



ESTUDOS DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE DIETA ENTERAL COM ALIMENTOS CONVENCIONAIS

Rachel La Rocca Santos (Bolsista SAE/UNICAMP), Edma Maria de Araújo (co-orientadora) e Profa. Dra. Maria Antonia Martins Galeazzi (Orientadora), Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA, Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

As dietas enterais com alimentos convencionais (DE) são uma opção viável para uso domiciliar. No hospital das clínicas da UNICAMP, é utilizada uma DE para pacientes em tratamento domiciliar (DEHC). Neste trabalho, foram determinadas as características físico-químicas para 1.900ml da DEHC e para 1.900ml de uma dieta enteral comercial, utilizada como padrão (DEP). As vitaminas, minerais e colesterol foram calculados com dados de tabelas de composição de alimentos. A composição centesimal foi determinada experimentalmente em base seca (proteína 13,6%, lipídeos 14,4%, cinzas 2,5%) e com dados de tabelas de composição de alimentos. Os dados da composição química teóricos e experimentais ficaram próximos. O pH encontrado foi de 7,16 e a osmolalidade de 611mOsm/L. Realizou-se também a análise reológica (DEHC é um fluido Newtoniano) e o teste de gotejamento gravitacional (80 gotas/ min). Os dados obtidos para a DEHC mostraram-se de acordo com os da Recommended Dietary Allowance (RDA), com exceção do teor das vitaminas C e A, dos minerais Na e Se ; do teor de fibras (0,27%) e da osmolalidade, que se apresentou alta, devido à alta concentração de sacarose. O custo dos ingredientes para a formulação DEHC foi de R\$4,75 e para a DEP foi de R\$17,64.

Nutrição enteral domiciliar - Alimentos convencionais - Características físico-químicas