

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE UMA DIETA ENTERAL ARTESANAL UTILIZADA POR PACIENTES EM UM MUNICÍPIO DO ESTADO DO PARANÁ

DÉBORA REGINA POLETTO PAPPEN¹, SUZANA SEGALLA MENEGAZ²

¹ Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná. E-mail: de_poletto@hotmail.com

² Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná. E-mail: suzanasegalla@hotmail.com

RESUMO

A terapia nutricional enteral é indicada quando há risco de desnutrição e/ou quando o funcionamento do trato gastrointestinal não apresenta condições de exercer parcialmente ou plenamente suas funções. A terapia nutricional enteral não industrializada, ou artesanal, demanda adequações às necessidades nutricionais dos pacientes, principalmente em relação a densidade energética, vitaminas e minerais, auxiliando na recuperação da enfermidade apresentada. Dietas enterais artesanais, devido os procedimentos necessários para correto escoamento pelas sondas, podem ocasionar perdas de nutrientes e assim não garantir o aporte energético imprescindível aos pacientes. Análises físico-químicas de dietas utilizadas podem contribuir para que adaptações sejam realizadas objetivando minimizar possíveis prejuízos energéticos e nutricionais. A presente pesquisa teve como objetivo analisar a composição físico-química dos macronutrientes de receitas para dieta enteral artesanal utilizada por pacientes de um município da região oeste do Estado do Paraná, verificar a quantidade dos micronutrientes pesquisados e sua densidade energética. Foram analisadas três receitas de dieta enteral artesanal, sendo duas (D1 + D2) usufruídas em seis dias da semana e o conjunto das três (D1 + D2 + D3) em apenas um dia da semana, com planejamento alimentar de 2000 calorias. As análises físico-químicas dos macronutrientes e fibras foram realizadas de acordo com a metodologia determinada pelas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (LUTZ, 2008). Os micronutrientes: zinco, ferro, cálcio, fósforo e potássio seguiram as metodologias do Official Methods of Analysis of AOAC (2016). Foi verificado também o valor nutricional dos ingredientes, por meio da consulta em tabelas brasileiras de composição de alimentos. (TACO, IBGE). Em relação ao aporte calórico que compõem as dietas D1 e D2, os resultados obtidos de 1.513 Kcal apresentam-se abaixo dos níveis propostos pelo planejamento alimentar de 2.000 calorias e com percentual de 14,07% de perda quando comparado aos valores das Tabelas brasileiras de composição de alimentos. Para carboidrato, os valores das análises físico química e das tabelas de composição de alimentos, ultrapassam os valores RDA descrito pela DRIs. No tocante aos minerais cálcio, ferro, fósforo, potássio e zinco, as concentrações estão dentro dos valores de RDA e UL Os resultados da análise físico química das dietas D1, D2 e D3, apontam um total energético de 1.597Kcal, inferior ao planejamento alimentar de 2.000Kcal e com 57,92% abaixo do aporte calórico das Tabelas brasileiras de composição de alimentos, com 12,93%, 47,46% e 417,95% de supressão para carboidrato, proteína e lipídeos respectivamente. Todos os minerais analisados apresentaram resultados que atendem a RDA. Os resultados da análise físico-químicas das dietas enterais artesanais apontaram perdas calóricas e nutricionais, podendo ser atribuídas aos procedimentos necessários à administração por sondas. reforçando-se a relevância de prescrições individualizadas, dos procedimentos utilizados e das necessidades nutricionais de cada paciente.

Órgãos Financiadores: Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz; FUNDETEC: Fundação para o Desenvolvimento Científico e Tecnológico.

Palavras-chave: receitas artesanais; alimentos formulados; valor nutritivo, avaliação nutricional.