



## BISNAGUINHA HIPERCALÓRICA A BASE DE TCM SUPLEMENTADA DE CÁLCIO E VITAMINA D PARA FIBROCÍSTICOS

### Resumo

**Analu Ferreira Lourenço**  
**Andressa Cristine Souza De França**  
**Amanda Batista Salvador da Silva**  
**Marileide Queiroz Brandão Lobo da Silva**  
**Andréa Regina Zacarias Da Silva (Orientadora)**

A fibrose cística é uma doença hereditária que acomete os pulmões e o pâncreas através da obstrução e aumento da viscosidade do muco, que pode comprometer a absorção de proteínas gorduras, carboidratos, causando deficiências de vitaminas lipossolúveis além de afetar a motilidade intestinal através do impedimento da entrada de enzimas digestivas no intestino. Portanto, fibrocísticos podem ser afetados pela perda de peso excessiva e desnutrição, também causadas pelo gasto energético elevado e a falta de apetite em alguns indivíduos, por essa razão a dieta para o paciente deve ser hipercalórica, hiperproteica, hiperlipídica e acompanhada por um nutricionista. Assim, foi considerada a importância de elaborar preparações com porções pequenas com alto teor calórico, para proporcionar ao paciente um consumo de calorias adequadas. Com base nas necessidades nutricionais desses pacientes, o projeto teve o propósito de elaborar uma formulação de um pão, pouco adocicado e macio, que possui o tamanho reduzido, chamado de bisnaguinha a base de TCM (triglicerídeos de cadeia média), suplementada com carbonato de cálcio e vitamina D, altamente calórica que pudesse ser replicada em casa pelos portadores da doença ou responsáveis pela alimentação desse indivíduo, prezando pela qualidade e sabor a fim de manter o paciente bem nutrido. A formulação foi desenvolvida a partir de uma massa básica para pães, utilizando como diferencial óleo de coco, TCM em pó, cálcio e vitamina D. Foram utilizados na elaboração do produto 1 kg de farinha de trigo, 250 ml de água morna, 100 g de açúcar, 66 g de ovo, 10 g de fermento biológico seco, 40 g de óleo de coco sem sabor, 20 g TCM em pó, 10 g de sal, 1000 mg de carbonato de cálcio e 400 mg de vitamina D. O rendimento obtido foram 50 unidades de 25 g cada, desse modo à porção sugerida é de 2 unidades contendo 184 kcal no total. A bisnaguinha hipercalórica apresentou como resultado boa aparência, sabor agradável, maciez e praticidade na preparação, possibilitando a aplicação da análise sensorial para trabalhos futuros. A partir das pesquisas e do desenvolvimento do produto foi possível concluir que as necessidades nutricionais de pacientes com Fibrose Cística são de grande relevância para o tratamento e o seu cotidiano, a partir deste estudo foi apontada a necessidade do desenvolvimento de pesquisas para a elaboração de novos produtos com o intuito de atender essas necessidades calóricas, considerando a aceitabilidade dos pacientes para maiores benefícios.

**Palavras-chave:** Cálcio; Bisnaguinha; Fibrose Cística; Nutrição; Preparação Hipercalórica; Vitamina D;