



Centro de
**Nutrição
Funcional**

XIII CONGRESSO
INTERNACIONAL DE



*Nutrição
Funcional*

DIAS 14, 15 E 16
DE SETEMBRO
2017

ANAIS DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS

VPONLINE.COM.BR

Valéria Paschoal Editora, Produtos e Serviços Ltda
CNPJ: 06.635.677/0001-82



XIII CONGRESSO
INTERNACIONAL DE

C749 Congresso Internacional de Nutrição Funcional (13.: 2017: São Paulo).
Anais do XIII Congresso Internacional de Nutrição Funcional, 14 a 16 de setembro de 2017, São Paulo / organizado por VP Editora [realização: VP Consultoria Nutricional] - São Paulo: VP Editora, 2017.
120 p.; edição digital.

ISBN 978-85-60880-26-3

1. Nutrição funcional - Congresso. 2. Alimentos funcionais e Dietética. 3. Desenvolvimento de novos produtos funcionais. 4. Nutrição clínica. 5. Nutrição esportiva. 6. Fitoterapia. 7. Saúde pública. I. VP Editora, org. II. Título.

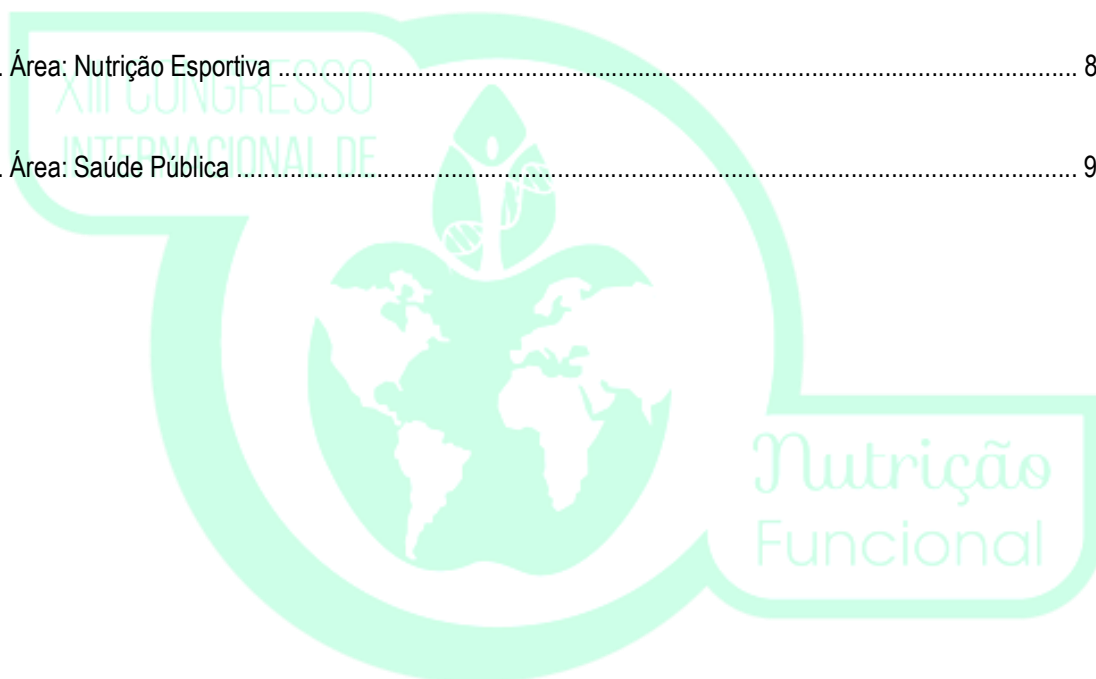
CDU: 613.2

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou utilizada por nenhuma forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento e recuperação, exceto por citações breves as quais devem ser atribuídas a publicação correspondente dos autores.

Lei 9610 de 19 de fevereiro de 1998

Índice

1. Área: Alimentos Funcionais	04
2. Área: Desenvolvimento de Novos Produtos Funcionais	17
3. Área: Fitoterapia	31
4. Área: Nutrição Clínica	41
5. Área: Nutrição Esportiva	85
6. Área: Saúde Pública	91



XIII CONGRESSO
INTERNACIONAL DE

Área:

Alimentos Funcionais

Função
Funcional

Código: AF01

Métodos de cocção brócolis (*Brassica Oleracea*) e couve (*Brassica sylvestris* (L.) influenciam na disponibilidade de nutrientes e fenólicos totais

Autores: Hübscher, G.H.; Nunes, S.S.; Bauermann, L.F.

Instituição: Centro de Ciências Rurais, Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

Introdução: Os nutrientes são indispensáveis para manter os processos biológicos ativos, além da contribuição dos seus componentes fenólicos, devem ser obtidos pela alimentação e sua disponibilidade é influenciada pelos métodos de cocção. **Objetivo:** Avaliar a interferência de métodos cocção na quantidade de cálcio (Ca), magnésio (Mg), enxofre (S), fenólicos totais e capacidade antioxidante (CAOX) em brócolis e couve. **Metodologia:** As cocções foram: vapor (CV), fervura em água (FA), micro-ondas (MO) Os minerais foram determinados por Espectrometria de Emissão Ótica com Plasma Indutivamente Acoplado (ICP – OES), (AOAC 2000), utilizando equipamento Perkin Elmer® (Espectro Ciro CCD, Kleve, Alemanha). Os valores expressos em μg do elemento /g de amostra do brócolis e couve ($\mu\text{g m}^{-1}$ ou mg m^{-1}), representaram a média de três determinações. Os compostos fenólicos, pelo método colorimétrico de Folin-Ciocalteu. A CAOX pela redução do radical estável DPPH através da ação dos AOX presentes na amostra, ambos por leitura de espectrofotômetroTM. Todas as amostras foram decompostas em triplicata, juntamente com branco. As análises foram executadas no software SPSS (Versão 16.0), com significância em $p \leq 0,05$. **Resultados:** O Ca, Mg, S ($\mu\text{g g}^{-1}$), submetidos a CV retidos no brócolis(449, 119, 472; 449) ($p < 0,05$) foram superiores comparado a FA(430, 247, 944) e MO(400, 185, 867). Na couve os dados foram maiores na CV (4458, 704, 1312) ($p < 0,05$), seguido por MO(3865, 571, 1075), ($p < 0,05$) FA (2407, 375, 645). Os fenólicos (mg/mL):brócolis CV (29) diminuíram na FA e MO (26, 26), Couve CV,FA,MO (21, 18, 21) somente a FA ($p < 0,05$) foi menor. A CAOX no brócolis CV (7), FA (13),M (08), foi superior no MO. Na couve CV (7) foi inferior relacionado FA (12) e MO (13). **Conclusão:** Os melhores resultados de preservação nutrientes e fenólicos foi CV. A CAOX MO e FA podem ser um mecanismo de defesa do alimento, o que sugere um ensaio biológico para confirmar os resultados in vitro.

Código: AF02

Verificação de Adulteração em Méis Comercializados em um Mercado Municipal da Cidade de Juazeiro Do Norte – CE

Autores: Tavares, B.L.; Pinheiro, M.S.; de Oliveira, E.B.; Santos, S.G.; Mori, E.

Instituição: Faculdade de Juazeiro do Norte (FJN).

Introdução: O mel é produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores, sua composição média é de 40% frutose, 35% glicose e 2% sacarose. Visando o lucro, muitos apicultores comprometem a qualidade dos méis adicionando sacarose. **Objetivo:** Avaliar a adição de sacarose presente nos méis comercializados em um mercado municipal da cidade de Juazeiro do Norte - CE. **Metodologia:** Foram selecionados seis pontos de venda no mercado, sendo adquirida uma garrafa de ½ litro de mel de abelha italiana por ponto. A adição de sacarose foi avaliada através da determinação de açúcares redutores e não redutores segundo o método descrito no Manual de Métodos Físico-Químicos para Análises de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. **Resultados:** Duas amostras apresentaram açúcares redutores dentro do recomendado, 60% no mínimo, sendo encontrados 63,56 e 65,02%. Quatro amostras apresentaram valores inferiores, 57,06%, 43,44%, 54,96% e 55,39%. Observou-se adição de sacarose em 5 das amostras analisadas, com 56,51%, 278,32%, 16,47%, 65,75% e 34,45%, e uma amostra apresentou valor de 6,07%. **Conclusão:** Constatou-se adulteração em todos os méis obtidos para análise, compreendendo então que comerciantes ou distribuidores acrescentaram sacarose ao produto, modificando sua composição natural e obtendo um maior rendimento e doçura.

