



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLOS COM BAIXO TEOR DE FENILALANINA PARA PESSOAS COM FENILCETONÚRIA
Autor	MARIANA LIMA SCORTEGAGNA
Orientador	DIVAIR DONEDA

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLOS COM BAIXO TEOR DE FENILALANINA PARA PESSOAS COM FENILCETONÚRIA

Bolsista: Mariana Lima Scortegagna

Orientadora: Divair Doneda

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Introdução: A fenilcetonúria (PKU) é um erro inato do metabolismo dos aminoácidos e uma das suas causas é a deficiência da enzima fenilalanina hidroxilase. O tratamento mais eficaz é feito através de uma dieta restrita em fenilalanina (Phe), a qual deve ser seguida por toda a vida, pois esse aminoácido em grandes quantidades apresenta toxicidade, deficiência intelectual, alterações comportamentais e até mesmo óbito. No Brasil, pacientes com PKU possuem dificuldades de encontrar produtos específicos para a sua dieta, prejudicando a adesão ao tratamento. **Objetivos:** Esse estudo se propôs a elaborar bolos com baixo teor de Phe, realizar análise sensorial e avaliação de Phe das preparações. **Métodos:** Os bolos foram preparados com matéria-prima de baixo teor de Phe. Estabeleceu-se uma base comum com milho, cenoura, açúcar, óleo e fermento, a qual foi adicionada: a) farinha de trigo (T1); b) amido de milho (T2); c) polvilho doce (50%) e azedo (50%) (T3); d) fécula de batata inglesa (T4); e por fim, e) farinha de arroz (90%) e maracujá (10%) (T5). Foi realizada análise sensorial dos cinco bolos, utilizando-se o teste de aceitação com escala hedônica de 9 pontos (1= desgostei muitíssimo a 9= gostei muitíssimo) a qual avaliou os atributos: aparência, cor, sabor, textura, aroma e impressão global das preparações, além da avaliação da intenção de compra com 5 pontos. Participaram 60 avaliadores sem PKU, discentes e servidores da universidade, de ambos os sexos e sem restrição de idade. Após, os resultados foram calculadas médias e desvio-padrão, além disso, realizou-se a Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Tukey ($p \leq 0,05$). Também foi feito o cálculo da ficha técnica dos bolos pela tabela da ANVISA (2015) para mensurar o teor de Phe em cada preparação. O projeto foi aprovado pelo CEP/UFRGS, CAAE: 42973415.1.0000.5347. **Resultados:** A amostra T1 (padrão) não diferiu significativamente da preparação T4 em nenhum dos atributos. Em relação aos atributos aparência, textura e aroma, também não houve diferença significativa quando comparada com a amostra T2. Observou-se que a preparação T5 foi a menos promissora, com exceção do atributo textura, em que foi bem avaliada. A intenção de compra revelou que as amostras T1, T2 e T4 não tiveram diferenças significativas entre si, indicando interesse de aquisição por parte dos avaliadores. O cálculo da Phe para T1, T2, T3, T4 e T5, foram, respectivamente: 127,27mg; 41,12mg; 38,28mg; 38,46mg; 41,20mg. **Conclusões:** Elaborar preparações específicas para pacientes com PKU é desafiador, entretanto, apresenta viabilidade, visto que os resultados obtidos na análise sensorial revelaram aceitação similar à preparação padrão. O cálculo da Phe mostrou que a utilização de farinhas alternativas (T2, T3, T4, T5) reduz em quase três vezes o teor de Phe das preparações. Mais estudos serão feitos para avaliar as características físicas e químicas dos bolos, além da quantificação da Phe em laboratório. **Apoio:** FAPERGS, PROPESQ, UFRGS.