

ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COM O USO DE EDULCORANTES DESTINADAS À DIETA DE PACIENTES DIABÉTICOS

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

MAGALHÃES; ANGÉLICA MARGARETE¹, CARNAÚBA; ALINE NUNES², PEREIRA; ANA BEATRIZ CÂMARA PEREIRA³, SANTOS; VIRTUDE LIFANTE CARVALHO DOS⁴, MARIANO; DABIANA AGUERO SARUBBI⁵

RESUMO

INTRODUÇÃO: Diabetes Mellitus é uma doença crônica não transmissível, caracterizada pela não secreção, ou produção insuficiente de insulina, um hormônio secretado pelo pâncreas. Desta maneira não há a metabolização da glicose que provém da alimentação, causando aumento nos níveis desta no sangue, o que caracteriza a hiperglicemia. Portanto, a dieta é fundamental para a manutenção adequada dos níveis de glicose no sangue e se caracteriza pelo controle do Valor Energético Total (VET) e a restrição total da sacarose. Preparações culinárias elaboradas com adoçantes artificiais podem ser uma alternativa para diversificar a alimentação dos pacientes. **OBJETIVO:** Desenvolver preparações culinárias destinadas ao lanche e sobremesa de pacientes diabéticos e avaliar a aceitação das mesmas. **MATERIAIS E MÉTODOS:** A pesquisa foi realizada durante o Estágio Curricular Supervisionado em uma UAN por três acadêmicas do curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), sob orientação e supervisão de nutricionistas. Foram desenvolvidas duas preparações culinárias, utilizando adoçante culinário composto por Maltodextrina, Sacarina sódica, Ciclamato de sódio e glicósido de Esteviol. O público avaliador foi composto por dezesseis manipuladores de alimentos que trabalham no Serviço de Nutrição e Dietética (SND). Para a seleção das receitas foram utilizados critérios específicos, como a dispensa de forno e serem passíveis de substituição do açúcar por adoçante culinário. As preparações foram: Gelatina mosaico com creme de coco e Crepe de banana com cacau. Subsequentemente ao desenvolvimento das preparações foi realizado o Teste de Aceitabilidade e cálculo do teor de energia e macronutrientes. O Teste de Aceitabilidade foi realizado com a utilização da Escala Hedônica Facial de cinco pontos e quatro variáveis (cor, aroma, sabor e textura). Para verificar os teores, foram utilizadas as informações da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos e a informação nutricional do fabricante do adoçante culinário. **RESULTADOS:** Obteve-se, para a porção de 148g da Gelatina mosaico com creme de coco: 62 kcal, o equivalente a 3,4 % do VET; 2,9g de proteínas, 4,4g de lipídeos, 3,44g de carboidratos. A porção de 170 g do crepe de banana com cacau: 270 kcal, 9,54 g de proteína, 5,03g de lipídeos e 52,03 g de carboidratos, correspondente a 15% do VET (percentual de adequação de 100%), baseado na dieta padrão para diabéticos de 1.800 kcal/dia. Em relação a aceitabilidade avaliada, a Gelatina mosaico obteve 100% de aceitabilidade em todos as variáveis avaliadas. Para o crepe de banana com cacau, a cor apresentou o percentual de 89,06%, 96,87% para aroma, 92,18% para sabor e 95,31% para textura, totalizando a média de 93,35% de aceitação. **CONCLUSÃO:** Concluiu-se que, é possível elaborar receitas práticas, fáceis e com boa aceitação para variar a alimentação de pacientes diabéticos com o uso de adoçantes artificiais.

PALAVRAS-CHAVE: Diabetes mellitus; sacarose; edulcorantes

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - DOURADOS - MATO GROSSO DO SUL, vnangelica@yahoo.com.br

² UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - DOURADOS - MATO GROSSO DO SUL, aline_nunes_1@hotmail.com

³ UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - DOURADOS - MATO GROSSO DO SUL, beatrizcamara@hotmail.com

⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - DOURADOS - MATO GROSSO DO SUL, virtude.lcsantos@gmail.com

⁵ HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - DOURADOS - MATO GROSSO DO SUL, dabianamariano@hotmail.com