

DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS TOTAIS, NITROGÊNIO PROTEICO E NÃO PROTEICO PARA ESTIMATIVA DO TEOR DE FENILALANINA EM SOPAS DESIDRATADAS

Josianne Cristina Borri Stangarlin¹; Caroline Zaupa; Louremi Bianchi Gualda de Souza²

RESUMO: Os alimentos desidratados são resultado de uma técnica milenar utilizada para conservação. A sopa desidratada instantânea é um produto obtido pela mistura de ingredientes tais como: cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, extrato de carne e outros aprovados, nas quais sofreram processos de desidratação, realizados através de indução de calor e conseqüente perda de água dos alimentos, isso faz com que os nutrientes fiquem concentrados e os alimentos sofram uma considerável redução de peso e tamanho. Esse tipo de alimento possui valor nutricional muito semelhante ao alimento fresco, no entanto, pode apresentar um valor calórico até três vezes maior quando comparado ao alimento original. A conservação do teor nutricional desses alimentos leva a ter grande quantidade de proteínas, pois essas são essenciais para o bom funcionamento do nosso organismo. No entanto, para os fenilcetonúricos é um dado que merece alerta, pois a ingestão exagerada de proteínas acarreta em uma intoxicação por fenilalanina e deficiência de tirosina, podendo levar a retardos mentais. A fenilcetonúria se caracteriza pela deficiência ou ausência da enzima fenilalanina hidroxilase, responsável pela conversão de fenilalanina em tirosina. Este trabalho tem por finalidade caracterizar o valor aproximado de fenilalanina presente em diferentes amostras de sopas desidratadas, através da determinação de nitrogênio protéico e não protéico, determinados pelo método de Kjeldahl e o teor de fenilalanina na amostra será determinado por cálculos matemáticos. As análises serão realizadas em triplicata, utilizando sopas desidratadas instantâneas com sabor de legumes, das marcas Maggi, Knorr e Vono, com validade variando entre 10 a 24 meses, adquiridas no comércio local da cidade de Maringá. Espera-se obter resultados que comprovem que o teor de proteínas presentes nas sopas desidratadas, sejam suficientes para garantir uma alimentação saudável e o seu uso por fenilcetonúricos, sendo assim um alimento de escolha para esses indivíduos, por possuir baixo teor de fenilalanina, não ocasionando danos nocivos à saúde do indivíduo afetado por esta patologia.

PALAVRAS-CHAVE: Fenilalanina; Método de Kjeldahl; Sopa Desidratada; Teor de Nitrogênio.

¹ Discentes do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. Programa de Iniciação Científica do Cesumar (PICC). josi_stangarlin@hotmail.com; caroline_zaup@hotmail.com

² Orientadora e docente do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. louremi@cesumar.br