

OBTENÇÃO E PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE NOVAS FORMULAÇÕES CASEIRAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL

Edma M. Araújo (expositor), e M.A.M. Galeazzi.NEPA/Unicamp

Atualmente, a Nutrição Enteral (N.E.) domiciliar é aceita como parte da terapia de pacientes. Estudos têm demonstrado que esse tipo de tratamento é mais econômico e seguro, pois elimina gastos com internação, evita a contaminação hospitalar, além de viabilizar o convívio do paciente com familiares. Nesse estudo foram analisadas três formulações para dieta enteral caseira sendo uma compilada da literatura FC (com carne bovina, arroz, açúcar, cenoura e óleo) e duas formulações desenvolvidas no NEPA, F1 (com fubá, Nidex®, carne bovina, ovo, extrato hidrossolúvel de soja (E.H.S.), cenoura, chicórea, óleo, sal) e F2 (com fubá, Nidex®, carne bovina, E.H.S., cenoura, chicórea, óleo, sal). As formulações foram compostas com alimentos tradicionais, de baixo custo e de fácil aquisição e preparo. O cálculo dos macro e micronutrientes foram feitos com dados de tabelas de composição dos alimentos. Foram feitas padronizações das quantidades dos ingredientes e do método de cocção. As dietas foram preparadas em panela de pressão, homogeneizadas em liquidificador e peneiradas. Foram feitas determinações de densidade (g/ml), de osmolalidade, e testes de gotejamento pelo método gravitacional de dois modos diferentes: um com o equipo controlado e outro com o controle do equipo totalmente liberado. Com as novas formulações, foi possível facilitar o preparo das dietas, aumentar a porcentagem de fibras, obter um valor calórico total (VCT) de 2000Kcal com uma densidade calórica de 1Kcal/ml. A distribuição dos macronutrientes, Kcal não proteicas/g de nitrogênio e a quantidade de colesterol, sódio, potássio e cloro, ficaram adequadas aos padrões. A osmolalidade ficou abaixo de 350mOs/kg de água (isotônica). O volume de gotejamento obtido foi de: 0,90 ml/minuto para a fórmula FC; 3,48 e 3,84ml/minuto para a F1; 5,66 e 7,14ml/minuto para F-2. A porcentagem de soluto em relação ao solvente ficou em torno de 17,97% para a FC, de 22,02% para a F1, e de 21,91% para F2. O custo dos alimentos utilizados na preparação das dietas com 2000Kcal ficou em R\$1,94 para a FC, R\$4,86 para a F1, R\$4,86 para a F2.