



T1050

DETERMINAÇÕES EM FRUTAS E HORTALIÇAS RICAS EM FIBRAS PARA USO EM NUTRIÇÃO ENTERAL

Bárbara Rigo Banhara (Bolsista PIBIC/CNPq), Edma Maria de Araújo (Pesquisadora) e Profa. Dra. Hilary Castle de Menezes (Orientadora), Núcleo de Estudos em Alimentação - NEPA, UNICAMP

A nutrição enteral é utilizada com objetivo de fornecer suporte nutricional adequado a pacientes com atendimento domiciliar. As fibras possuem propriedades funcionais, com substâncias de atividade biológica que podem estar envolvidas na prevenção e tratamento de doenças, além de estimular o sistema imunológico. A fibra solúvel, que é altamente fermentável por bactérias intestinais, gera biomassa e influencia no bom funcionamento da flora intestinal. A pectina, considerada uma fibra, auxilia o esvaziamento gástrico e trânsito intestinal e ameniza os efeitos da diarreia quando empregada à dieta enteral. Os carotenóides atuam como antioxidantes, neutralizando radicais livres e estimulando a função do sistema imunológico. Este estudo tem como objetivos quantificar carotenóides, clorofila, pectina e atividade de água em alimentos considerados funcionais como frutas e hortaliças (alface, berinjela, cenoura, chicória, fubá de milho, goiaba e tamarindo), para uso em nutrição enteral. Para determinação da atividade de água foi utilizado o aparelho Aqualab e a determinação de pectina foi realizada pelo método de Blumenkrantz & Asboe-Hansen (1973). A determinação de carotenóides foi feita pelo método de Rodriguez - Amaya (1999) e o conteúdo de clorofila foi determinado pelo método da AOAC n. ° 942.04. Os valores encontrados nas análises foram similares aos da literatura. Aconselha-se a utilização dessas dietas imediatamente após o preparo, visto que a incidência de microrganismos nos alimentos para fins de nutrição enteral é bastante elevado, o que se deve em grande parte à elevada atividade de água.

Nutrição enteral - Fibras - Alimentos funcionais