



Conectando vidas Construindo conhecimento



XI FINOVA

27/09 a 1/10
VIRTUAL

Evento	Salão UFRGS 2021: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
Ano	2021
Local	Virtual
Título	ABORDAGEM INOVADORA NO TRATAMENTO DE GLICOGENOSES HEPÁTICAS BASEADO NO USO DE POLVILHO DOCE CRU
Autores	ISABELLA BOMFIGLIO FERNANDA SPERB LUDWIG
Orientador	IDA VANESSA DOEDERLEIN SCHWARTZ

ABORDAGEM INOVADORA NO TRATAMENTO DE GLICOGENOSES HEPÁTICAS BASEADO NO USO DE POLVILHO DOCE CRU

Justificativa: A Glicogenose Ia (GSDIa) acarreta no acúmulo de glicogênio no fígado, e um dos tratamentos adotados é a ingestão de carboidratos de absorção lenta. O tratamento padrão é o uso de amido de milho cru. O polvilho cru, por suas características, pode ser uma ferramenta importante na prevenção da hipoglicemia causada pela doença por ocasionar lenta liberação de glicose no organismo e ter alta disponibilidade a baixo custo, entretanto, sua produção é artesanal. A análise das características físico-químicas de lotes é de extrema importância, para avaliação quanto a padronização e segurança do produto. O estudo se mostra inovador e imprescindível para que novas abordagens terapêuticas sejam implementadas. **Objetivos:** Determinação de características físico-químicas como o teor de carboidratos, fibras, proteínas, lipídios, valor calórico, cinzas, umidade, açúcares, amilose e amilopectina em lotes do polvilho doce cru da marca Fritz&Frida. **Metodologia:** A amilose e amilopectina foram determinadas pelo kit comercial Megazyme. A quantidade de fibras, por ensaio enzimático; a quantidade de umidade, cinzas e lipídios, por gravimetria; a quantidade de proteínas, por titulometria; e a quantidade de carboidratos e o valor calórico foram calculados conforme a RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA). Além disso, os perfis de açúcar foram estabelecidos por cromatografia iônica com detecção de amperometria pulsada. Os resultados foram comparados com suas referências. **Resultados:** Um lote de polvilho da marca Fritz&Frida foi analisado. A amilose representou aproximadamente 20% da amostra e a amilopectina 80%. Quanto à composição centesimal (g/100g): carboidratos (89,9g), fibras (<0,5g), proteínas (<0,5g), lipídios (<0,9g), valor calórico (359,6kcal), cinzas (0,54g) e umidade (9,56g). Os valores para os açúcares analisados foram menores que o limite de detecção do método (<0,2g/100g). Em conclusão, o polvilho cru mostrou possuir características bastante similares aos apresentados pelo amido de milho, sendo indicado para testes em pacientes com GSDIa.