

ELABORAÇÃO DE UM ALIMENTO VOLTADO A PACIENTES PORTADORES DE APLV

**DO NASCIMENTO, José Augusto Martins,
MANIERO, Jiovana André,
FERRARI, Mayara Cristine,
GUZI, Eleone Aparecida Tozo**

RESUMO

A alergia a proteína do leite de vaca (APLV) acomete aproximadamente 2 a 6% das crianças nos primeiros anos de idade. A patologia manifesta-se clinicamente de forma variada, dependendo dos mecanismos imunológicos associados, da idade do indivíduo e o órgão-alvo (Alergia a Proteína do Leite). O objetivo foi desenvolver uma pizza doce, de forma a se tornar similar ao produto que contém à lactose, para que os portadores da patologia APLV, pudessem consumir e ter um novo tipo de alimento em sua dieta. Entretanto, após desenvolver o alimento o resultado da análise sensorial demonstrou uma baixa aceitação em relação a consistência da massa, dito isso, algumas alterações ainda devem ser feitas, em vista da textura e sabor dos ingredientes, pesquisas e novas formulações de receitas devem ser estipuladas para uma melhor aceitação do produto quanto as características organolépticas.

PALAVRAS-CHAVE: APLV, LACTOSE, ALERGIA.

PREPARATION OF A FOOD INTENDED FOR PATIENTS WITH CMPA

RESUME

Cow's milk protein allergy (CMPA) affects approximately 2 to 6% of children in their first years of age. The pathology manifests itself clinically in a variety of ways, depending on the associated immunological mechanisms, the age of the individual and the target organ (Milk Protein Allergy). The objective was to develop a sweet pizza, in order to become similar to the product that contains lactose, so that people with CMPA pathology could consume and have a new type of food in their diet. However, after developing the food, the result of the sensory analysis showed a low acceptance in relation to the consistency of the dough, that said, some changes still need to be made, in view of the texture and flavor of the ingredients, research and new recipe formulations must be stipulated. for a better acceptance of the product in terms of organoleptic characteristics.

KEYWORDS: CMPA, LACTOSE, ALERGY

INTRODUÇÃO

A alergia a proteína do leite de vaca (APLV) acomete aproximadamente 2 a 6% das crianças nos primeiros anos de idade. A patologia manifesta-se clinicamente de forma variada, dependendo dos mecanismos imunológicos associados, da idade do indivíduo e o órgão-alvo (Alergia a Proteína do Leite).

Portadores de alergia à proteína do leite de vaca (APLV) possuem um quadro clínico que o sistema imunológico reage ao entrar em contato com as proteínas do leite, como por exemplo, a caseína. A intolerância à lactose (IL) ocorre devido à alta taxa de ingestão do açúcar do leite (lactose). A diferença encontra-se que, na IL a dose de lactose ingerida é diretamente relacionada aos sintomas, dessa forma o tratamento fica individualizado, quanto mais lactose o portador ingerir, mais intenso ocorre os sintomas, os mais comuns são cólicas, diarreia, dor abdominal. Conquanto que na APLV, a quantidade de lactose ingerida não está relacionada à dose, pois independentemente da dose, haverá a presença das proteínas do leite que causará a reação imunológica da mesma forma (Host A: Frequency of cow's milk allergy in childhood, 2002).

Nessa conjuntura, a pizza foi reconhecida em maio de 997 antes de Cristo na Itália no documento notarial armazenado na catedral de Gaeta, pois até então

era conhecida como pita, tem origem mediterrânea e balcânica. Enquadra-sena mesma categoria de pão ou focaccia, a massa era a base de farinha, água, sal e fermento e seu ponto pegajoso diferentemente do ponto atual em nossa cultura que traz uma massa mais homogênea e consistente, com diferenças na temperatura com a massa no forno, uma vez que o italiano mantém a temperatura por volta de 485°C respeitando o forno de barro e manuzeando-a com uma pá de madeira (AMIRANTE, P.).

As fibras alimentares presentes no leite de aveia, especificamente as fibras solúveis conhecidas como beta-glucanas, atuam diretamente no sistema gastrointestinal humano. Sua ação se resume a absorção de gorduras, aumentando então o peristaltismo intestinal e atuando no combate ao aumento do colesterol. O cereal também tem participação na regulação do tempo de trânsito intestinal e auxilia na promoção de saciedade. (Gutkoski et al, 2007).