Código: AF04

Novos alimentos funcionais e sua correlação com os índices dislipidêmicos de ratas com diabetes mellitus gestacional

Autores: Caetano, E.L.A.; Viroel, F.J.M.; Laurino, L.F.; Pickler, T.B.; Gerenutti, M.

Instituição: Universidade de Sorocaba (UNISO).

Introdução: O diabetes mellitus gestacional (DMG) é uma doença caracterizada por resistência à insulina, que pode induzir hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia associadas à redução de HDL. A intervenção com alimentos funcionais pode ser importante para o controle desta patologia. **Objetivo:** Avaliar o potencial funcional dos cogumelos culinário-medicinais *Agaricus blazei*, *Lentinula edodes* e *Ganoderma lucidum* sobre as dislipidemias recorrentes do DMG em ratas. **Metodologia:** Foram utilizados *Rattus norvegicus* - linhagem Wistar - (CEUA/UNISO 089/2016). O DMG foi induzido com estreptozotocina (STZ) - 40 mg/kg (IV) - no oitavo dia de prenhez. As ratas prenhes foram expostas diariamente à solução salina 0,9% (Grupo Diabético - Ds) ou às doses de 100 mg/ kg/ dia dos pós liofilizados de *Agaricus blazei* (Grupo Ab), *Lentinula edodes* (Grupo Le), ou *Ganoderma lucidum* (Grupo Gl), durante toda a gestação; os animais do grupo controle não-diabético (Cs) receberam apenas solução salina 0,9%. No 20º dia de prenhes os animais foram sacrificados para coleta de sangue, por punção venosa hepática e, dosagens de colesterol total, HDL-col e triglicérides (equipamento Cobas C111 - Roche®). Utilizou-se o teste estatístico ANOVA, seguido do Teste Tuckey-Kramer. **Resultados:** Os grupos Ab e Le representaram redução dos níveis de colesterol em relação ao grupo Ds ($p < 0,05$); o grupo Ab apresentou aumento de HDL-col ($p < 0,05$) e redução de triglicérides ($p < 0,05$) em relação ao Ds; os níveis de colesterol e triglicérides foram semelhantes entre os grupos diabéticos tratados com cogumelos e o grupo Cs ($p > 0,05$). **Conclusão:** A administração dos culinário-medicinais nas doses de 100 mg/kg/dia demonstrou possuir potencial para tratamento para dislipidemias do DMG-STZ, representando indicativos do uso desses cogumelos como novos alimentos funcionais, podendo ser empregados na terapia complementar desta doença. Suporte financeiro: Processo FAPESP 2015/24566-9 e Prosup-Capes.

Código: AF05

A exploração integral dos alimentos: O caso da abóbora Cabotian

Autor: Rodrigues, E.S.

Instituição: Centro Universitário de Jaguariúna (UNIFAJ).

Introdução: Apesar da redução da pobreza no Brasil, dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística revelam que um terço das famílias brasileiras termina o mês sem comida nas mesas, porém 30% dos alimentos são descartados. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho é desenvolver uma receita utilizando um alimento de forma integral, ou seja, usando as partes que geralmente são descartadas, visando o seu aproveitamento e o valor nutricional. **Metodologia:** Foi realizada uma receita com a abóbora onde a cor alaranjada viva da polpa sugere que todas as variedades oferecem benefícios nutricionais e medicinais semelhantes. São boas fontes de carboidratos saudáveis, magnésio e carotenoides antioxidantes e comprovadamente melhoram a saúde cardiovascular, a digestão e são benéficas para gestantes. Há as mais aguadas, de casca fina, e as menos, com casca mais espessa. As sementes, fontes de zinco, são responsáveis por fortalecer o sistema imunológico, e quando assadas, preservam os ácidos graxos benéficos. E os compostos antioxidantes encontram-se, juntamente com as fibras, na casca da abóbora. **Resultados:** Com a aplicação da receita foi possível extrair de um único produto, uma sopa utilizando a polpa e a casca, sendo feita a partir da cocção, passando pelo liquidificador para triturar a abóbora, restando um caldo grosso, rico em carboidratos saudáveis. Além disso, das sementes foi extraído uma farofa, produzida a partir de processo de moagem das sementes após pequeno período assando no forno, gerando um produto com excelentes níveis de ácidos graxos, além de serem repletas de antioxidantes, fortalecendo o sistema imunológico, sendo fontes ricas e naturais de proteína. **Conclusão:** A utilização integral da Cabotian, além de contribuir para evitar o desperdício de comida, ainda ajuda a aumentar o valor nutricional da receita proporcionando mais fibras, vitaminas e sais minerais.

Código: AF06

Determinação de trans-resveratrol em cascas de frutas e hortaliças produzidas no Brasil

Autores: De Oliveira, A.F.; Ferreira, A.P.C.; Honório, R.H.A.; Mendes, F.N.P.; Vieira, I.G.P.

Instituição: Universidade Estadual do Ceará (UECE).

Introdução: O resveratrol (RSV) é uma fitoalexina com ação antioxidante encontrada em diversas plantas, sendo suas principais fontes: uvas, vinho tinto, frutas vermelhas, amendoim e cacau, porém, novas fontes estão sendo estudadas. **Objetivo:** Este trabalho objetivou identificar e quantificar o teor de trans-RSV em dezenove cascas de frutas e hortaliças produzidas no Brasil. **Metodologia:** As cascas foram liofilizadas e extraídas em solução etanol-água(1:1), aquecidas(70oC/30min), filtradas e concentradas em rotaevaporador. Os concentrados foram solubilizados em metanol e analisados por CLAE (Shimadzu - sistema: LC 20A, bomba: LC-20AD, loop 20 µL, injetor manual – volume: 100µL, forno de coluna CTO-20A – 40°C, detector modelo SPD-M20A, coluna Shim-pack C18-CLC, ODS, 250mm x 4,6mm). A fase móvel utilizada foi solução de ácido fosfórico pH 2,9 e acetonitrila (75:25), isocrático – vazão: 1mL/min, detector UV: 306nm. A determinação da linearidade foi efetuada através da curva de calibração com solução padrão de trans-RSV (equação: $y= 1E+08X-622495$; $R^2=0,9955$). **Resultados:** As amostras de berinjela, cajá, jabuticaba, murici e tomate, apresentaram teores de trans-RSV que variaram de 28,07 a 53,75 µg/g de casca fresca. Portanto, as cascas de berinjela, cajá e jabuticaba podem ser consideradas novas fontes naturais de trans-RSV, juntamente com murici e tomate, cujos resultados foram superiores aos já mencionados na literatura. **Conclusão:** Este estudo traz novas informações a respeito do conteúdo bioativo desses alimentos e, com isso, novas perspectivas para uso de subprodutos na elaboração de nutracêuticos, suplementos e produtos alimentícios.

Código: AF07

Quantificação de hesperidina e bioflavonoides na casca de frutos cítricos

Autores: De Oliveira, A.F.; Honório, R.H.A.; Mendes, F.N.P.; Vieira, I.G.P.

Instituição: Universidade Estadual do Ceará (UECE).

