



**REENCONTROS
NOVOS ESPAÇOS
OPORTUNIDADES**

XXXIV SIC Salão Iniciação Científica

**26 - 30
SETEMBRO
CAMPUS CENTRO**

Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Desenvolvimento e validação in vitro de uma escala de texturas de alimento artificial para avaliação mastigatória individualizada e escolhas alimentares de idosos usuários de próteses dentais - resultados parciais
Autor	ISABELLA SCHIRMER
Orientador	CRISTIANE MACHADO MENGATTO

Os idosos usuários de prótese dental possuem dificuldades de mastigar alimentos com determinadas texturas e tentam compensar por meio da escolha alimentar e da adaptação da forma de preparo dos alimentos. Os guias alimentares e as pesquisas sobre mastigação não trazem uma escala de texturas para alimentos artificiais ou naturais que possa orientar o tratamento protético-reabilitador e nutricional dessa população. O objetivo da primeira fase deste estudo in vitro foi confeccionar variações de amostras de alimentos artificiais que possuam as propriedades desejadas para posterior comparação com as amostras de alimentos naturais. Para tal, foram confeccionadas 4 amostras de cada grupo, de tamanho cúbico de 23mm e peso aproximado de 51g, dos alimentos artificiais Optosil (OP), Optocal (OPL), cinco de suas modificações de mistura por meio da variação em peso de seus componentes (OPL1-OPL5). As amostras foram submetidas à análise de perfil de texturas e comparadas entre si por meio de ANOVA, a 5% de significância. Os resultados parciais obtidos neste piloto indicaram que as amostras com variação do componente vaselina (OPL2 e OPL5) tiveram maiores reduções das propriedades de textura, deixando-as mais fáceis de mastigar. Estas serão usadas nas próximas etapas. A OPL2, que teve o maior aumento de vaselina na composição, apresentou os menores resultados nas propriedades: firmeza, mastigabilidade, resiliência e fraturabilidade. As demais modificações sofreram alterações pequenas e apenas em alguns dos parâmetros avaliados, não servindo para continuidade este estudo.