

## Adição de polidextrose em produtos: alternativa para o aumento no aporte de fibras e manutenção da saúde

Julia Clara Leite Walker<sup>1</sup>, Melina Bandera<sup>2</sup>, Elisvânia Freitas dos Santos<sup>3</sup>, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: [juliaclaraw@gmail.com](mailto:juliaclaraw@gmail.com).

<sup>2</sup>Nutricionista, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>3</sup>Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

**Introdução:** A polidextrose é uma fibra solúvel, que pode estimular o crescimento de bifidobactérias, e pela ação de fermentação contínua ao longo do cólon apresenta potencial prebiótico e funcional. A polidextrose pode ser usada como um agente de volume de baixas calorias na indústria (contém aproximadamente 1 kcal por grama) em uma ampla gama de alimentos, tais como produtos de padaria, confeitaria, laticínios e bebidas funcionais. Sua adição nas preparações confere um maior aporte de fibras na informação nutricional do produto, pois a cada 100g de polidextrose se encontra 90g de fibra. **Objetivo:** A partir da adição de polidextrose, aumentar o aporte de fibras de produtos comumente comercializados em uma padaria de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). **Metodologia:** Foi adicionado polidextrose na receita padrão de dois produtos: 1) Bolo de iogurte com 7,5% de polidextrose e 2) Brioche (pão doce) com 8,4% de polidextrose. O teor de fibras totais das formulações foi determinado por cálculo teórico considerando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO e o laudo técnico da empresa fornecedora de polidextrose. Para determinação das porções, avaliação das alegações e propriedades funcionais utilizou-se a legislação brasileira vigente. **Resultados:** A receita padrão do bolo de iogurte apresentava 0,49g de fibra por 100g do produto e com a adição de polidextrose passou para 9g de fibra por 100g de bolo. O Valor Diário na informação nutricional elevou-se de 1,18% para 21,6% em porção de 60g. Em relação ao Brioche, a receita padrão apresentava 1,4g de fibra por 100g do produto, com a adição de polidextrose o teor de fibra aumentou para 8,7g por 100g do produto. O Valor Diário também elevou-se de 2,8% para 17,4% em porção de 50g. O aumento no aporte de fibras do bolo e do brioche deve-se à adição de polidextrose. Com os valores de fibras totais obtidos nos produtos com polidextrose se torna permitido utilizar na rotulagem a alegação de alimentos com propriedades funcionais e ricos em fibras. **Conclusão:** A partir da adição de polidextrose alcançou-se produtos com maior aporte de fibras e com propriedades funcionais, podendo assim o seu consumo promover a melhora na saúde intestinal e consequente manutenção da saúde.

Palavras-chave: Alimento funcional; Fibras na dieta; Prebióticos.