



| | |
|-------------------|---|
| Evento | Salão UFRGS 2020: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA |
| Ano | 2020 |
| Local | Virtual |
| Título | Abordagem Inovadora no tratamento das Glicogenoses Hepáticas: Estudo do Polvilho Doce Cru |
| Autores | GUILHERME MENEGUZZI PAGEL VANEISSE CRISTINA LIMA MONTEIRO BIBIANA MELLO DE OLIVEIRA CAROLINA FISCHINGER MOURA DE SOUZA LILIA FARRET REFOSCO |
| Orientador | IDA VANESSA DOEDERLEIN SCHWARTZ |

RESUMO

TÍTULO DO PROJETO: Abordagem Inovadora no Tratamento das Glicogenoses Hepáticas - estudo do polvilho doce cru.

Aluno: Guilherme Meneguzzi Pagel

Orientador: Ida Vanessa Doederlein Schwartz

RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO BOLSISTA

No período de vigência da bolsa, atuei nas seguintes funções dentro do grupo de pesquisa e do projeto supracitado: Participação na reunião semanal entre os bolsistas de iniciação científica do Serviço de Genética Médica e minha orientadora; participação na reunião pré-clínica ambulatorial, na qual são discutidos os casos dos pacientes que serão avaliados na consulta ambulatorial do dia seguinte; atualização de pastas dos pacientes com dados clínicos e informações sobre exames e tratamento - que possuem acompanhamento ambulatorial no HCPA; apresentação de seminários sobre Glicogenoses Hepáticas nas reuniões do grupo de pesquisa; revisão da literatura nas bases de dados eletrônicas; alimentação de informações em banco de dados do projeto e acompanhamento da implementação e da execução dos experimentos relacionados à determinação do teor dos componentes do polvilho doce cru. O objetivo do projeto era a comparação de diferentes lotes de polvilho doce cru da marca Fritz & Frida em relação à umidade e ao teor de açúcares, carboidratos, proteína e lipídios por HPLC e IC. Durante a vigência da bolsa, e considerando a epidemia de COVID-19, analisamos um lote. Esta amostra analisada apresentou, quanto à composição centesimal (g/100g): carboidratos (89,9g), fibras (<0,5g), proteínas (<0,5g), lipídios (<0,9g), valor calórico (359,6kcal), cinzas (0,54g) e umidade (9,56g). Quanto ao perfil de açúcares, os valores para os açúcares analisados (glicose, frutose, sacarose, lactose, maltose, açúcares totais e açúcares redutores) foram menores que o limite de detecção do método (<0,2g/100g). A amostra de polvilho doce analisada apresenta em sua composição carboidrato como principal componente e dentre eles, o teor de açúcares apresentado pela amostra estava abaixo dos limites de detecção. Os resultados mostram que o polvilho doce cru pode ser uma alternativa de tratamento para GSD hepáticas. Demais lotes e marcas serão avaliados futuramente.