

O BENEFÍCIO DA FARINHA DE UVA PARA PORTADORES DA DOENÇA CELÍACA

Adrielle Celine Siqueira, Ana Carolina Geffer, Maria Vitória Tofolo.
Fernanda de Andrade Galliano Daros, Lara Luisa Valério de Mello Braga.

A doença celíaca é caracterizada pela intolerância ao glúten, sendo desencadeada por mecanismos auto-imunes em indivíduos que são predispostos geneticamente. Essa patogenia apresenta 1% de incidência nos países ocidentais, porém essa taxa está aumentando nos últimos anos devido a dietas com baixa exposição ao glúten, principalmente, considerando que mais de 70% dos novos pacientes são diagnosticados acima dos 20 anos. Os portadores podem apresentar a forma clássica ou atípica da doença, sendo a primeira a mais comum, com sintomas padrões após a inflamação causada pelo glúten: diarreia, emagrecimento, dor abdominal, etc. Já a atípica apresenta manifestações isoladas como baixa estatura, artrite, etc. Em virtude disso, novas alternativas foram criadas para beneficiar o dia a dia desses pacientes, sendo uma delas a farinha de uva, extraída da fabricação de vinhos, utilizando o bagaço da fruta a partir de métodos bromatológicos de secagem que garantem a integralidade do produto, pois diminui a atividade da água, reduz ação microbiana e ainda minimiza mudanças físico-químicas que podem ocorrer durante o processo de armazenamento; Além de representar uma fonte rica em nutrientes como tartaratos, malatos, fibras alimentares, mas principalmente em compostos fenólicos; Por fim, vale ressaltar que os benefícios podem se dar não apenas para portadores da doença celíaca, mas para a população no geral, devido às suas propriedades antioxidantes, antifúngicas, anti-diabetes, anti-trombóticas, etc.

PALAVRAS-CHAVE: Doença Celíaca, farinha de uva, benefícios.

REFERÊNCIAS

HERNANDES, J. **Elaboração de Farinha de Uva a Partir de Subproduto da Indústria Vitivinícola:** Qualidade Nutricional e de Compostos Bioativos. Disponível em: <<http://dSPACE.unipampa.edu.br/bitstream/riu/1237/1/Josiane%2022%20-%2007%20pdf.pdf>>. Acesso: Acesso em 23/09/2019.

STRAPASSON, G. **Caracterização e Utilização do Resíduo de Produção de Vinho no Desenvolvimento de Alimentos com Propriedade Funcional.** Disponível em:< <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/42386/R%20-%20T%20%20GIOVANNA%20CHIPON%20STRAPASSON.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em 23/09/2019.

WORLD GASTROENTEROLOGY ORGANISATION. **Doença Celíaca.** Disponível em < <https://www.worldgastroenterology.org/UserFiles/file/guidelines/celiac-disease-portuguese-2016.pdf>> Acesso em: 25/09/2019.