

Ação antioxidante da batata doce na prevenção do câncer de cólon

Autor: Nicole Rita Perera Ribeiro

Orientador: Flávia Santos Twardowski Pinto; Heloísa Bressan Gonçalves

Co-autores: Larissa Giacomelli

Nível: Ensino Médio Técnico

Categoria: Pesquisa

Resumo:

Neste projeto, nosso objetivo concentrou-se na necessidade de desenvolver um complemento alimentar com alto índice de polifenóis e fibras alimentares, com palatabilidade agradável, utilizando-se de um insumo apto a auxiliar na prevenção do câncer de cólon. A razão do desenvolvimento dessa pesquisa centrou-se no fato do câncer ser uma das patologias mais recorrentes na população mundial atual, sendo o Brasil um dos países com grande incidência de casos da doença. O câncer ocorre quando há o crescimento desordenado e excessivo de células anômalas, podendo até invadir outros tecidos, assim aumentando sua suscetibilidade de formar tumor maligno. Fatores endógenos e ambientais são responsáveis pelo desenvolvimento de diversas formas comuns dessa patologia. A ingestão de alimentos com alto índice de fibras, vitaminas e antioxidantes contribui no funcionamento adequado do intestino grosso, reduzindo a probabilidade de desenvolver o câncer de cólon. A batata doce (*Ipomoea Batatas*) é uma hortaliça de fácil acesso para cultivo, baixo custo, rica em vitamina A, ácido fólico, cobre, fibras, ferro, antioxidantes e com baixo valor glicêmico. Ressalta-se que na região do Litoral Norte Gaúcho os produtores acabam por descartar parte da produção de batata doce que não foi designada para o mercado, sendo necessário o aproveitamento destes remanescentes. Desse modo, o insumo mais adequado para produção de um complemento alimentar com ação antioxidante e preventiva é a farinha de batata doce (FBD). Para tanto, a FBD foi produzida através de secagem a 90°C em forno elétrico e trituração em moinho tipo Arbel, modelo MCF55. A FBD (100g) contém 21g de fibras, 1,65g de vitamina A, 0,5g de vitamina B e 0,16g de vitamina C. Os índices de carotenoides concentraram-se em aproximadamente 0,05g/100g. Posteriormente, foi elaborado o complemento alimentar com adição de cacau, a fim de agradar o paladar e potencializar a concentração de antioxidantes. Em síntese, o produto final apresentou sabor e aparência adequados, sendo apto para utilização no auxílio do tratamento de câncer e na complementação alimentar infantil. Pretende-se ainda utilizar a FBD, bem como realizar o reaproveitamento das cascas da batata doce em diferentes formulações para o desenvolvimento de produtos de panificação como pães e bolos.