

OFICINA DE ALIMENTOS COM REDUZIDO TEOR DE FENILALANINA

Divair Doneda; Viviani R. de Oliveira; Ida Schwartz; Bruna C. de Moura; Isadora S. Pasini

A Fenilcetonúria (PKU) é um erro inato do metabolismo da fenilalanina (Phe). O tratamento dietético restrito em Phe, desde que iniciado precocemente, previne, entre outras complicações, o retardo mental associado à doença. O desenvolvimento de preparações com reduzidos teores de Phe pode contribuir para melhorar a alimentação dos pacientes com PKU, pela possibilidade de maior diversidade do cardápio, aumentando assim a adesão ao tratamento dietoterápico, com consequente melhoria na sua qualidade de vida. Além disso, a melhoria da dieta alimentar pode otimizar o tratamento através de outras intervenções (planejamento alimentar, entre outras) e, dessa forma, melhorar as condutas rotineiras que objetivam prevenir o desenvolvimento de comorbidades. A ação está centrada no desenvolvimento de preparações e na divulgação de informações sobre estas preparações. A divulgação é direcionada aos familiares de pacientes e pacientes com PKU que procuram por alimentos com reduzido teor de Phe. Esta ação de extensão contempla atividades teóricas, experimentais e educativas. As atividades teóricas contemplam revisão da literatura sobre PKU e sobre a tecnologia de alimentos. As atividades experimentais estão sendo realizadas no Laboratório de Técnica Dietética do curso de Nutrição/FAMED e contemplam testes de formulações com reduzidos teores de Phe. As atividades educativas contemplam: a) elaboração de ficha técnica e de tabela de composição nutricional das formulações; b) preparação de material gráfico (livro ou cartilha) com informações nutricionais de alguns alimentos promissores e com a seleção das formulações realizadas. Nas preparações utilizaram-se ingredientes com baixos teores de fenilalanina de acordo com as tabelas disponibilizadas pela ANVISA. Foram elaborados testes de preparações de pães e bolos utilizando-se ingredientes tais como mandioca crua e cozida, polvilho, farinha de mandioca, amido de milho, batata baroa (mandioquinha), batata yacon e cenoura, produtos estes com reduzido teor de Phe. Os atributos aparência, cor, textura, sabor e odor dos bolos de mandioca (mandioca cozida, amido de milho, fermento em pó, cenoura, manteiga e coco ralado) e de cenoura (açúcar, cenoura, farinha de mandioca, manteiga, polvilho doce, fermento e sal) foram considerados muito satisfatórios, enquanto que os pães tiveram um resultado menos promissor em todos os atributos. A ficha técnica e a composição nutricional dos alimentos indicam que as preparações estão adequadas às restrições dietéticas dos pacientes com PKU. Os resultados preliminares sugerem que as formulações de bolos apresentam melhores resultados sensoriais do que os dos pães. A continuidade dos testes, bem como a interlocução com familiares e pacientes com PKU poderá contribuir para o desenvolvimento de pães com melhores atributos. Espera-se que a publicação dos resultados possa contribuir para aprimorar a dieta alimentar dos pacientes com PKU.

Descritores: fenilcetonúria, dietoterapia, fenilalanina, necessidades nutricionais