



BARRAS DE CEREAIS CONTENDO ALTO TEOR DE PROTEÍNA DE SOJA E ISOFLAVONAS NA AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS DISLIPIDÊMICOS

*Alissana Ester Iakmiu Camargo¹, Luciana Pereira Lobato¹, Clísia Mara Carrera¹, Marcela Marta Lazaretti¹, Chiara Cristina Bortolasci¹, José Marcos Gontijo Mandarino², Ricardo Rodrigues¹, Maria Victoria Eiras Grossmann¹, Décio Sabbatini Barbosa¹

¹ Universidade Estadual de Londrina, PR, Brasil,

² Embrapa-Soja de Londrina, PR, Brasil.

INTRODUÇÃO: A dislipidemia é um problema de saúde pública devido a sua estreita relação com doenças cardiovasculares. A partir disso, estratégias farmacológicas e não-farmacológicas têm sido aplicadas. Entre elas está o desenvolvimento de alimentos funcionais que visem modificação do perfil lipídico. A ANVISA permite a alegação: "O consumo diário de no mínimo 25 g de proteína de soja pode ajudar a reduzir o colesterol". O objetivo deste trabalho foi desenvolver um alimento tipo barra de cereais, contendo basicamente ingredientes derivados de soja e utilizá-lo em estudo clínico com indivíduos dislipidêmicos, para avaliar o efeito sobre o perfil lipídico, glicose e índices antropométricos. **METODOLOGIA:** Foram feitos inúmeros testes em laboratório de combinações dos ingredientes de soja (flocos, proteína texturizada, proteína isolada e soja torrada natural) até atingir características sensoriais desejáveis e no mínimo 25 g de proteína e ± 80 mg de isoflavonas em 100g de produto. Foi coletado sangue, antes e após 45 dias de consumo de 3 barras de soja/dia, de 25 indivíduos com colesterol total (CT) >200 mg/dL ou TG > 150 mg/dL e maiores de 18 anos. As análises de CT, HDL, TG e glicose foram realizadas utilizando metodologia automatizada. O LDL foi calculado. Foram medidos circunferência abdominal, peso, altura, para cálculo do IMC. **RESULTADOS:** Obteve-se barras de soja com ± 30 g de proteína e ± 100 mg de isoflavonas em 100g de produto. Não houve diminuição significativa ($p \leq 0,05$) nos parâmetros avaliados. No entanto, houve uma tendência de diminuição do nível de TG ($\pm 13\%$) e aumento do HDL ($\pm 7\%$) após 45 dias de consumo. **CONCLUSÃO:** É possível produzir barras de soja com alto teor de proteínas e isoflavonas. Seus efeitos sobre o perfil lipídico devem ser estudados por mais tempo e população maior, pois apresentaram ótimas tendências de regularização dos níveis de TG e HDL.

Realização:



Rua Vicente Licínio, 95
Tijuca - CEP: 20.270-902
Rio de Janeiro - RJ
Fone: (21) 2187-0817 / 2187-0819
www.sbac.org.br

Organização:



Rua 3, Quadra C-6, Lt.73/75 nº 800
Salas 805/808, Ed. Office Tower St. Oeste
CEP: 74.115-050
Goiânia - GO
Fone: (62) 3214-1005
www.qeeventos.com.br