Introdução: Hesperidina é um flavonoide encontrado na casca de frutos cítricos com importante atividade antioxidante e anti-inflamatória. No Brasil, existe um elevado consumo de suco de laranja, porém as cascas desperdiçadas geram grande impacto ambiental. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi determinar a quantidade de hesperidina e outros flavonoides presentes na casca de 10 diferentes frutos cítricos para sugerir novas formas de consumo e aplicação em doenças crônicas, como diabetes e hipercolesterolemia. **Metodologia:** Após adquiridos, os frutos foram higienizados, descascados, e as cascas liofilizadas. As amostras foram submetidas à extração dos óleos essenciais em Soxhlet (hexano) e posteriormente extraídas com metanol. O extrato foi concentrado em rotaevaporador e mantido em repouso. Após precipitado foi filtrado, secado e pesado. A identificação da hesperidina foi realizada por CLAE (cromatógrafo SHIMADZU de coluna analítica RP-C18, Supelco, 150mmx4,6mm). A fase móvel foi tampão de acetato de amônio 1%:acetonitrila(81:19), vazão:1,3mL/min e processamento a 330nm. Para identificação e quantificação da hesperidina comparou-se o tempo de retenção das amostras com padrão externo e curva de calibração ($y=5E-05x+6,4657$, $R^2=0,9997$). **Resultados:** Foram analisados: Laranja Bahia (6,69%), Laranja Lima da Pérsia (3,86%), Laranja Lima (1,93%), Laranja Pera (1,52%), Tangerina Pokan (7,79%), Tangerina Importada (4,11%), Tangerina Murcote (4,01%), Limão Tahiti (3,35%), Limão Galeno (1,35%), Limão Siciliano (1,87%). **Conclusão:** Portanto, pode-se observar que as variedades mais populares (laranja pera e limão galeno) apresentaram rendimentos pouco satisfatórios, enquanto que, Tangerina Pokan, Laranja Bahia e Tangerina Murcote obtiveram rendimentos consideráveis.

Código: AF08

Teor de trans-resveratrol em *Vitis vinifera* cultivada no Vale do Rio São Francisco, Brasil

Autores: De Oliveira, A.F.; Mendes, F.N.P.; Vieira, I.G.P.; Diniz, D.B.

Instituição: Universidade Estadual do Ceará (UECE).

Introdução: Diversos estudos comprovam a eficácia do trans-resveratrol na saúde, como atividade antioxidante e anti-inflamatória, por isso há grande interesse em conhecer suas fontes alimentares e quantificá-las. **Objetivo:** Este estudo objetivou determinar o teor de trans-resveratrol em quatro variedades de *Vitis vinifera* cultivadas no Vale do Rio São Francisco pelo método de Cromatografia Líquida de Alta Performance (HPLC). **Metodologia:** Foram analisadas as variedades: “Red globe”; “Patricia”; “Itália” e “Rubi”, que foram lavadas, separadas em casca, polpa e semente, liofilizadas e extraídas em solução etanol-água(1:1). Posteriormente, aquecidas (70°C/30min), filtradas, concentradas (rotaevaporador) e solubilizadas em metanol. Para a análise por CLAE, utilizado-se cromatógrafo Shimadzu®, bomba LC-10AD, modo isocrático, desgaseificador DGU-14A, forno CTO-10AS, loop de injeção (20µl), detector UV/VIS acoplado a um sistema CLASS-VP®, coluna analítica HIBAR® C-18(250mmx4,6mm,5µm). A fase móvel foi acetonitrila:água(25:75), pH 3,0, vazão: 1,5mL/min, detecção: 306nm. A identificação e quantificação do trans-resveratrol foi feita pela comparação do tempo de retenção do padrão externo com as amostras, utilizando-se a fórmula: $y=108x+4604,6$ ($R^2=0,998$). **Resultados:** O composto foi identificado apenas nas cascas, sendo o maior teor encontrado na variedade Rubi (28,14ppm), seguida de Red globe (25,55ppm) e Itália (3,77ppm). **Conclusão:** Estes resultados superam os valores encontrados na literatura, sugerindo que fatores climáticos e composição do solo podem favorecer o teor de trans-resveratrol nas variedades produzidas na região em estudo.

Código: AF09

Análise Nutricional de Méis de Abelhas Nativas Comercializados em São Luís-MA

Autores: Sales, T.G.H.; Franco, A.P.S.; Campos, V.L.; de Matos, L.E.C.; Nunes, G.S.

Instituição: Faculdade Estácio São Luís.

Introdução: Mel é um alimento natural líquido viscoso e adocicado produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar recolhido de flores e processado pelas enzimas digestivas. O mel tem sido utilizado e comercializado, ampliando a possibilidade de fraudes, adulterações e manipulação inadequada.

Objetivo: O objetivo do estudo foi avaliar as características físico-químicas de amostras de méis provenientes de produtores da baixada maranhense. **Metodologia:** O método utilizado para a determinação da umidade das amostras foi realizado através do método refrato métrico. A classificação da cor dos méis foi realizada pelo método direto utilizando-se colorímetro de bancada. **Resultados:** Foram analisadas seis amostras, todas adquiridas no projeto reviver, as análises compreenderam o resultado da determinação de umidade média de 21,96%, cor 79,3% e brix 76,0%. Apenas uma amostra está dentro dos padrões exigidos em relação à umidade e o mel na cor âmbar teve predominância. Grande parte dos parâmetros analisados apresentaram resultados inadequados para o consumo humano, o que impossibilita a comercialização desse produto em São Luís- MA. **Conclusão:** Após a maturação foram encontrados valores de umidade além do permitido pela legislação e algumas das amostras analisadas não possuem rotulagem adequada para serem comercializadas.

Nutrição
Funcional

Código: AF11

Análise da composição centesimal do arroz de cuxá

Autores: Sales, T.G.H.; Rodrigues, E.S.M.; de Souza, R.R.; Sousa, M.R.; Rocha, M.S.

Instituição: Faculdade Estácio São Luís.

Introdução: A cozinha do Maranhão é uma das mais saudáveis do Nordeste. Pouca gordura, muito peixe fresco, moderado tempero. Os caminhos percorridos pela cultura de alimentos são marcados por aspectos que envolvem recursos, hábitos e padrões os quais sugerem complexa variação. **Objetivo:** Analisar a composição centesimal do arroz de cuxá e avaliar o potencial nutritivo da preparação.

Metodologia: A preparação foi elaborada no laboratório de técnica dietética da Faculdade Estácio de São Luís conforme receita catalogada de livros de Culinária Maranhense, escritos por autores maranhenses, em Bibliotecas Públicas, em Bancas de Revista, acervos históricos, junto a Secretaria de Turismo do Estado do Maranhão e na Secretaria de Turismo do Estado do Maranhão. Foram utilizados os ingredientes: gergelim, sal, vinagreira, cheiro verde, arroz, camarão, cebola tomate e alho. Em sequência a preparação foi armazenamento sob-refrigeração no laboratório de bromatologia até o momento da análise de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos e valor calórico total segundo instituto Adolfo lutz. **Resultados:** A composição centesimal e o valor energético da preparação arroz de cuxá teve como resultados valor energético de 305,64kcal/100g, conteúdo significativo de proteína (19,88g), lipídios (18g), umidade (75,73%), cinzas (2,50g) e carboidratos (16,11g). Esses resultados reforçam a necessidade de análise direta da composição química de alimentos tipicamente regionais, visando uma avaliação mais confiável do consumo alimentar. **Conclusão:** O arroz de cuxá apresentou teor calorias e proteínas elevados, dado relevante do ponto de vista de contribuição nutricional para a população Maranhense que tem o hábito Regional de consumo.

Código: AF12

Análise da rancidez oxidativa em castanhas do Brasil em diferentes condições de armazenamento

Autores: Casagrande, J.; Branco, C.S.; Gehrke, B.B.N.

Instituição: Universidade de Caxias do Sul.

Introdução: A castanha do Brasil tem diversas propriedades funcionais, auxiliando na prevenção de doenças. Porém, por possuírem ácidos graxos insaturados, é vulnerável a oxidação lipídica e à formação de malondialdeído (MDA), podendo ocasionar alterações na sua qualidade nutricional. **Objetivo:** Analisar a rancidez oxidativa em castanhas do Brasil sob diferentes condições de armazenamento. **Metodologia:** As castanhas foram armazenadas por 30 dias. As condições de armazenamento avaliadas foram: vidro opaco e vidro transparente em temperatura ambiente; vidro opaco e transparente em geladeira a 11°C; plástico opaco e transparente em temperatura ambiente; plástico opaco e transparente em geladeira a 11°C. A rancidez oxidativa foi avaliada através do método TBARS, que consiste na reação do ácido-2-tiobarbitúrico com os aldeídos que se formam durante a oxidação lipídica. **Resultados:** Encontrou-se um aumento da rancidez em todas as condições de armazenamento ($p < 0,001$). De acordo com a temperatura de armazenamento, observou-se maior teor de rancidez em geladeira do que em temperatura ambiente ($0,085 \pm 0,008$ versus $0,077 \pm 0,010$ mg de MDA/kg; $p = 0,046$). Quanto à exposição à luz, houve maior rancidez nas castanhas armazenadas em embalagem transparente do que em embalagem opaca ($0,085 \pm 0,008$ versus $0,076 \pm 0,009$ mg de MDA/kg; $p = 0,013$). Em relação ao material utilizado no armazenamento, não foram observadas diferenças significativas (vidro: $0,084 \pm 0,009$ versus plástico: $0,077 \pm 0,009$ mg de MDA/kg; $p = 0,087$). **Conclusão:** Portanto, parece haver menor impacto na rancidez oxidativa quando as castanhas são armazenadas em temperatura ambiente e material opaco em 30 dias.

