

## DESENVOLVIMENTO DE COOKIES INTEGRAIS ISENTOS DE AÇÚCARES PARA PORTADORES DE DIABETES MELLITUS

Bianca de Souza Santana \*\*

Elivelton Melo Silva \*

Jaira Fraga de Moura \*

Thaís Cruz dos Santos \*

Manuela Barreto do Nascimento \*\*

Os hábitos de vida da sociedade moderna, caracterizados pelo elevado consumo de dietas desbalanceadas e reduzida prática de exercícios físicos, têm trazido numerosas implicações para a saúde da população, com aumento da ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes mellitus (DM), resistência insulínica (RI) e síndrome metabólica. De acordo com a Federação Internacional de Diabetes (IDF), o Diabetes Mellitus é uma doença crônica desencadeada pela perda de capacidade de produzir células beta pancreáticas secretoras de insulina, interrompendo a produção de insulina por reação autoimune (Diabetes Mellitus tipo 1 [DM1] ou produzindo, mas insuficientemente (Diabetes Mellitus tipo 2 [DM2]) causando um aumento na concentração de glicose no sangue. A incidência de pré-diabetes e diabetes está aumentando e impõe um grande fardo aos cuidados de saúde em todo o mundo. Dessa maneira, esse trabalho terá como objetivo desenvolver e avaliar a aceitabilidade de cookies integrais isentos de açúcares para portadores de diabetes mellitus. Os cookies integrais de castanha do Pará e Nozes foram feitos no Laboratório de Nutrição da Faculdade Maria Milza – FAMAM em Governador Mangabeira-BA. Para elaboração dos Cookies Integrais foram utilizados os seguintes ingredientes: 3 bananas da prata maduras, 1 xícara de chá de aveia em flocos, 100g de castanha do Pará picada, 100g de Nozes picada. A análise sensorial acontecerá no Laboratório de Ciências Fisiológicas da FAMAM, sendo realizada com 30 alunos da própria instituição, realizada através da escala hedônica estrutura de 9 pontos, (1 corresponde a “desgostei muitíssimo” e o número 9 a “gostei muitíssimo”) para atributos sensoriais aroma, textura, cor, sabor, impressão global, além disso, será aplicada a escala de intenção de compra. Após a realização da avaliação as respostas serão tabuladas de acordo com o método de Tukey, e espera-se que os cookies integrais tenham aceitação satisfatória e boa intenção de compra.

**Palavras-chave:** Doenças Crônicas. Insulinas. Oleaginosas.†

\*Graduandos de Nutrição da Faculdade Maria Milza. Email: biasantana01@hotmail.com; e\_livelton12@hotmail.com; jairafraga.m@hotmail.com; taii\_thaiscruz@hotmail.com.

\*\*Docente da Faculdade Maria Milza. Email: manuelabarreto\_n@hotmail.com.