



## **FARINHA DE BANANA VERDE: ALTERNATIVA DE ALIMENTO PARA MODULAÇÃO INTESTINAL EM PACIENTES COM A SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL (SII)**

*Samara Baumel Pereira da Silva<sup>1</sup>, Bruno Bertolino Kolz<sup>2</sup>, Êmellie Alves<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, Campus Curitiba-PR. Bolsista PIBIC<sup>8</sup>/ICETI-UniCesumar. samara.baumel@gmail.com

<sup>2</sup>Acadêmico do Curso de Nutrição, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, Campus Curitiba-PR. brunokolz644@gmail.com

<sup>3</sup>Orientadora, Docente do Curso de Nutrição, UNICESUMAR. emellie.alves@unicesumar.edu.br

### **RESUMO**

Essa pesquisa tem como objetivo desenvolver um suplemento alimentar a base de farinha de banana nanica verde para auxiliar no tratamento da Síndrome do Intestino Irritável (SII), de maneira a contribuir para manejo e controle dos sinais e sintomas. Como objetivos específicos, pretende-se realizar uma revisão bibliográfica sobre a fisiopatologia da SII, delinear a ação de prebióticos ricos em amido resistente no tratamento da Síndrome, definir as principais fontes alimentares a serem utilizadas para a formulação da farinha, testar diferentes formulações, realizar análises bioquímicas no produto final para garantir a eficácia, e realizar teste de análise sensorial, com foco na palatabilidade da farinha. Para a realização da pesquisa será realizada uma revisão bibliográfica com o intuito de levantar dados fisiopatológicos de pacientes com a Síndrome do Intestino Irritável e a ação de alimentos com amido resistente para o manejo da doença, sendo utilizado para isso sites como PubMed, SciELO, Google Acadêmico e sites oficiais, como o *World Gastroenterology Organisation*, com os termos "síndrome do intestino irritável", "amido resistente", "farinha de banana nanica verde" e "prebióticos". A busca dos artigos será realizada com preferência entre os anos de 2015 a 2021. O suplemento alimentar terá como base a farinha de banana nanica verde, com aproveitamento integral, agregada ao psillium, gergelim preto, chia, farinha de linhaça dourada e marrom e goma xantana, para promover maior cremosidade. A farinha será obtida a partir da seleção dos frutos, sanitização, fatiamento, secagem, resfriamento, trituração e tamisação. A banana nanica verde possui o início da sua safra em março, finalizando em novembro, desta forma a banana nanica é facilmente encontrada durante a maior parte do ano, facilitando sua aquisição. Ao final será realizado um teste de análise sensorial, que visará a palatabilidade e textura do produto, o que garantirá uma boa aceitação por parte dos pacientes. A relevância da presente pesquisa está na melhora do estado nutricional dos portadores da síndrome, bem como no controle dos sinais e sintomas, buscando desenvolver uma alternativa acessível de suplemento alimentar para atenuar o quadro clínico dos pacientes. A utilização da banana nanica também tem como objetivo a valorização do consumo de alimentos presentes na cultura alimentar brasileira, favorecendo a vocação agrícola do país. Espera-se, portanto, a obtenção de um produto farináceo para a aplicação na forma de suplementação, para auxiliar no tratamento e manejo dos sinais e sintomas da Síndrome do Intestino Irritável.

**PALAVRAS-CHAVE:** Amido resistente; Farinha de banana nanica verde; Prebiótico; Síndrome do intestino irritável.