

D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 2. Dietética

Aceitação sensorial de nuggets com adição de condimentos para fenilcetonúricos

PAULA SILVA SANTOS ¹

VALÉRIA MACEDO ALMEIDA CAMILO ²

1. Graduanda em Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)

2. Prof.(a) Orientadora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)

INTRODUÇÃO:

A fenilcetonúria (PKU) é uma doença genética causada por uma mutação no gene que codifica a enzima fenilalanina-hidroxilase, ativa no fígado e responsável pela transformação do aminoácido fenilalanina (PHE) em tirosina. O organismo deficiente desta enzima não utiliza o aminoácido fenilalanina, gerando compostos extremamente nocivos ao sistema nervoso central da criança. Quando não tratadas as crianças apresentam deficiência mental grave e outros sintomas como vômitos de repetição, recusa da alimentação, convulsões generalizadas, microcefalia e odor característico na urina e suor. A maior dificuldade do tratamento da fenilcetonúria e da conseqüente prevenção da deficiência mental é a falta de alimentos específicos, visto que o tratamento é fundamentalmente dietético e consiste na redução ou exclusão de alimentos protéicos e no controle rigoroso da fenilalanina contida nos alimentos. Neste trabalho objetivou-se avaliar sensorialmente uma preparação de nuggets modificado para fenilcetonúricos, com a substituição da carne pelo espinafre e o uso de condimentos para realçar o sabor da preparação.

METODOLOGIA:

Foi realizada no laboratório de Técnica Dietética da UFRB/CCS a preparação de nuggets, utilizando: 2 batatas (293g), 3 ramos de espinafre (16g), 2 pitadas de sal (4g), 2 colheres de sopa de cebola (8g), 1 colher de chá de alho (2g), 1 colher de sobremesa de coentro (1,1g), 1 colher de chá de orégano (0,2g), ½ colher de sobremesa de azeite (1g), 2 colheres de sopa de tomate picado (43g), 3 colheres de sopa de fubá (36g), ½ copo duplo de óleo vegetal (62g). O modo de preparo foi cozinhar as batatas a vapor, para evitar perdas nutritivas, batê-las com o espinafre e reservar. Refogar o alho e a cebola no azeite. Adicionar coentro, orégano e tomate picado no final, para evitar perdas sensitivas. Montar os nuggets e fritar. Rende 50 porções. Foi feita Análise Sensorial com discentes e professores do CCS, pelo Método Sensorial Afetivo com Escala Hedônica ancorada em 9 pontos (1 para desgostei muitíssimo e 9 para gostei muitíssimo) analisando aparência, sabor, textura, aroma e avaliação global.

RESULTADOS:

Foi considerada a porção de 1 nuggets (22,5g), em que o valor calórico total foi de 75 kcal, e a quantidade de fenilalanina foi de 26,34 mg. No teste de Avaliação Sensorial, o atributo predominante foi avaliação global, alcançando 8 que representava □gostei muito□, o que concebe que o produto possui boas características organolépticas. Os condimentos utilizados atribuíram características sensoriais ao alimento semelhantes às preparações de origem animal. O resultado foi considerado satisfatório por ter conseguido utilizar o espinafre, uma vez que nuggets são formulados a partir de carnes bovinas, pescados e aves, o que impossibilita seu consumo por fenilcetonúricos; alcançando a palatabilidade desejada.

CONCLUSÃO:

Conclui-se que são relevantes estudos experimentais com a substituição de ingredientes de preparações para atender a necessidade de portadores de patologias, propiciando um aumento na qualidade de vida destes comensais. Fica evidente a vicissitude de novas pesquisas para aumentar a variedade de preparações para fenilcetonúricos, sobretudo por serem, em sua maioria, crianças.

Palavras-chave: Fenilcetonúria, Dietética, Análise Sensorial.