



## Estudo de procedimentos para redução dos teores de fósforo em alimentos visando dietas para portadores de insuficiência renal crônica

Bianka Martins Azevedo, Karla Silva Ferreira

### RESUMO

A insuficiência renal crônica é caracterizada por uma progressiva destruição irreversível da massa renal. Os insuficientes renais, são portadores de várias dificuldades em seu cotidiano, sendo necessário presenças constantes em médicos e em sessões de hemodiálise, além de uma dieta rigorosa e controlada em diversos aspectos, entre eles se destaca a necessidade de controlar o teor de fósforo inserido em sua dieta diária. A nutrição desempenha papel importante no cotidiano dos insuficientes renais, visando auxiliar o paciente a obter uma boa qualidade de vida de acordo com suas necessidades, durante o seu tratamento. Altos teores de fósforo desencadeiam severos problemas nos portadores de insuficiência renal, podendo provocar hiperparatireoidismo com mobilização de cálcio dos ossos e calcificação em tecidos moles, inclusive em artérias causando doenças cardiovasculares. Devido a presença de fósforo nos alimentos está relacionada a presença de proteínas, se torna de difícil execução uma dieta restrita em fósforo, portanto, mais de 95% dos pacientes com doença renal crônica em fase avançada necessitam fazer uso de quelantes de fósforo junto com a dieta. Estudos revelaram que processos de cocção acarretam em diminuição dos teores deste elemento, porém, não existem relatos na literatura sobre sua eliminação. Devido a isso, este trabalho, está se direcionando a testes e avaliações para processos de redução dos teores de fósforo em alguns alimentos. Primeiramente esta sendo testado a redução de teores deste elemento em amostras de carne vermelha, carne branca e peixe, classificados como excelentes fontes de fósforo (Cerca de 60% do fósforo da dieta provém do leite, carne, ovos, aves e peixe.), sofridos processos de cocção em dois momentos de três minutos cada, em 300mL de água da torneira. Após os procedimentos realizados, cada alimento será avaliado quanto à aparência e aceitação sensorial e o teor encontrado de fósforo em cada amostra. Este estudo portanto, visa descrever procedimentos que possam ser realizados em ambientes domésticos, reduzindo teores de fósforo em alimentos comuns em dietas diárias, preservando contudo, suas palatabilidades, diminuindo complicações causadas por sua ingestão elevada.

**PALAVRAS CHAVE:** redução de teor de fósforo, insuficiência renal, preparação de alimentos. / **APOIO FINANCEIRO:** UENF

**IV Congresso  
Fluminense  
de Iniciação  
Científica  
e Tecnológica**

17º Encontro de IC da UENF  
9º Circuito de IC da IFF  
5ª Jornada de IC da UFF



**Tecnologia de  
Alimentos**