

## CENTRIGO: UMA CRIAÇÃO PARA CELÍACOS

Marieli Bresolin Tretto<sup>a</sup>, Patrícia Aguiar dos Santos<sup>a</sup>, Nicole Teixeira Sehnem<sup>a\*</sup>

a) Centro Universitário Faculdade da Serra Gaúcha - FSG

\*Autor correspondente : Nicole Teixeira Sehnem,  
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 –  
Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472

**Palavras-chave:**

Celíacos. Glúten. Intolerância ao glúten. Churros.  
Rissole.

**INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA:** A doença celíaca (DC) é apontada como um problema de saúde pública no mundo por consequência de sua prevalência. Ela é ocorre em pessoas geneticamente propensas e é provocada pelo consumo de cereais que contenham glúten (ARAÚJO, H. M. C. *et al.*, 2010). O glúten é uma mistura de proteínas que está presente nos cereais como o trigo, cevada e centeio, e é abundantemente usado na fabricação de pães, massas e bolos, é o desencadeante da doença. Seu consumo deve ser excluído da dieta de pessoas celíacas (BAI *et al.*, 2013). O diagnóstico dessa doença muitas vezes pode demorar, uma vez que o exame físico e as anamneses detalhadas podem auxiliar na suspeita inicial dos casos sintomáticos, mas é com exames sorológicos e histopatológicos do intestino e a função digestiva e absorptiva que o diagnóstico clínico é comprovado (SDEPAIN, MORAES e FAGUNDES-NETO, 1999). Excluir de forma permanente da dieta de indivíduos celíacos cereais e derivados como a cevada, a aveia, o malte, o trigo e o centeio, é o tratamento da DC. Ou seja, o tratamento para essa doença, é basicamente dietético (SDEPANIAN, MORAES e FAGUNDES-NETO, 2001). A leitura da lista de ingredientes, presente nos rótulos dos alimentos, é de fundamental importância para esses pacientes, além do conhecimento de cada ingrediente. Isso, para garantir que não entre alimentos contendo glúten na sua dieta (ARAÚJO, H. M. C. *et al.*, 2010). Seguir uma dieta variada e sem a presença do glúten na maioria das vezes é vista como um grande desafio, uma vez que, sem perceber e automaticamente, os pacientes se veem em situações em que ingerem alimentos com glúten. Nesse sentido, o nutricionista é um parceiro primordial no tratamento de celíacos (NASCIMENTO *et al.*, 2012). A necessidade de estender a variedade de produtos sem glúten no mercado brasileiro existe, uma vez

---

que os produtos específicos para essa patologia ainda são de baixa oferta (SILVA, 2010). Existem outros alimentos que são direcionados aos doentes celíacos, ou seja, sem glúten. Porém, na literatura, porém foram encontrados poucos registros a esse respeito. Vários são os produtos, e vários são os tipos de apresentação deles no mercado com semelhanças que equivalem a mini risole de frango e mini churros, ambos sem glúten. Em pesquisa feita diretamente nos pontos de venda, foram encontrados apenas os risoles e coxinhas sem glúten. O churros que é uma das criações da Centrigo, não foi encontrado no mercado. Diante deste cenário, o presente estudo teve como objetivo a criação de dois novos produtos para a população celíaca, os quais trouxessem mais prazer para os momentos de lazer dessas pessoas, assim como não prejudicassem suas dietas com isenção de glúten e que fossem de fácil acesso. O produto foi nomeado CENTRIGO. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para a fabricação da linha de produtos, a qual conta com mini rissoles de frango e mini churros sem glúten, foram usados os seguintes ingredientes nas receitas: leite integral, caldo de galinha caseiro, mandioca cozida, amido de milho, fubá, ovos, frango para o rissole e doce de leite para o churros, além de temperos como cebola de cabeça, alho, cebola verde, salsa, sal e pimenta, também para o rissole. As receitas foram elaboradas em ambiente limpo e higienizado, onde até o momento não haviam sido manipulados alimentos com glúten, assim como, foram utilizados utensílios novos e também higienizados, para evitar quaisquer tipos de contaminação no alimento. Depois de prontos, os produtos foram oferecidos para pessoas aleatórias em uma pesquisa, para avaliar a aceitação desse produto. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Para determinar a aceitação aos produtos desenvolvidos nesse trabalho, foi aplicada uma análise sensorial em 15 pessoas, sendo que foram fornecidos aos indivíduos rissoles e churros tradicionais, e também as opções para celíacos. O resultado da análise sensorial mostraram que 12 pessoas tiveram preferência pelo risole sem glúten (80 %), enquanto que 3 preferiram o risole tradicional. O churros foi aceito por 100 % dos participantes, e a preferência foi atribuída ao sabor agradável e textura da massa leve. Sendo assim, pode-se perceber que os produtos sem glúten foram bem aceitos pelo grupo participante. **CONCLUSÃO:** Podemos concluir que é possível produzir risoles e churros para celíacos sem que o alimento sofra perdas nutricionais ou sensoriais. A produção de produtos para celíacos, por necessitar de cuidados maiores para que não haja contaminação, faz-se imaginar ser um produto mais complicado e de maiores gastos na criação e fabricação, porém, apenas cuidados maiores precisam ser tomados. Com o desenvolvimento deste trabalho, podemos notar como produtos semelhantes a estes, precisam ser lançados no mercado.

---

**REFERÊNCIAS**

ARAÚJO, H. M. C. et al. [Celiac disease, eating habits and practices and life quality of life]. **Rev Nutr (Campinas)**, v. 23, n.3, p. 467-474, 2010.

BAI, J. C. et al. World Gastroenterology Organisation global guidelines on celiac disease. **J Clin Gastroenterol**, v. 47, n. 2, p. 121-6, 2013.

NASCIMENTO, Kamila de Oliveira do; BARBOSA, Maria Ivone Martins Jacintho; TAKEITI, Cristina Yoshie. **Doença Celíaca: Sintomas, Diagnóstico e Tratamento Nutricional**. Revista Saúde, v.12, n.30, pp. 53-63, 2012.

SDEPANIAN, V. L.; MORAES, M. B.; FAGUNDES-NETO, U. [Celiac disease: the evolution of knowledge since its original hundred-year-old description until nowadays]. **Arq Gastroenterol**, v. 36, n. 4, p. 244-257, 1999.

SDEPANIAN, V. L.; MORAES, M. B.; FAGUNDES-NETO, U. [Celiac disease: clinical characteristics and methods used in the diagnosis of patients registered at the Brazilian Celiac Association]. **J Pediatr (Rio J)**, v. 77, n. 2, p. 131-8, 2001.

SILVA, Rafael Plaza. **Deteção e quantificação de glúten em alimentos industrializados por técnica de ELIZA**. Faculdade de medicina da universidade de São Paulo, 2010.