

Desenvolvimento de bebidas vegetais para atender necessidades nutricionais de crianças carentes atendidas no CEAE da cidade de Viçosa-MG

Universidade Federal de Viçosa

Danielly Nogueira Santos (danielly.santos@ufv.br)¹; Eliana Carla Gomes de Souza(eliانا.gomes@ufv.br)¹; Júlia Rodrigues de Oliveira (julia.r.oliveira@ufv.br)¹; Renata Conceição Pimentel de Lima (renata.lima@ufv.br)¹; Pedro Faillace Thiesen (pedro.thiesen@ufv.br)¹

¹ Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG.

Palavras-chaves: Extrato hidrossolúvel; Alergia; Intolerância

Área temática: Saúde-coletiva

Categoria: Pesquisa

Introdução

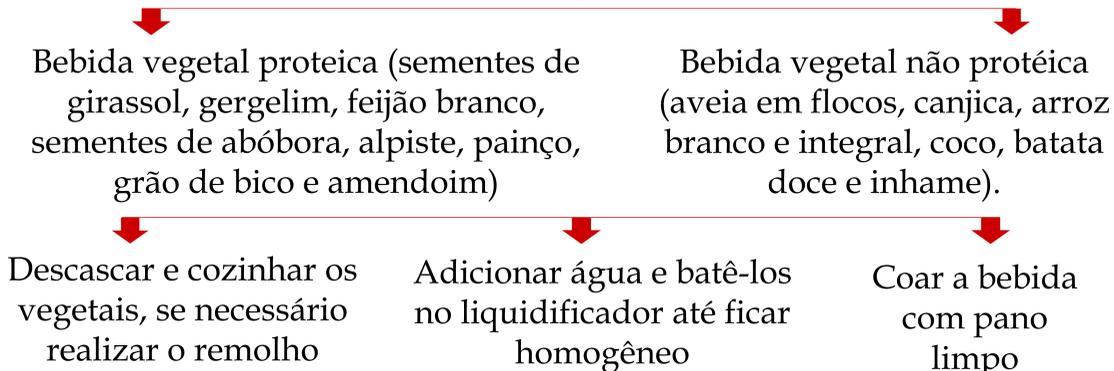
O leite de vaca é largamente consumido em todo o mundo, sendo uma das principais fontes proteicas da dieta. Por ser a primeira fonte estranha a ser introduzida, pode desencadear reação alérgica na infância (SILVA, SILVA, RIBEIRO, 2020). Considerando esse problema, as bebidas vegetais são fontes alternativas que podem auxiliar no fornecimento de nutrientes para adequar a alimentação.

Objetivos

Avaliar os aspectos sensoriais e nutricionais das bebidas vegetais para crianças com alergia/intolerância ao leite.

Material e Métodos

A pesquisa foi desenvolvida na disciplina Pesquisa com Alimentos do curso de Nutrição para atender uma demanda do CEAE da Prefeitura Municipal de Viçosa.



As bebidas foram avaliadas sensorialmente pelos alunos, utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos.

Analísaram-se teor protéico das bebidas pelo método de Kjeldahl.

As bebidas selecionadas foram aquelas que obtiveram melhores características sensoriais e/ou maior teor proteico.

Resultados

- Teor proteico: Maior nota: semente de abóbora sem casca crua (1,98%). Menor: feijão branco cru e painço cru (0,1%).
- Análise sensorial: Maior nota: alpiste 7,8 (gostei muito), seguido da semente de girassol 7,0 e feijão branco 5,0. Pior nota: inhame 4,2 (desgostei ligeiramente).
- A bebida vegetal elaborada com aveia e girassol continha teor proteico de 3,16% e melhor sabor.

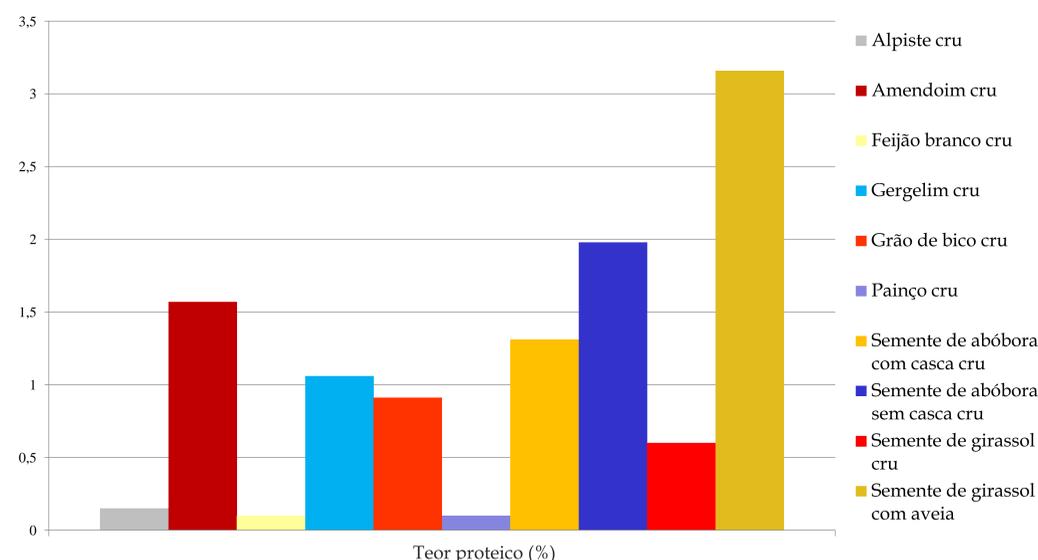


Figura 1: Teor de proteína obtida pelo método Kjeldahl das bebidas vegetais, feitas pela disciplina Pesquisa de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa.

Conclusões

Nota-se que é possível a bebida vegetal se aproximar sensorialmente do leite de vaca e ainda alcançar teores protéicos na mesma faixa, podendo contribuir para a segurança alimentar, saúde e nutrição. Ressalta-se ainda, a importância da bebida vegetal para o fortalecimento da inclusão social de crianças alérgicas/intolerantes ao leite de vaca.

Bibliografia

SILVA, A.R.A., SILVA, M.M.N., RIBEIRO, B.D. Health issues and technological aspects of plant-based alternative milk. Food Res Int. 2020; 131: 108972.