



DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO ALIMENTAR DO TIPO SHAKE À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE E DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA PARA PACIENTES COM EPIDERMÓLISE BOLHOSA

Resumo

Sophia Cury Duarte
Andrea Regina Zacarias Silva (Orientadora)

A epidermólise bolhosa (EB) é uma doença genética rara que afeta a pele e mucosa com diversas manifestações clínicas que impactam o estado nutricional desses pacientes devido a demanda energética e proteica elevada. O comprometimento nutricional está diretamente relacionado com o tipo da doença, podendo afetar o consumo de alimentos e absorção de nutrientes, pois muitos pacientes não conseguem se alimentar adequadamente devido às lesões na cavidade oral, disfagia e dificuldade de mastigação. A terapia nutricional depende do grau da doença e do envolvimento do sistema gastrointestinal. Atualmente, não existem recomendações nutricionais específicas para esses pacientes, no entanto, alguns estudos demonstram que os portadores de EB necessitam de acréscimo no gasto energético total (GET) devido a alta demanda, ou seja, um acréscimo de 100 a 150% no GET. Em relação à proteína, os valores recomendados são de 115 a 200% a mais das necessidades proteicas recomendadas segundo a ingestão dietética de referência (IDR) para uma pessoa saudável com a mesma idade e gênero. Este trabalho tem por objetivo o desenvolvimento de um produto alimentar do tipo *shake* à base de triglicerídeos de cadeia média (TCM) e proteína do soro do leite para pacientes portadores de epidermólise bolhosa. Os triglicerídeos de cadeia média (TCM) são rapidamente absorvidos, fornecendo maior energia quando oxidados. A proteína do soro do leite possui um alto valor biológico apresentando aminoácidos essenciais, portanto, contribui para o crescimento, desenvolvimento e funcionalidade do organismo. O produto será elaborado no laboratório de técnica dietética do Centro Universitário Autônomo do Brasil e será composto por leite em pó desnatado, proteína do soro do leite em pó, triglicerídeos de cadeia média em pó, maltodextrina em pó, edulcorante sucralose, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e espessante. Após o desenvolvimento, serão realizados os cálculos das informações nutricionais com as respectivas porcentagens de valores diários (VD) baseado nas IDRs. Espera-se obter um produto alimentar estável, com alta densidade calórica e proteica para auxiliar no cuidado nutricional dos portadores de EB.

Palavras-chave: Epidermólise bolhosa; terapia nutricional; proteína do soro do leite; TCM;