

Novidades em Nutrição Funcional

<https://sem lactose.com/index.php/2011/09/15/novidades-em-nutricao-funcional-2/>

Atualizado em: fevereiro 7, 2012

Pelo terceiro ano consecutivo, o Encontro de Nutrição Funcional

do Rio de Janeiro reuniu no final de agosto diversos palestrantes, médicos e nutricionistas do estado para discutir temas relativos à Nutrição Clínica, Funcional, Ortomolecular e Esportiva. A convite da Funcionali, idealizadora deste evento, a nutricionista Juliana Crucinsky, consultora do Sem lactose, esteve lá para conferir de perto o Encontro e contar as novidades.

Foram 2 dias de palestras, muitas das quais, como a do professor Aderbal Sabrá e da professora Denise Carreiro Madi, reforçaram a importância de recomendações como a de evitar a introdução precoce de alimentos potencialmente alergênicos, como o leite de vaca, na alimentação de bebês. Estudos demonstram que esta introdução precoce pode causar, no futuro, doenças como fibromialgia, transtorno do déficit de atenção e hiperatividade. Ao longo do encontro, muitos palestrantes falaram sobre a disbiose intestinal e sua relação com diversas doenças, assim como a relação do autismo com fatores dietéticos (como a ingestão de glúten e de leite), e também sobre o uso de fitoterápicos e nutricosméticos no tratamento da obesidade e na prevenção do envelhecimento precoce.

Além das palestras, de excelente nível científico, várias empresas marcaram presença no evento, apresentando seus produtos, como:

Farinha de Coco Copra

A Copra é uma indústria alimentícia especializada em processamento de coco seco no mercado desde 1998, sediados em Maceió-Alagoas. Da sua linha de produtos, destaca-se a farinha de coco. Ela é naturalmente isenta de glúten e é uma alternativa saudável à farinha de trigo, pois é rica em fibras e possui baixo índice glicêmico. Após a secagem e retirada de gordura da polpa do coco, ela é moída e finamente transformada em um pó muito similar em consistência à farinha de trigo. Além disso, ela é rica em fibras: possui teor quatro vezes maior que o farelo de aveia, duas vezes maior que o farelo de trigo, e três vezes maior do que a fibra da semente de linhaça moída. Ao contrário de outras fibras, a farinha de coco pode ser usada para fazer produtos de padaria e outros pratos onde a farinha de trigo é comumente utilizada.

Cookies sem glúten e sem lactose Hué Soy

A Hué, empresa conhecida pela sua extensa linha de alimentos dietéticos, lançou a Hué Soy, uma linha de biscoitos sem glúten e sem lactose. Os Cookies são oferecidos em 4 versões: com castanha de cajú, com castanha do pará, natural e cookies cobertos com chocolate.

Suplementos Vitafor

A empresa marcou presença demonstrando seus suplementos para a prática de atividades esportivas, além de suplementos de óleo de peixe, antioxidantes, termogênicos, pré e probióticos, enzimas digestivas, entre outros. A Vitafor também incorpora sustentabilidade em suas operações. Todos os resíduos gerados pela empresa são mínimos, não tóxicos e todas as embalagens utilizadas na fabricação dos produtos podem ser recicladas, favorecendo assim o meio ambiente.

Exames Instituto de Microecologia

Nesta edição do Encontro, o laboratório apresentou um exame para diagnóstico de Disbiose Intestinal, o KyberKompakt, que identifica (de forma quali-quantitativa) os principais grupos bacterianos benéficos ou patogênicos, presentes na flora intestinal. O Instituto de Microecologia indica a realização deste exame em casos de halitose (mau hálito), constipação crônica, excesso de gases intestinais, doenças inflamatórias intestinais, alergias, obesidade, fadiga crônica, doenças auto-imunes, infecções de repetição, candidíase vaginal de repetição e após o uso prolongado de antibióticos. Além deste exame, o laboratório também realiza o Imupro 300, que avalia alergias alimentares tardias (mediadas por IgG) causadas por 300 alimentos diferentes.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)