, com a substituição de farinha de trigo pela mandioca e farinha de arroz e o recheio teve como ingredientes principais de carne de jacaré, queijo minas e tomate. No processo de desenvolvimento do produto foi realizada a pesagem de todos os ingredientes para conversão de medidas caseiras em unidades de medidas padronizadas. Com os valores obtidos na pesagem foi calculada a ficha técnica de preparação. Após o cálculo da ficha foi elaborado o rótulo nutricional do novo produto. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Na análise do rótulo

nutricional da porção de 100g da pizza, que corresponde a uma fatia, a mesma apresentou 18g de proteínas, 24% do valor diário de referência. De acordo com os valores estabelecidos da RDC N°54/2012, alimentos que apresentem no mínimo 12 g de proteína em 100 gramas de alimentos, este, podendo ser considerado de alto teor proteico. Este produto também apresentou valor reduzido de sódio na sua composição (8%), pois de acordo com esta mesma legislação, considera-se reduzidos, valores inferiores a 25% ao conteúdo da porção. **CONCLUSÃO:** O produto desenvolvido, revelou-se como excelente alternativa de preparação isenta de glúten, sendo apta para dietas restritivas como a doença celíaca, apresentando ótimas propriedades nutricionais visando uma alimentação equilibrada.

PALAVRAS CHAVE: Doença Celíaca. Glúten. Rotulagem Nutricional.
Amazônia