

AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS NUTRICIONAIS DE COXINHAS DE FRANGO A BASE DE PUPUNHA E COXINHA TRADICIONAL

ARAÚJO, Gislane Gonçalves¹; SILVA, Nayana Hayss Araújo¹; COELHO, Lucinea dos Santos¹; COSTA, Beatriz Soares¹; LIMOEIRO, Regiane Durães¹; TIAGO, Maeli Cristiane da Silva¹; AZEVEDO, Mariangela Soares²; SANTOS, Inez Helena Vieira Silva¹.

¹Centro Universitário São Lucas. ²Universidade Federal de Rondônia

INTRODUÇÃO: A doença celíaca é uma patologia autoimune induzida pela ingestão de glúten, proteína presente em cereais como trigo, aveia, centeio e cevada. Devido ao processo inflamatório no sistema gastrointestinal, a doença leva uma má absorção dos nutrientes, com manifestações clínicas intestinais e extra intestinais. Esta proteína, proporciona elasticidade e volume em diversas preparações que é utilizada. O tratamento da doença celíaca é dietoterápico, e consiste na retirada do glúten da dieta dos pacientes e o seu cumprimento pode ocorrer devido à escassez de oferta de produtos isentos de glúten. A pupunha (*Bactris gasipaes Kunth*), fruto da região norte, possui aroma e sabor agradável, e componentes nutricionais importantes como a gordura insaturadas, fibras e alto valor energético, além de não possuir glúten na sua composição e a coxinha é um salgado caracteristicamente brasileiro, porém na maioria das vezes, sua massa é a base de farinha de trigo, que contém glúten, impedindo indivíduos celíacos de consumirem este produto. Por existir poucas preparações voltadas para os celíacos, se fez necessário elaborar um novo produto isento de glúten e nutritivo, como coxinha de frango a base de pupunha e avaliar nutricionalmente os nutrientes relevantes contidos no rótulo nutricional da coxinha a base de trigo e a base de pupunha. **OBJETIVO:** Realizar avaliação dos rótulos nutricionais entre coxinha de frango a base de pupunha e coxinha tradicional. **METODOLOGIA:** As formulações de coxinhas recheadas com frango tradicional e de pupunha foram desenvolvidos no Laboratório de Práticas Dietéticas do Centro Universitário São Lucas. Os ingredientes utilizados nas preparações foram adquiridos de forma aleatória em estabelecimentos do comércio local. No processo de desenvolvimento das formulações de coxinhas foram realizadas as pesagens de todos os ingredientes, com os valores obtidos, foram calculadas as fichas técnicas de preparação, sendo o peso de cada porção 40 g, com base na RDC nº 359/2003. Para obtenção das informações nutricionais, foram utilizadas Tabelas de Composição dos Alimentos e de Alimentos Regionais Brasileiros. Para o comparativo dos teores nutricionais utilizou-se a RDC nº 54/2012. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** O rótulo nutricional da formulação tradicional apresentou o valor energético total de 120 kcal (6%), 21 g de carboidratos (7%), 6 g de proteína (8%), 4 g de gordura total (7%), 2 g de fibra alimentar (0,5%) e 225 mg de sódio (9%). Já a formulação à base de pupunha apresentou valor energético total de 340 kcal (17%), 10 g de carboidratos (3%), 4 g de proteínas (5%), 5 g de gorduras totais (9%), 3 g de fibra alimentar (12%) e 16 mg de sódio (0,6%). Em avaliação, observou-se que novo produto é fonte de fibras, pois de

acordo com a RDC nº 54/2012, é considerado fonte de fibras o alimento que apresenta acima de 2,5 g de fibras na porção. As fibras alimentares são importantes para regulação do intestino propiciando a sensação de plenitude gastrointestinal e reduzindo níveis de glicose na corrente sanguínea e colesterol. Em relação ao teor de carboidratos, a coxinha de pupunha possui valor reduzido em 50% em relação à coxinha tradicional, sendo os teores respectivamente A RDC nº 54/2012 também aponta que a coxinha a base de pupunha possui teor muito baixo de sódio e também é considerada *light* em relação à coxinha tradicional, pois apresentou 93% menos sódio na porção em comparação à coxinha tradicional. A redução de sódio nas preparações reduz risco e agravos de doenças cardiovasculares. 10 e 21 g, essa redução pode ser positiva na redução de peso. **CONCLUSÃO:** O novo produto contém mais vantagens do ponto de vista nutricional, pois somando seus benefícios como baixo teor de sódio, fonte de fibras e menor concentração de carboidratos, estes corroboram para a qualidade de vida de pessoas celíacas.

AGRADECIMENTOS: Programa de Apoio à Pesquisa – PAP do Centro Universitário São Lucas. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES.

Palavras chave: *Bactris gasipaes Kunth*; Petisco; Alimento Regional; Amazônia