



T0988

PRODUÇÃO DE INGREDIENTES PARA DIETAS DE PACIENTES DISFÁGICOS

Raquel Aparecida Domingues Gomes Paula (Bolsista ProFIS/SAE), Joice Aline Pires Vilela (Coorientador) e Profa. Dra. Rosiane Lopes da Cunha (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A disfagia é um sintoma que aparece associado a diversas doenças degenerativas. Os pacientes disfágicos perdem sua capacidade de ingerir líquidos pouco viscosos, como água, sucos e sopas. Problemas como desidratação, desnutrição e constipação são evitados através do aumento da consistência dos líquidos através da adição de espessantes. Os espessantes comerciais, além do custo elevado e poucas alternativas no mercado, devem ser utilizados em altas concentrações e geralmente apresentam turbidez significativa. Visando formulações alternativas às existentes atualmente, este trabalho tem como objetivo avaliar polissacarídeos com alto poder espessante que não alterem aspectos como cor e sabor, mantendo o alimento atrativo. Para isso, as propriedades reológicas e de cor de soluções de gelana, linhaça e de espessantes comerciais foram analisadas. Diversas alternativas tecnológicas como tratamento térmico, adição de sais e misturas de polissacarídeos foram avaliadas de forma a melhorar a capacidade espessante dos novos ingredientes. Resultados promissores foram obtidos, pois após o tratamento térmico e adição de sais, soluções de goma gelana e linhaça apresentaram maior viscosidade e menor alteração da cor quando comparadas aos espessantes comerciais, mostrando assim, reduzido custo e potencial para comercialização.

Disfagia - Espessante - Reologia