A semente de amendoim (*Arachis hypogaea* L.) pertencente ao grupo das oleaginosas, senso uma leguminosa de alto valor nutricional. Sua natureza contribui com altas quantidades de nutrientes essenciais, como proteínas, fibras, carboidratos, vitaminas e minerais. Com um alto teor de lipídeos, o amendoim destaca-se principalmente pela presença de ácidos graxos insaturados oleico e linoleico e da vitamina E em sua composição. De todas as oleaginosas, o amendoim é o alimento que mais se faz presente no consumo alimentar dos brasileiros, tanto na forma in natura ou como ingrediente de

alguma receita. Além da sua grande importância nutricional, este grão se apresenta como fonte de compostos antioxidantes, como os compostos fenólicos, carotenoides, ácido ascórbico e tocoferóis, tendo qualidades únicas que podem ser benéficas a todos os indivíduos que consomem este produto. (ARAÚJO, Jéssica Moraes de et al, 2014).

DESENVOLVIMENTO

O produto foi desenvolvido para atender pessoas portadoras de alergias alimentares relacionada à lactose em alimentos industriais que muitas vezes sentem a curiosidade em provar determinados produtos, mas devido mal-estar que o mesmo proporciona muitas vezes não realizam a ingestão.

O preparo deste alimento foi realizado no Laboratório de Nutrição do Centro Universitário AssisGurgacz no mês de novembro utilizando-se os seguintes ingredientes:

- 4/3 Xícara de farinha de trigo;
- 2 Ovos;
- 60 ml Óleo;
- 2/3 Xícara de água;
- 2 Pitadas sal;
- 2/3 colher de sopa fermento;
- 4 colheres de sopa de óleo para untar;

Para o recheio:

- 1 Pasta de Amendoim sabor paçoquinha da marca: Nutt's +;
- 1 Pacote de amendoim picado;
- 1 Xícara de açúcar mascavo;
- 6 Xícaras de leite de aveia.

Seguindo o modo de preparo descrito abaixo:

Juntar todos os ingredientes no liquidificador e bater até formar uma massa homogênea. Untar uma forma com óleo. Distribuir a massa na forma e levar para assar ao forno em 180° C.

Misturar a Pasta de Amendoim, o açúcar e o Leite de Aveia. Adicionar o recheio e colocar novamente no forno.

Após a realização do preparo da pizza, os alunos do 4º período de farmácia sentaram-se para a prova do sensorial a fim de obter uma classificação de aceitabilidade do produto criado. Dos 23 alunos que realizaram a prova do alimento a fim de realizar a análise sensorial, 7 marcaram a opção “gostei muitíssimo”, 8 “gostei muito”, 6 assinalaram a opção “gostei moderadamente” e duas “não gostei nem desgostei”. Vale ressaltar o ponto

da massa da pizza, que em certos momentos foi destacada e em outros atacada pela crítica alimentar dos alunos, e o recheio com uma aceitabilidade de 100% da turma sendo elogiado em todas as análises.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme os resultados apresentados na Análise Sensorial, a receita de pizza doce sabor paçoquinha teve uma boa aceitação com relação ao sabor do recheio, contudo, a massa não obteve 100% de aceitação, sendo a consistência e sua textura apontada como a maior estranheza de paladar. Dessa forma, algumas alterações na receita devem ser feitas, principalmente para que a oleosidade do creme de amendoim não transpasse para a massa deixando com um ponto de batumado mesmo após assar por completo, tendo assim a possibilidade de introdução de um novo alimento no mercado.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Jéssica Moraes de et al. **Determinação da atividade antitriptica em proteínas de produtos do amendoim isoladas por cromatografia de afinidade**. Química Nova [online]. 2014, v. 37, n. 10 [Acessado 20 Setembro 2022] , pp. 1618-1623. Disponível em: <<https://doi.org/10.5935/0100-4042.20140254>>. Epub 28 Nov 2014. ISSN 1678-7064. <https://doi.org/10.5935/0100-4042.20140254>.

AMIRANTE, P., **MACCHINE ED IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DELLA PIZZA**. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Paolo-Amirante-2/publication/309589868_MACCHINE_ED_IMPIANTI_PER_LA_PRODUZIONE_DELLA_PASTA/links/5d81d2d2458515fca17127b6/MACCHINE-ED-IMPIANTI-PER-LA-PRODUZIONE-DELLA-PASTA.pdf>. Acesso em: 19 set. 2022.

GUTKOSKI, L.C. et al. **Desenvolvimento de barras de cereais à base de aveia com alto teor de fibra alimentar**. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2007; 27, 355-363.

Host A: **Frequency of cow's milk allergy in childhood**. Ann Allergy Asthma Immunol 2002, 89 (6 Suppl 1): 33-7.

Qual a diferença entre alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose?. Alergia a Protéina do Leite. Disponível em: <<https://www.alergiaaoleitedevaca.com.br/entenda-alergia/qual-a-diferenca-entre-alergia-a-proteina-do-leite-de-vaca-e-intolerancia-a-lactose>>. Acesso em: 10 set. 2022.