



“Melhor Nutrição para Melhor Saúde”

Ficha Técnica do Projeto

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tema do Projeto | Formulação de Gelatina de Carbonato de Cálcio (600 mg) e Vitamina D (400 UI) Gelacal D |
| Alunos (nome) | Daniela Espinha Cardoso / Sara Alexandra Marques Gonçalves Botto da Silva |
| Docente Orientador | Profª. Doutora Helena Cabral Marques |
| Instituição(ões) de Ensino | Faculdade de Farmácia - Universidade de Lisboa |

Objetivos

Elaborar um alimento funcional/nutracêutico à base de gelatina enriquecida com Carbonato de Cálcio e Vitamina D₃, 600 mg e 400 UI, respectivamente. Um nutracêutico direccionado aos grupos de risco: idosos e mulheres em pós menopausa, mas que poderá ser igualmente indicado para indivíduos com osteomalácia, crianças com raquitismo e indivíduos em terapêutica concomitante com glicocorticóides (a partir de 3mg/dia).

Formular uma gelatina a um custo-benefício acessível à população-alvo, de fácil comercialização e adesão, isenta de açúcar, de forma a poder ser administrada também para indivíduos diabéticos.

Metodologia

1. Pesquisa de mercado (suplementos existentes da Cálcio e vitamina D)
2. Análise da população alvo
3. Verificação da elevada necessidade de suplementação diária uma vez que a ingestão de Cálcio na dieta não é suficiente bem como o reduzido aporte de vit. D
4. Evidência da fraca adesão à terapêutica existente
5. Após a ideia da nova formulação (gelatina), análise dos factores necessários ao seu desenvolvimento tecnológico e comercialização.

Aspectos inovadores contidos no trabalho/projeto

Nova formulação que visa preencher lacunas existentes no mercado relativas à fraca adesão da população alvo
Formulação inovadora: (“alimento funcional”/nutracêutico) Gelatina enriquecida em Cálcio e Vitamina D₃, a qual apresenta por si inúmeras vantagens para a população alvo:

Carácter nutritivo da própria gelatina, bem como os seus benefícios ao nível das articulações, cabelo, unhas e pele; baixos teores calórico, colesterol e gordura; possibilidade de obtenção de vários aromas (abrangeância de gostos e preferências de cada indivíduo); fáceis ingestão e digestão; e possibilidade de incorporação do suplemento em qualquer refeição do dia.

Principais conclusões

Produto que depois de formulado aparenta uma fácil introdução no mercado e respectiva comercialização dadas as suas características direccionadas a uma maior adesão da população alvo.

A proposta é comercializar o produto em Farmácias e Parafarmácias, em embalagens de 15 saquetas, sendo que cada saqueta daria para 4 doses individuais, ou seja, uma embalagem daria para dois meses de consumo.

Uma vez que se trata de um suplemento de toma única diária, e da dificuldade que acarretaria a preparação da gelatina todos os dias, o produto viria acompanhado por dois moldes de gelatina, cada um com quatro porções individuais, de forma a que o utilizador pudesse preparar a gelatina de 4 em 4 porções (1 saqueta = 4 porções), estando sempre um molde a ser utilizado e outro já preparado.

Estes moldes poderiam ser utilizados ao longo do consumo de várias embalagens do produto, pelo que haveria também embalagens de recarga com saquetas apenas.