Código: AF13

Efeitos do consumo de óleo de coco em ratos na fase de crescimento sobre o perfil nutricional e metabólico

Autores: Menezes, C.C.; Latorraca, M.Q.; da Rosa, C.A.; Silva, L.R.

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT).

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, caracterizada por excesso de gordura corporal e seu quadro clínico está associado a diversas patologias. O óleo de coco tem sido considerado um coadjuvante no tratamento da obesidade devido a sua possível termogênese. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do consumo de óleo de coco em ratos na fase de crescimento sobre o perfil nutricional e metabólico na vida adulta. **Metodologia:** Os animais foram divididos em dois grupos conforme o tipo de dieta recebida: Grupo Controle (GC) e Grupo Teste (GT). Foram avaliados: consumo alimentar, peso corporal e dos depósitos de gordura, tolerância à insulina e à glicose, conteúdo de gordura hepática total, perfil lipídico, cetonemia, albuminemia, uremia, creatinina sanguínea e expressão do RNAm da UCP-1 em tecido adiposo marrom por PCR em tempo real. **Resultados:** Ratos GT apresentaram ganho de peso similar, consumo alimentar menor e gordura epididimal maior em relação aos ratos do GC. O RNA mensageiro da UCP-1 no tecido adiposo marrom e o K_{itt} foram menores no grupo GT em relação ao GC. As concentrações séricas do colesterol-HDL, albuminemia, cetonemia e a razão ureia/creatinina foram maiores no grupo GT em relação ao grupo GC. A tolerância à glicose e o conteúdo de gordura hepática não diferiram entre os grupos. **Conclusão:** Portanto, o consumo do óleo de coco em quantidades normais promoveu balanço energético positivo, deposição de gordura visceral, resistência à insulina, cetonemia e sinais de desidratação celular.

Código: AF14

A fitoterapia da azeitona preta

Autores: Soares, E.B.; Maciel, E.M.C.; Pontes, K.K.B.; Pereira, J.B.P.; Tavares, M.L.A.; Diniz, R.M.; Barbosa, J.M.A.; Sauaia, B.A.

Instituição: Universidade CEUMA.

Introdução: As informações sobre recursos naturais vegetais contendo princípios medicamentosos, popularmente aqueles de atividade antimicrobiana promovem um menor custo e baixa toxicidade na constituição de novos fármacos. Há muito já se conhece os princípios terapêuticos de extratos vegetais de numerosas famílias. O jambolão/ azeitona preta é originário da Índia e se adaptou bem aos solos brasileiros, sendo um fruto pequeno, com forma ovoide, casca fina e lustrosa, de coloração roxa escura quando madura. Possui diferentes substâncias químicas, sendo acessível socialmente, e ainda pode ser utilizada em preparações vegetais para tratamento e controle de doenças que atingem o homem.

Objetivo: Determinar o perfil fitoquímico de *Syzygium jambolanum* (jambolão/azeitona preta).

Metodologia: O fruto e a raspa do caule da planta *Syzygium jambolanum* - *Myrtaceae* foram coletadas no período de floração, no mês de agosto e setembro de 2014, foi identificada no laboratório da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), um espécime foi registrado e depositado no herbário Ático Seabra da UFMA sob o número 01079. Foram utilizados extrato hidroalcoólico da polpa do fruto e raspa do caule, a partir de um roteiro analítico proposto por Wagner e Bladt (1995). **Resultados:** Os resultados demonstraram a presença de substâncias químicas e farmacológicas antimicrobianas (antibacteriana, antiviral, antileishmanial) e anti-inflamatórias. Foram definidas maiores concentrações simultaneamente nos dois extratos de fenóis e taninos hidrolisáveis, isoladamente de antocianinas, antocianidinas, flavonóis e flavononas. As diferentes regiões dos vegetais da família *Myrtaceae*, apresentaram grande diversidade na concentração e especificidade de princípios fitoterapêuticos para possíveis composições farmacológicas. **Conclusão:** Apesar da tendência de uso sintético de produtos farmacológicos, o custo e a alta toxicidade possibilitaram, nas últimas décadas, a busca mais refinada por substâncias naturais vegetais. E a planta *Syzygium jambolanum* pode ser utilizada no tratamento de inúmeras doenças, principalmente aquelas microbiológicas.

XIII CONGRESSO
INTERNACIONAL DE

Área:

**Desenvolvimento de novos
produtos funcionais**

Nutrição
Funcional

Código: DNP01

Produtos à base de farinha de semente de uva (*Vitis labrusca*) apresentam bom conteúdo nutricional e presença de componentes bioativos para alimentação humana

Autores: Moreira, A.V.B.; Pinheiro, S.S.; Gomes, J.V.P.

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV).

A uva constitui um alimento de grande importância mundial, pelo seu elevado nível de produção e consumo, sendo amplamente consumida, *in natura*, em vinhos e sucos. Seu cultivo gera uma quantidade significativa de subprodutos (casca, semente e bagaço). Dentre estes, destaca-se a semente, que é rica em flavonoides e compostos fenólicos. O conhecimento sobre a concentração de alguns compostos bioativos (atividade antioxidante e fenólicos totais) e composição centesimal da farinha de semente da uva é incipiente. Assim o objetivo do trabalho foi avaliar a composição centesimal, concentração de fenólicos totais e atividade antioxidante da farinha de semente de uva e de novos produtos desenvolvidos a partir desta farinha. Para tanto, foram desenvolvidos dois produtos à base de farinha de semente de uva: *cookie* e *shake*. Umidade, cinzas, proteínas e lipídeos foram avaliados de acordo com a AOAC (2005). Os carboidratos foram calculados por diferença. A atividade antioxidante e os fenólicos totais foram determinados utilizando o radical DPPH• (2,2-difenil-2-picril-hidrazil) e o reagente de *Folin-Ciocalteu*, respectivamente. Para análise dos dados, foi utilizado o teste de *Tukey* ou teste t de *Student* para comparação múltipla de médias. Diante do protocolo, evidenciou-se que o *cookie* apresentou maior teor de lipídios (12,99%), enquanto que a farinha teve maiores concentrações de proteínas (6,04%) e carboidratos (74,81%). A farinha, bem como o *cookie* e o *shake*, apresentaram elevadas concentrações de compostos fenólicos totais (de 0,59 a 9,61 mg EAG/g amostra), sem diferença significativa entre eles e uma capacidade antioxidante de (26,06 a 68,69% de atividade anti-radical), sendo que a farinha apresentou maiores valores que o *cookie* e o *shake*. Diante do exposto os resultados encorajam a inserção da farinha de semente de uva, bem como de seus produtos, na alimentação humana, pelos resultados de fenólicos totais e capacidade antioxidante nestes.

Código: DNP02

Aceitabilidade de iogurte funcional a base de castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) e cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)

Autores: Loiola, A.S.; da Silva, B.B.A.; Morais, B.H.S.; Sousa, I.S.; Padilha, A.P.H.; Baltazar, I.F.M.

Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA).

