



ISSN 2594-6445

**DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA Á BASE DE PEITO DE FRANGO
COMO ALTERNATIVA PARA INDIVÍDUOS COM ALERGIA OU
INTOLERÂNCIA ALIMENTAR.**

Paula Fernanda Schotten da Fonseca
Claudia Batista da Silva Ribeiro,
Keila Santana de Magalhães
Juliana Maria Amabile Duarte
Isabel Cristina Gimenez

RESUMO

Alergia alimentar (AA), resposta imune específica que ocorre após a exposição a um determinado alimento, gerando uma reação adversa, podendo causar reações potencialmente fatais e diminuir a qualidade de vida do indivíduo. A carne de frango apresenta rico teor de proteínas de boa qualidade e é recomendado consumo em todas as idades, sendo classificada como alimento saudável, pobre em gorduras, desde que esteja sem pele. Este trabalho objetivou desenvolver e analisar bromatologicamente o leite desenvolvido a partir do peito de frango como alternativa para aqueles que não podem fazer o uso do leite de vaca ou outros leites, por conta de apresentarem intolerâncias e alergias alimentares. A partir de uma receita tradicional, chamada Mamadeira de Frango, produziu-se 4 receitas diferentes variando o tipo de arroz como ingrediente e o tipo de açúcar (demerara ou de coco). Resultados das análises físico-químicas das 4 receitas mostraram índices proteicos relativamente baixos, 0,83% em média, com cinzas em torno de 4,5% de cinzas, lipídios chegando a 7,20% de lipídios, fibras atingindo 6,20% e carboidratos por volta de 80%. A obtenção é de baixo custo se for empregado açúcar de baixo custo, mas sugere-se hidrolizar a proteína do frango para próximos estudos.

PALAVRAS-CHAVE: Extrato; Hipersensibilidade; Baixo custo.