



## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE BISNAGUINHA SEM GLUTEN - UMA ALTERNATIVA PARA LANCHEIRA SAUDÁVEL DE CRIANÇAS CELÍACAS

Lorena Maitino Fernandes<sup>1</sup>; Lucas Vinícios Zanqueta<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Área de Ciências da Saúde – Centro Universitário Sagrado Coração  
[lorena.maitino@hotmail.com](mailto:lorena.maitino@hotmail.com), [lucas\\_zanqueta@hotmail.com](mailto:lucas_zanqueta@hotmail.com)

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária  
Agência de fomento: UNISAGRADO  
Área do conhecimento: Saúde – Nutrição

No presente projeto, foi elaborado um pão no formato de bisnaguinha sem glúten e sem conservantes para utilização na lancheira escolar de crianças celíacas. A escolha da preparação final ocorreu após a realização de testes e adaptações de receitas encontradas em meio digital. Após a escolha, foi realizado um teste final no Laboratório de Nutrição do Centro Universitário Sagrado Coração - UNISAGRADO a fim de melhorar a qualidade nutricional do produto alimentício, priorizando também a redução de custos. Após a padronização da receita final, foi confeccionada a ficha técnica do produto e realizado o cálculo para verificação de sua qualidade nutricional, utilizando o software Nutrium. Ao final, o produto elaborado na pesquisa foi comparado às bisnaguinhas com glúten vendidas pelas indústrias, e assim, foi concluído que a preparação elaborada se apresentou indicada em relação à qualidade nutricional e o custo, podendo ser oferecida como uma boa opção alimentar nas lancheiras de crianças celíacas.

Palavras-chave: Doença Celíaca. Nutrição. Lancheira Infantil. Alergia Alimentar.