Introdução: Pesquisas de novos componentes naturais e o desenvolvimento de novos ingredientes estão sendo incentivadas na área de alimentos funcionais, visto que estes promovem bem-estar e saúde e, ao mesmo tempo, são redutores dos riscos de algumas doenças. **Objetivo:** Elaboração e aceitabilidade de um iogurte com alegação funcional. **Metodologia:** O produto foi desenvolvido a base de ingredientes como a Castanha de Pará e Cupuaçu, a partir da mistura das frutas com leite desnatado, onde se acrescentou 3g das fibras em cada 100 g da amostra, segundo parâmetro da legislação, caracterizando um alimento funcional. Após a elaboração do produto foram realizadas as análises microbiológicas exigidas pela resolução RDC nº 12 de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2001) e análise sensorial com 79 provadores não treinados, na faixa etária de 17 a 50 anos, utilizando uma escala hedônica de 9 pontos (ABNT,1996), avaliaram aroma, sabor, cor, textura e impressão global. **Resultados:** Observando os resultados, foi possível identificar que 61% gostou muitíssimo do produto, 37% gostou muito, 1% achou indiferente e 1% desgostou ligeiramente. **Conclusão:** Verificou-se que o iogurte apresentou boa aceitação, visto que a base de seus ingredientes é a Castanha-do-Brasil, uma matéria prima bastante conhecida pelo seu sabor e benefícios funcionais.

Código: DNP03

Elaboração e análise microbiológica da farinha de shiitake seco

Autores: Aguiar, R.C.M.; Ziani, M.; Ferreira, M.; Araújo, L.B.A.

Instituição: Universidade Potiguar.

Introdução: Os cogumelos comestíveis são considerados alimentos excelentes não apenas por suas características nutricionais, mas também por fornecer propriedades funcionais através de muitos compostos que podem estar presentes em sua composição, entre eles a lentinana, ativador do sistema imunológico. **Objetivo:** A RDC nº272, estabelece que cogumelos comestíveis podem ser comercializados e submetidos à processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Sendo assim, este trabalho objetivou elaborar farinha de *Lentinus edodes* e avaliar sua qualidade microbiológica.

Metodologia: O experimento foi conduzido nos laboratórios de Técnica Dietética e Microbiologia dos Alimentos da Universidade Potiguar (UNP). Foi adquirido uma porção de 200 gramas de shiitake seco, distribuídos em formas antiaderentes e submetidos à secagem em forno combinado à uma temperatura de 60°C durante 62 minutos. Em seguida, foram triturados em liquidificador de uso industrial e peneirado para obtenção da farinha. A metodologia utilizada para as análises microbiológicas consistiu nas técnicas descritas pela APHA 2001 – American Public Health Association. **Resultados:** Os testes mostraram ausência de Coliformes e Salmonella, apontando que a farinha do shiitake encontra-se dentro dos limites aceitáveis pela RDC nº12 que regulamenta os padrões microbiológicos para alimentos. Sendo uma opção de substituto à farinha de trigo para elaboração de produtos de panificação, além de ser um alimento livre de glúten e possuir um maior aporte de fibras, entre elas as β -glucanas, gerando uma maior saciedade. **Conclusão:** Portanto, esta farinha pode ser considerada como alimento micro biologicamente apto para o consumo, pois não apresenta microrganismos patogênicos que acarretam riscos à saúde do consumidor.

Código: DNP04

Cookie funcional de pine nut com ação hipocolesterolêmica

Autores: Cavalcanti, R.; Ziani, M.; Carvalho, F.M.C.

Instituição: Universidade Potiguar (UnP).

Introdução: O consumo de proteínas, gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas e fibras auxiliam na produção de ácidos graxos de cadeia curta, diminuem os níveis de colesterol total, LDL-c, triglicérido, reduzindo o risco para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. **Objetivo:** Elaborar um cookie funcional, rico em proteínas de fácil digestibilidade, fibras solúveis e insolúveis e gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas. **Metodologia:** Os ingredientes foram selecionados levando-se em consideração suas características funcionais, após pesquisa realizada no PUBMED e SCIELO. Em um recipiente de vidro foram misturados o *whey protein* e o óleo de coco até ficar com uma consistência cremosa, posteriormente, adicionou-se a clara de ovo, e, em seguida, os demais ingredientes (farinha de coco, farinha de pine nut, aveia e fermento) foram adicionados até formar uma massa homogênea, por fim, foram feitas pequenas bolinhas que foram achatadas em forma de cookies e assadas em fôrma forrada com papel manteiga, em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos. **Resultados:** O produto elaborado de farinhas ricas em fibras e livre de glúten e açúcares refinados apresentou características sensoriais e textura similares ao cookie tradicional. **Conclusão:** O cookie apresentado é uma excelente opção de lanche funcional devido ao grande teor de proteínas de fácil digestibilidade, fibras solúveis e insolúveis e gorduras poli-insaturadas, com ação hipocolesterolêmica.

Código: DNP05

Análise físico-química, microbiológica e sensorial do bolo com utilização da farinha *Pereskia aculeata* Miller (Ora-Pro-Nóbis)

Autores: Oliveira, P.; de Araújo, T.; Bousfield, I.A.; Verdi, J.

Instituição: Associação Educacional Luterana Bom Jesus (IELUSC).

Introdução: O uso de OPN na alimentação apresenta vantagens no valor nutritivo e no baixo custo. Já há resultados de pesquisas indicando melhoria na qualidade nutricional e sensorial de produtos com OPN, na forma de farinhas (folhas secas moídas). **Objetivo:** Realizar a produção da farinha de folhas da planta, a produção de bolos com 0%, 10%, 30% da farinha de OPN, análise microbiológica, físico-química e sensorial dos bolos produzidos. **Metodologia:** As folhas foram desidratadas em estufa ventilada, a 60°C/24h para produção da farinha. Foram produzidos bolos com concentrações da farinha OPN(0%, 10%, 30%). As análises dos bolos para pH, teor de umidade, cinzas e avaliação qualitativa de proteínas por biureto, foram determinadas em triplicata. Para assegurar a higiene e segurança alimentar avaliou-se a presença de bactérias mesófilas, bolores e leveduras. Trabalho aprovado pelo CEP da instituição. Para análise sensorial: 30 provadores não treinados, selecionados aleatoriamente. Amostras analisadas considerando os atributos sensoriais de sabor, aroma, textura e aparência, considerando a escala hedônica estrutura em 9 pontos, conforme metodologia do Instituto Adolfo Lutz. **Resultados:** A determinação qualitativa de proteínas confirmou a sua presença nas amostras. Os teores de umidade e cinzas dos bolos com 0%, 10% e 30% de OPN foi 3,00%, 91,25%; 3,25%, 91,30%; 3,64%, 91,76% +/- 0,01, respectivamente. Os valores encontrados na avaliação microbiológica estão de acordo com o padrão estabelecido pela RDC n°12. Na análise sensorial, os atributos sabor, aroma, textura e aparência variaram entre gostei moderadamente e gostei muito. O bolo com 30% apresentou maior média no sabor e aroma. O bolo com 10% obteve maior média na textura e aparência. As amostras com OPN obtiveram boa aceitação em todos os atributos. **Conclusão:** Os bolos desenvolvidos com OPN apresentaram boa aceitação e segurança microbiológica, tornando-os próprios para o consumo da população, de agradável palatabilidade e viáveis a comercialização. Fornecendo benefícios à saúde.

Código: DNP06

Caracterização da polpa e das microcápsulas de murici (*Byrsonima crassifolia* L. Rich) obtidas pelo processo de gelificação iônica

Autores: Morais, A.B.L.^{1,2}; Xavier, A.C.R.¹; Silva, M.A.A.P.¹; Souza, R.R.¹; Pagani, G.D.¹; Pagani, A.A.C.¹.

