

255

ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES A BASE DE FARINHA DE ARROZ PARA PACIENTES FENILCETONÚRICOS. *Michele Saraiva Mendes, Erna Vogt de Jong (orient.) (FFFCMPA).*

Fenilcetonúria (PKU) é um erro inato do metabolismo, cujo defeito metabólico leva ao acúmulo de fenilalanina (Phe) no sangue. O cardápio é restrito a alimentos com teor reduzido de Phe, a redução na ingestão de Phe se dá por meio de uma alimentação pobre em proteínas, limitando-se a alimentos à base de amidos, frutas, verduras e carboidratos complexos. Objetivo Geral Desenvolver através da técnica dietética preparações culinárias com farinha de arroz, visando encontrar alternativa alimentar para pacientes fenilcetonúricos. Objetivos Específicos Verificar o custo das preparações com farinha de arroz em comparação com a farinha de trigo isenta de Phe; Calcular o valor nutricional das preparações; Criar uma lista de substituições; Materiais e Métodos Foram definidas 10 preparações, 5 doces e 5 salgadas, elaboradas com farinha de arroz, leite foi substituído por frutas, sucos, vegetais ou água e o ovo foi substituído por emulsificante e liga neutra. Foi definida a porção adequada para atingir o teor de 50mg de Phe/porção e criada uma lista de substituições. Resultados Todas as preparações testadas apresentaram características organolépticas palatáveis, aparência agradável e consistência normal, também apresentaram teores de Phe abaixo de 50mg/porção tendo sido incluídas em uma lista de substituições para alimentos controlados. O custo ficou 86, 5% inferior ao custo das preparações feitas com farinha de trigo isenta de Phe. Conclusão Alimentos com farinha de arroz podem ser incluídos no cardápio do fenilcetonúrico, mas pelo fato de não ser um alimento isento de Phe, deve haver o acompanhamento de um nutricionista.