

**ELABORACAO DE UM BOLO DE BANANA AUSENTE DE GLUTEN, LACTOSE E ACUCAR
VOLTADO A PACIENTES INTOLERANTES E CELIACAS**

FERNANDES, Vinicius Alves

PIRES, Keryn Rodrigues

ALVES, Thais Batista

GONCALVES, Eduardo

OENNING, Deisi

CARNEIRO, Evelin Eduarda

VASCONCELLOS, Thainara Lourenco

GUZI, Eleone Aparecida Tozo

RESUMO

A indústria tem se adaptado nos últimos anos com o intuito de atender a todas necessidades dos seus consumidores e a auto demanda por procura de produtos diferenciados, um exemplo sobre é o desenvolvimento de produtos sem lactose e glúten. Aproximadamente 60% a 70% da população é intolerante a lactose, e 12,5% são diagnosticados com intolerância ou alguma alergia relacionada ao consumo de glúten. O objetivo foi desenvolver um bolo, de forma similar ao produto que contem lactose, açúcar e glúten, para que pessoas portadoras dessa intolerância pudessem consumir e ter um novo alimento em sua dieta. Após desenvolver e o alimento o resultado da análise sensorial demonstrou uma boa taxa de aceitação em relação a aceitação, mas novas formulações podem ser estudadas.

PALAVRAS-CHAVE: INTOLERANCIA, LACTOSE, GLUTEN, ACUCAR, ALERGIA, CELIACAS.

RESUME

The industry has adapted in recent years in order to meet all the needs of its consumers and the self-demand for differentiated products, an example of which is the development of lactose and gluten-free products. Approximately 60% to 70% of the population is lactose intolerant, and 12.5% are diagnosed with gluten-related intolerance or allergy. The goal was to develop a cake, similar to the product that contains lactose, sugar and glutes, so that people with this intolerance could consume and have a new food in their diet. After developing the

food, the result of the sensory analysis showed a good acceptance rate in relation to acceptance, but new formulations can be studied.

INTRODUÇÃO

A intolerância a lactose é detectada quando o organismo para de produzir a enzima que faz a quebra as proteínas do leite, como não há degradação da lactose ocasiona flatulências, distensão abdominal, dor abdominal, náusea e diarreia, afetada 60% a 70% da população.

Os celíacos possuem um quadro clínico em que o sistema imunológico reage quando há ingestão de glúten que e traz danos a mucosa do intestino delgado, faz com que o corpo tenha dificuldades em absorver nutrientes dos alimentos, sais minerais, vitaminas,e até a água. O glúten é uma proteína presente em cereais como trigo, centeio, malte ou cevada, esta presente na maiorias das receitas, o benefício de uma dieta sem glúten se resume em reduzir a inflamação além de ajudar a tratar lesões intestinais causadas por inflamações relacionadas ao glúten em pessoas celíacas.

Entre produtos de panificação o bolo vem sendo muito procurado. O desenvolvimento tecnológico possibilitou mudanças nas indústrias transformando a produção de pequena para grande escala (MUSCATTO, PRUDÊNCIO-FERREIRA; HAULY,2004). É um produto obtido pela mistura, homogeneização e cozimento da massa com farinhas, fermentadas ou não.

O produto foi desenvolvido para atender pessoas portadoras de alergias alimentares relacionada à lactose e ao glúten 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 Assis Gurgacz no mês de outubro de 2023 utilizando-se os seguintes ingredientes:

- 4 ovos
- 4 bananas nanicas
- 1 xícara de mix de castanhas
- 2 xícaras de uvas passas
- canela em pó a gosto
- 2 xícaras de aveia em flocos
- 2 colheres de chá de fermento em pó

- 10 colheres de óleo de coco
- cobertura de chocolate meio amargo

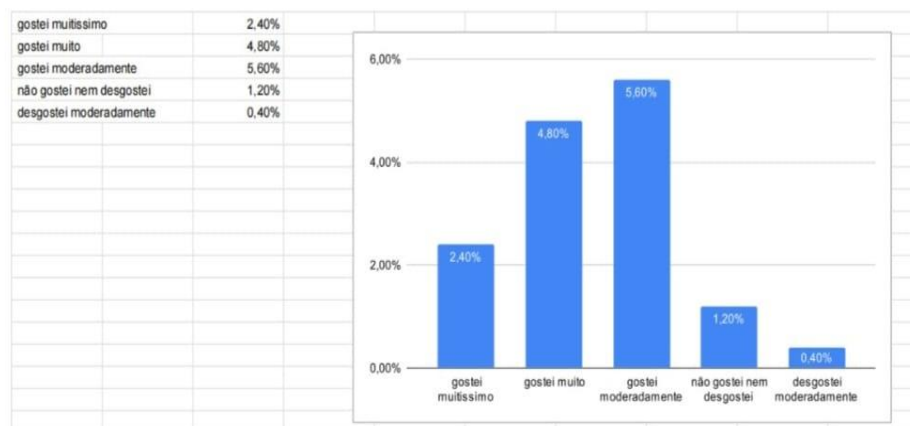
Seguindo o modo de preparo abaixo:

Amassar as bananas, adicionar os ovos, canela, o óleo de coco, castanhas e as uvas passas, e por ultimo a aveia e o fermento. Untar uma forma com óleo uniformemente, e distribuir as massa na forma, levar ao forno por aproximadamente por 35 minutos a 180°C. Após o bolo assado levar o chocolate em banho-maria ate derreter e colocar o chocolate em cima do bolo

RESULTADO DE DISCUSSÃO

Após a realização do preparo do bolo os alunos do 4º período de farmácia se acomodaram para a prova sensorial, afim de obter uma classificação de aceitabilidade do produto criado, dos 40 alunos que realizaram a prova do alimento afim de realizar a analise sensorial marcaram a opção 6 "gostei muitíssimo", 12 "gostei muito", 14 "gostei moderadamente", 3 "não gostei nem desgostei", 1 "desgostei moderadamente"

Observe as porcentagens no gráfico abaixo:



CONCLUSÃO

Posteriormente a discussão dos resultados obtidos conforme a apresentação do produto e observando a turma fazendo a prova do bolo, concluímos que o produto teve uma alta percentagem de aceitação, os que não gostaram ou foi por conta das uvas passas ou porque não gostam de banana que é a base do bolo, mas foi uma percentagem insignificante.

REFERÊNCIAS

EUROFARMA. **Intolerância á lactose e ao glúten.** Disponível em <https://eurofarma.com.br/artigos/intolerancia-a-lactose-e-ao-gluten>. Publicado em : 2 de julho de 2021. Acessado em: 13 de dezembro de 2023 as 21:18.

CRUZ, Carolina. **Intolerância a glúten atinge um a cada 681 moradores do DF; saiba como prevenir reações.** Disponível em: <https://g1.globo.com/df/distrito-federal/noticia/2021/05/16/intolerancia-a-gluten-atinge-um-a-cada-681-moradores-do-df-saiba-como-prevenir-reacoes.ghtml>. Publicado em: 16 de março de 2021. Acessado em: 13 de dezembro de 2023 as 10:26.