Instituição: ¹Universidade Federal de Sergipe (UFS); ²Universidade Tiradentes (UNIT-SE)

Introdução: O murici é um fruto encontrado em zonas serranas e próximas ao litoral brasileiro. É consumido principalmente na forma de suco e, utilizado como alimento e como agente terapêutico, devido ao seu alto teor de compostos bioativos. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi obter microcápsulas de murici como forma de preservar as características do fruto - permitindo o seu consumo em diferentes ocasiões e nos períodos entressafra - e, verificar as alterações físico-químicas na polpa causadas pela microencapsulação. **Metodologia:** Utilizou-se o alginato de sódio e o cloreto de cálcio para a microencapsulação por gelificação iônica. O experimento consistiu na caracterização físico-química (umidade, pH, acidez, sólidos solúveis e ácido ascórbico) da polpa e das microcápsulas. **Resultados:** Foi observado aumento significativo ($p \leq 0,05$) do teor de umidade após a microencapsulação. Os teores de sólidos solúveis (em °Brix) e acidez (em ácido cítrico) diminuíram significativamente ($p \leq 0,05$) após a gelificação iônica. Em relação aos teores de ácido ascórbico, a polpa apresentou 19,39 mg de ácido ascórbico/100g e a microcápsula, 13,20 mg de ácido ascórbico/100g, a perda significativa pode ter sido ocasionada por oxidação durante o processamento. Quanto ao pH, o valor não variou significativamente, apresentando-se em torno de 3,25. **Conclusão:** O processamento ocasionou mudanças significativas nas características da polpa. Entretanto, nota-se que a microencapsulação é viável para ampliar o consumo do fruto, fonte de antioxidantes (ácido ascórbico).

Código: DNP07

Desenvolvimento, análise sensorial e atividade antioxidante de bala mastigável à base de colágeno hidrolisado, suco de uva e mirtilo

Autores: Bousfield, I.C.; Daniel, M.V.K.; Costa, P.

Instituição: Instituto Superior e Centro Educacional Luterano Bom Jesus (IELUSC).

Introdução: Os nutricosméticos vem destacando-se dentro da nutrição estética e dermatologia, por ser um tratamento não invasivo e de fácil acesso, apresentando excelentes resultados. A suplementação oral com nutrientes e compostos bioativos aliados ao colágeno hidrolisado, pode ser utilizada para prevenção do envelhecimento cutâneo, apresentando eficácia na modulação de funções celulares integrantes do metabolismo da pele e promovendo melhorias nos aspectos estéticos. **Objetivo:** Elaborar, verificar a atividade antioxidante e aceitação sensorial de uma bala mastigável à base de colágeno hidrolisado, suco de uva e mirtilo. **Metodologia:** Estudo experimental, quantitativo e analítico, subdividido em quatro etapas: desenvolvimento da bala à base de colágeno hidrolisado acrescida de vitamina C, silício orgânico, óleo de prímula, suco de uva e mirtilo; análise microbiológica, atividade antioxidante, avaliação sensorial do produto versus formulação comercial. A análise sensorial avaliou atributos de aparência, textura, sabor e impressão global, com escala hedônica descritiva seguindo o proposto pelo ISO 8589 (1988), aprovada pelo CEP parecer 1.773.691. A atividade antioxidante foi determinada através do método espectrofotométrico da atividade sequestradora de DPPH. **Resultados:** Os resultados indicaram preferência em todos atributos pela bala desenvolvida, especialmente no quesito aparência (96,6%), sabor e impressão global, ambos com 63,4% de aceitabilidade. Entre os compostos que constituem a bala, a vitamina C, o suco de uva e mirtilo foram os que apresentaram atividade antioxidante mais expressiva, com potencial de redução do radical DPPH de 89,11% e 79,43% para as diluições de 100:1000 e 10:1000 respectivamente, para vitamina C. O suco de uva e mirtilo demonstrou potencial de redução do radical DPPH de 100% em ambas diluições. **Conclusão:** A combinação de ativos e ingredientes naturais na forma de bala mastigável demonstra-se um potencial recurso para utilização na prática clínica do nutricionista no campo da estética, com boa aceitação e alta capacidade antioxidante.

Código: DNP08

Desenvolvimento e avaliação sensorial de bolo tipo muffin produzido com farinha de chuchu (*Sechium edule*)

Autores: Bousfield, I.C.; da Rocha, D.R.; Costa, P.; Rocha, E.D.M.

Instituição: Instituto Superior e Centro Educacional Luterano Bom Jesus (IELUSC).

Introdução: Estudos vem surgindo referente à introdução de matérias-primas com utilização integral de vegetais em preparações culinárias com boa aceitação sensorial sendo que estes contribuem para o enriquecimento nutricional. O chuchu (*Sechium edule*), hortaliça popular em diversas culturas, possui boas doses de cálcio, vitamina C, magnésio e potássio, podendo ser aproveitado integralmente na forma de farinha, evitando desperdício em excesso de safra. **Objetivo:** Produzir farinha de chuchu(FC) integral e subsequentemente um bolo tipo muffin de ampla aceitação dentre a população **Metodologia:** A FC foi produzida com o vegetal integral ralado, submetido à desidratação em estufa à de 65°C . Elaborou-se com a farinha quatro formulações de muffin: MP1: muffin padrão (0% de FC e 100% de farinha de trigo) e as demais adicionadas 30% (M2), 50% (M3) e 100% (M4) respectivamente de FC. Os mesmos foram avaliados quanto à qualidade microbiológica com a finalidade de garantir a segurança alimentar. A análise sensorial e aceitabilidade (I.A.) avaliou atributos de aparência, textura, sabor e impressão global, com escala hedônica descritiva seguindo o proposto pelo ISSO 8589 (1988), aprovada pelo CEP / 58828516.5.0000.5365. Os dados foram analisados com auxílio do software GraphPad Prism, versão 5, através da análise de variância ANOVA seguido de teste de Tukey, avaliados com nível de confiança com $p < 0,05$. **Resultados:** Não houve diferenças significativas entre as formulações para os atributos aroma, textura e cor. Em relação ao sabor, a formulação M4 destacou-se contendo 100% de FC ($p < 0,05$) com excelente critério de aceitação. Quanto ao atributo aceitação global, as formulações que apresentaram maiores notas foram M2 e M4, sendo que as demais não apresentaram diferença significativa. Todas as formulações apresentaram I.A. superior à 70% em todos os atributos sendo consideradas de boa aceitação sensorial. **Conclusão:** Verificou-se que é possível elaborar bolos tipo muffin com farinha integral de chuchu e seu aproveitamento demonstra potencial oportunidade para servir como matéria prima alimentar.

Código: DNP09

Desenvolvimento e aceitação sensorial de cookie de batata doce funcional

Autores: Nascimento, S.C.M.; Matos Jr, F.E.

Instituição: Universidade Federal do Acre (UFAC).

Introdução: O aumento da conscientização do consumidor sobre a relação entre alimento e saúde tem estimulado a procura e o desenvolvimento de alimentos apelo de saudabilidade. Nesse cenário os alimentos funcionais recebem merecido destaque, uma vez que promovem benefícios adicionais saúde.

Objetivo: Objetivo deste trabalho foi desenvolver e analisar a aceitação sensorial de cookies de batata doce designados como funcionais pelo conteúdo de beta-glucanas proveniente da aveia. Essas fibras têm sido associadas com a diminuição do colesterol sanguíneo e controle do diabetes. **Metodologia:** Para elaboração do cookie foram utilizados os seguintes ingredientes: batata doce, fubá mimoso, melado de cana, óleo de coco, gotas de chocolate, aveia, ovo e bicarbonato de sódio. Após serem submetidos ao pré-preparo (separação de partes e mistura), os ingredientes foram coccionados em forno por 20 minutos. Os cookies foram modelados em unidades de 5 g, estabelecendo como porção o quantitativo de 30 g. Para determinação do conteúdo nutricional foram realizados cálculos obedecendo a legislação brasileira de rotulagem vigente. A análise de aceitação sensorial foi realizada com 34 provadores não treinados, por meio de escala hedônica de nove pontos. **Resultados:** Como resultados constatou-se que os cookies desenvolvidos apresentam valor calórico de 108 kcal por porção. O conteúdo de carboidratos ficou em 18 g, enquanto o quantitativo de fibras ficou em 1,5, valor superior ao encontrado em alguns cookies comerciais. A batata doce, o principal ingrediente dos cookies é rica em carboidratos complexos de baixo índice glicêmico, o que é benéfico. O conteúdo de gordura ficou e 3,6g provenientes em grande parte do óleo de coco. A maioria dos provadores (60%) indicaram ter gostado ligeiramente do cookie desenvolvido, o que na escala equivale a nota 6. **Conclusão:** Conclui-se que o cookie desenvolvido apresentou conteúdo nutricional satisfatório, entretanto necessita reformulação com intuito de obter melhor aceitação sensorial.

