

Título: Aceitabilidade de uma preparação espessada com fécula de mandioca

Autor(es) Roberta Juliano Ramos*; Andreia Farias Pereira; Bárbara Maria da Silva; Silvana Maria Mueller

E-mail para contato: robertajulianoramos@yahoo.com.br

IES: FESSC / Santa Catarina

Palavra(s) Chave(s): disfagia; espessantes; alimentos naturais

RESUMO

O ato de deglutir é um processo que engloba três fases: oral, faríngea e esofágica, sendo assim, a disfagia pode ser uma alteração em uma ou mais destas fases levando a dificuldade em deglutir o alimento. Ocorrências como desnutrição e a desidratação são comuns na disfagia, em destaque, as complicações pulmonares devido ao risco de aspiração especialmente pela dificuldade de ingerir líquidos e/ou sólidos. Os pacientes portadores de disfagia podem apresentar risco nutricional necessitando de acompanhamento e assistência nutricional constante. Indivíduos com disfagia necessitam de uma dieta onde se exclui alguns alimentos e se modifica a textura de outros. A fécula de mandioca é um amido proveniente da raiz brasileira conhecida como mandioca. Excelente fonte de carboidratos e não contem glúten. Possui quantidade mínima de gordura (0,02g em 100g), sendo ideal para pessoas com problemas de doenças pancreáticas e biliares ou que necessitam de uma dieta hipolipídica. O objetivo deste trabalho foi testar a aceitabilidade de uma preparação espessada com fécula de mandioca em pessoas com disfagia e que ingerem apenas alimentos. O estudo foi desenvolvido na Fundação Catarinense de Educação Especial (FCEE), situada em São José/SC no período de novembro de 2013 com os integrantes do Centro de Educação e Vivência (CEVI) com idade acima de 15 anos. Dentre os 30 usuários que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) autorizados pelos pais e/ou responsáveis, apenas 18 compareceram no dia do teste. Na preparação foi utilizada a fruta morango (orgânico), iogurte natural e como espessante a fécula de mandioca. Após a higienização dos morangos, os mesmos foram mixados com água mineral formando-se um suco. Este suco foi adicionado a uma panela junto com o açúcar e a fécula de mandioca e colocado para ferver, mexendo sempre para não formar grumos, até encontrar o "ponto" de pudim. Depois de morno foi adicionado o iogurte ao restante dos ingredientes e armazenado na geladeira até o momento da distribuição. A definição da medida caseira foi definida com uma concha média cheia (120g), servida em prato de inox ou caneca de plástico. O rendimento total da preparação foi mensurado em balança e descontado o valor do recipiente. Para verificar a aceitabilidade do alimento preparado, utilizou-se a fórmula do Índice de Aceitabilidade (IA) = $[(\text{merenda preparada} - (\text{sobra limpa} + \text{resto})) \times 100] / (\text{merenda preparada} - \text{sobra limpa})$, resultando em IA de 83,3%, um bom resultado considerando que na literatura o valor mínimo aceitável é de 80%. Os cálculos foram realizados através do programa Microsoft Office Excel®. Através da Ficha Técnica de Preparação (FTP) foi possível quantificar os ingredientes e analisar o valor calórico atribuído a cada porção, além dos valores dos macronutrientes e sódio, permitindo assim definir o valor nutricional da refeição, apresentando na porção (120g) um valor calórico de 141,7 kcal, 2,7% de carboidratos, 0,22% de proteínas, 0,42% de lipídios, 0% de gorduras trans, 1,67g de fibras e 29,28 mg de sódio. Conclui-se neste estudo que o alimento foi considerado saudável quanto aos aspectos nutricionais, além de apresentar um índice de aceitabilidade satisfatório. Porém, há muito a ser feito e estudado para aprimorar ainda mais a consistência, sabor e odor dos alimentos, buscando alternativas para que se obtenham resultados adequados e específicos para cada caso, utilizando ingredientes naturais e saudáveis.