Código: DNP10

Elaboração do pão caseiro com adição da polpa de manga

Autores: Sales, T.G.H.; de Matos, L.E.C.; Rabelo, H.P.S.M.; Rodrigues, E.S.M.

Instituição: Faculdade Estácio São Luís

Introdução: A manga constitui uma das frutas tropicais de maior participação econômica nacional e Internacional. O pão é um produto popular no Brasil e devido o elevado consumo, oportunizou-se seu enriquecimento com a polpa de manga, com propriedades funcionais. **Objetivo:** Elaborar um pão com adição da polpa de manga (*mangifera Indica L.*) Variedade Tommy Atkins. **Metodologia:** Trata-se de um estudo experimental e observacional, realizado no laboratório de Técnica e dietética da faculdade Estacio São Luís. Usou-se 3 mangas (380g cada) no estágio IV de maturação. Foi preparada a massa esponja com suco de manga, açúcar demerara, trigo e fermento biológico seco, e em seguida o pão caseiro, que ao final foram misturados, modelados, recheados com geleia de manga e levados ao forno. **Resultados:** Obteve-se 70%, PTN 12%, LIP 18% e fibras 53,46g. **Conclusão:** O pão com adição da manga Tommy Atkins pode ser uma opção para enriquecer o aporte de fibras e carotenoides, apresentando efeitos benéficos na prevenção e tratamento de várias doenças.

Código: DNP11

Desenvolvimento e análise microbiológica de biscoito sem glúten, contendo farinha da casca de maracujá (*Passiflora edulis*)

Autores: Manzur, A.G.B.; Mariano, E.G.A.; Guimarães, F.; de Souza, C.N.; Neves, L.F.

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Introdução: O aumento do consumo de produtos industrializados contraria guias e diretrizes de alimentação saudável. Diante disso, torna-se importante a elaboração de produtos não prejudiciais à saúde, com a utilização de alimentos funcionais que desempenham ações metabólicas no organismo humano. **Objetivo:** Objetivou-se nesse estudo, desenvolver um biscoito saudável sustentável, orgânico, isento de glúten e lácteos, com conservantes naturais e ingredientes benéficos à saúde humana e analisar a segurança do produto. **Metodologia:** Foram introduzidos na formulação, polvilho doce, rapadura e ingredientes com propriedades funcionais como aveia sem glúten, coco natural, óleo de coco, cravo, canela, farinha da casca de maracujá e ovos. Parâmetros microbiológicos são importantes na avaliação da qualidade e segurança de alimentos. Para avaliação da segurança do produto, realizou-se análises microbiológicas quanto a presença de *Salmonella sp.* e contagem de *Staphylococcus coagulase* positivo, fungos filamentosos, leveduras e coliformes, conforme metodologia descrita pela APHA (2001). Após a produção do biscoito, os experimentos foram conduzidos em triplicata nos dias 1 e 15 para definição da validade. **Resultados:** As análises demonstraram que o biscoito elaborado estava seguro tanto no primeiro dia quanto no 15º dia de vida de prateleira, pelos parâmetros microbiológicos analisados. Com ausência de *Salmonella sp.* e valores $<1,0 \times 10^1$ UFC/g para coliformes a 35°C e 45°C e $<1,0 \times 10^2$ UFC/g para fungos filamentosos, leveduras e *Staphylococcus coagulase* positivo, não havendo crescimento de colônias. **Conclusão:** Conclui-se que, além de conter ingredientes saudáveis que podem gerar benefícios nas vias metabólicas, o biscoito é seguro. Podendo ser consumido por indivíduos que procuram praticidade e saúde.

Código: DNP13

Desenvolvimento de trufa "termoproteica" de chocolate

Autores: Amichi, K.R.; Campos, L.M.S.; Colar, V.; Weindler, C.C.J.

Instituição: Centro Universitário Católico de Vitória (UCV).

Introdução: Os hábitos alimentares exercem forte influência no comportamento das pessoas. A adoção de uma adequada conduta nutricional por praticantes de atividade física pode contribuir para a melhora do treino, do bem-estar e da performance. **Objetivo:** Desenvolver um kit de trufas de chocolate com propriedades termogênica e proteica para praticantes de atividade física, sendo uma pré e outra pós-treino. **Metodologia:** Pesquisa qualitativa experimental. Na formulação utilizou-se biomassa de banana verde, chocolate em barra 70%, whey protein e pimenta vermelha. A análise sensorial com provadores não treinados foi realizada através da escala linear de nove pontos, com extremos "Desgostei extremamente" e "Gostei extremamente". Para comparação entre as trufas utilizou-se o teste t-Student para amostra pareada e bicaudal. Considerou-se satisfatória a aceitação das trufas quando na média das pontuações obtivesse valor igual ou superior a 85%. Verificou-se o teste de intenção de compra através de uma escala de probabilidade com opções de respostas que variam de 0 a 100%. **Resultados:** Participaram 84 provadores não treinados, média de idade de $26 \pm 6,61$ anos, de ambos os sexos. A média \pm DPM referente à textura, sabor e aroma das trufas foram $8,5 \pm 0,74$; $8,4 \pm 0,80$ e $8,5 \pm 0,72$ em 9 pontos na escala linear trufa termogênica e $8,5 \pm 0,74$; $8,5 \pm 0,68$ e $8,6 \pm 0,45$ trufa proteica respectivamente. O aroma apresentou diferença significativa entre as trufas. A escala linear proporcionou uma pontuação máxima de 9 pontos e as médias alcançadas foram acima de 8 pontos em todos os requisitos avaliados. **Conclusão:** As trufas obtiveram elevada aceitação, 90%, quando avaliou-se a textura, sabor e aroma e os provadores optaram por "certamente" ou "provavelmente" comprar o produto.

Código: DNP14

Análise sensorial de pães funcionais *low carb*

Autores: Vale e Melo, Y.T.; Lima, T.L.F.; do Carmo, A.V.; Moura, G.S.

Instituição: Universidade de Fortaleza (UNIFOR).

Introdução: A grande adesão atual de dietas "low carb" refletiu em um aumento na oferta de produtos voltados a esse público. A análise sensorial visa na melhoria da qualidade e desenvolvimento de produtos, avaliando a aceitação do consumidor. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi desenvolver pães artesanais "low carb" de dois sabores e em seguida avaliar a aceitação dos produtos. **Metodologia:** Foram desenvolvidos dois pães: o pão A, feito de farinha de coco e de amêndoas com chia e o pão B, farinha de linhaça e de castanha de caju, com especiarias (tempero chimichurri, alecrim, queijo parmesão) sendo incluídos em ambas as preparações psyllium, ovos e fermentação realizada com fermento biológico e agave azul. Foi realizada a produção dos pães artesanais no laboratório de técnica dietética da Universidade de Fortaleza, seguido de porcionamento individual para a análise sensorial. Utilizou-se método sensorial afetivo o qual utiliza escala hedônica verbal estruturada avaliando aceitação e escala de atitude a qual avalia intenção de compra. **Resultados:** Ao analisar os dados computados da análise, os resultados obtidos mostram que ambos os produtos apresentam boa aceitação. Os pães A e B apresentaram índice de aceitabilidade de 87% e 82% em relação à impressão global com notas de 7,8 e 7,38 (correspondente a "gostei moderadamente" na escala hedônica) respectivamente, indicando resultados semelhantes apesar de melhor aceitação do pão A. Em relação a intenção de compra apresentaram nota 3,9 e 3,6 respectivamente indicando "tenho duvidas se compraria" na escala de atitude, concluindo boa aceitação pelos consumidores, já em relação a possibilidade de comércio das amostras. **Conclusão:** Por fim, podemos concluir que a aceitabilidade do pão A, de coco com amêndoas, foi maior que a do pão B, acarretando assim maior possibilidade de compra.



Código: FITO01

***Morus nigra* atenua doença hepática induzida pelo ferro em ratos**

Autores: Hübscher, G.H.; Figueredo, K. C.; Gaube Guex, C.; Bauermann, L.F

Instituição: Universidade Federal Santa Maria (UFSM).

Introdução: A deposição excessiva de ferro (Fe) leva ao comprometimento do fígado, elevando a peroxidação lipídica, principal mecanismo na fisiopatologia da sobrecarga hepática de Fe. A terapia quelante mostra-se insatisfatória, o que torna importante um tratamento coadjuvante como a *Morus nigra*, uma planta de alto potencial antioxidante. **Objetivo:** Avaliar atividade do extrato etanólico das folhas de *M. nigra* (EEMN) frente a um modelo animal de sobrecarga de Fe. **Metodologia:** Ratos Wistar (n=5/grupo) foram divididos: SF:sem sobrecarga de Fe + veículo (etanol 53% 10 mL/kg/dia). CF:sobrecarga de Fe + veículo (etanol 53% 10 mL/kg/dia). SF500:sem sobrecarga de Fe + EEMN 500 mg/Kg/dia.CF500:sobrecarga de Fe + EEMN 500 mg/Kg/dia.CF1000:sobrecarga de Fe + EEMN 1000 mg/Kg/dia. DFO:sobrecarga de Fe + desferal (10 mg/kg/dia). De modo a induzir sobrecarga de Fe, grupos induzidos receberam Fedextran (50 mg/kg/dia) via intraperitoneal(i.p.) e grupos controle receberam salina isovolumétrica 0,9%(i.p.). Veículo e EEMN foram administrados via oral. Após 6 semanas, avaliou-se ferro sérico, hepcidina, índice hepatossomático (IHPS) do fígado. Análise ANOVA teste Tukey. O estudo protocolado Comitê de Ética no Uso de Animais da UFSM, sob nº 9343070616. **Resultados:** Níveis de ferro sérico (ng/dL) SF-130,4; CF-227,8; SF500-111,8; CF500 141,8; CF1000-137,5; DFO 148,3; e hepcidina (umol/L) SF-44,0; CF-68,0;SF500-40,5; CF500-60,5; CF1000-52,2; DFO 51,2; mostraram-se aumentados nos grupos induzidos, e restaurados nos grupos tratados com EEMN, evidência de hepatomegalia também foi reduzida pelo tratamento com EEMN, ao observar o IHPS (%) SF-4,3; CF-6,6; SF500-4,2; CF500-4,0;CF1000-3,8;DFO-3,6. **Conclusão:** Os resultados do estudo demonstraram que EEMN pode atenuar doenças hepáticas induzida pelo ferro, e tendem restaurar integridade normal dos hepatócitos. Assim, nossas descobertas ilustram uma nova ação terapêutica e economicamente viável das folhas de *M. nigra*.

Código: FITO02

Efeito da curcumina isolada na inflamação de cólon em camundongos

Autores: Bento, A.C.Z.; Santos, M.S.; Menegassi, V.; Melo, S.S.; Kreuger, M.R.O.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: A doença inflamatória intestinal é uma enfermidade crônica do trato gastrointestinal. Dentre as plantas utilizadas no tratamento desta doença, encontra-se a *Curcuma longa* L, sendo a curcumina o curcuminoide mais abundante, com atividades anti-inflamatória, antioxidante e antiproliferativa. O objetivo do presente estudo foi avaliar a atividade anti-inflamatória da curcumina isolada na colite induzida em camundongos. **Métodos:** Foram utilizados 21 camundongos BALB/c foram divididos em 3 Grupos: Controle (C); Colite (CO) e Colite Curcumina (CA) recebendo 100 mg/Kg/peso, via gavagem, por uma semana. A indução da colite ocorreu por 7 dias (1,5% de sulfato de sódio dextrano na água de beber). O escore clínico total foi determinado sendo considerados: perda de peso, presença de sangramento e consistência das fezes. Além disto, registrou-se consumo alimentar e ingestão hídrica. Ao final do estudo foram retirados cólon para análise histológica e aferição do comprimento, e fígado para comparação de peso entre grupos. **Resultados:** No período de indução os Grupos CO e CA diferiram do Grupo C com menor média de consumo alimentar e coeficiente de eficácia alimentar. No período de tratamento, o Grupo CA exibiu menor média de consumo alimentar e coeficiente de eficácia alimentar em comparação aos Grupos CO e C. Os Grupos CO e CA diferiram, no período de tratamento, com menor média de ingestão hídrica em relação ao Grupo C ($p < 0,05$). Observou-se tendência à redução no comprimento do cólon e maior percentual de lesão no Grupo CA. A histologia mostrou áreas mais extensas de inflamação nos Grupos CO e CA. **Conclusão:** O tratamento com curcumina isolada não exerceu atividade anti-inflamatória no modelo de colite induzida em camundongos.

Código: FITO03

Características e qualidade das informações de websites que relacionam fitoterapia e emagrecimento

Autores: De Matos, C.H.; Barretta, C.; Moraes, C.A.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: A busca por medicamentos à base de plantas medicinais ocorre mundialmente, em países desenvolvidos tornou-se uma alternativa de tratamento mais saudável e em países em desenvolvimento resultado da carência de medicamentos sintéticos. **Objetivo:** Este estudo objetivou caracterizar e avaliar a qualidade das informações presentes em websites que relacionam a fitoterapia com emagrecimento. **Metodologia:** Para tanto os dados foram coletados utilizando a ferramenta de busca Google® considerando as palavras “fitoterapia” e “emagrecimento” entre 11 de novembro e 10 de dezembro de 2015. Para o refinamento da pesquisa considerou-se: resultados com todas as palavras citadas, páginas localizadas no Brasil, escritas em português, ocorrência das palavras no corpo da página. A avaliação foi realizada de forma dicotômica (presente/ausente) considerando os seguintes critérios: 1) profissional de saúde responsável; 2) formas de uso; 3) toxicidade/contraindicações; 4) público a quem se destina; 5) referências bibliográficas; 6) vínculo com instituição de pesquisa. **Resultados:** Durante o período citado foram acessados 398 websites, destes, 82 (21%) estavam relacionados ao tema, mas apenas 29 relacionavam um fitoterápico ao emagrecimento e 72,5% (n=21) foram categorizados como “Blogs”. Verificou-se que a maioria não apresentou profissional de saúde responsável (n=25; 86%) e se destinava ao público em geral, 38% (n=11) apresentavam referências bibliográficas, mas nenhum vínculo com instituição de pesquisa. Dos 29 websites avaliados foram observadas 46 citações associadas ao emagrecimento, prevalecendo a *Camelia sinensis* e o *Hibiscus sabdariffa*, resultado positivo já que segundo a literatura estes possuem relação direta ou indireta com a perda de peso. **Conclusão:** Por fim, destaca-se o uso indevido da palavra fitoterápico associada ao emagrecimento e verifica-se a necessidade de um olhar mais crítico da sociedade em relação as informações encontradas na internet.

Código: FITO04

Conhecimento e uso de plantas medicinais por mulheres atendidas em Unidades Básicas de Saúde catarinenses

Autores: Matos, C.H.; Santos, C.; Gambeta, R.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: O Brasil possui uma das maiores biodiversidades do mundo, na qual espécies de vegetais compõem a matéria-prima para a fabricação de fitoterápicos e medicamentos. Cerca de 80% da população do país utiliza da medicina tradicional para o tratamento de afecções. **Objetivo:** Avaliar o conhecimento e formas de uso de plantas medicinais de mulheres assistidas por Unidades Básicas de Saúde (UBS) localizadas em cidades no litoral e interior de Santa Catarina. **Metodologia:** Estudo de abordagem quantitativa exploratória, com mulheres nas UBS de maior movimentação dos municípios de Itapema (ITP) e São João Batista (SJB) – SC, no período de abril a julho de 2016. A coleta de dados foi realizada na forma de entrevista enquanto o paciente aguardava atendimento. As questões eram referentes à idade, estado civil, número de filhos, procedência, residência, escolaridade e sobre conhecimento, utilização, obtenção, modo de preparo, benefícios e indicação das plantas medicinais. Os resultados foram tabulados e confrontados com a legislação e literatura recente sobre o tema considerando as 5 plantas mais citadas nos dois municípios. **Resultados:** Foram entrevistadas 110 mulheres. 95% destas conheciam ou já utilizaram alguma planta medicinal. Foram citadas 66 plantas medicinais diferentes na cidade de ITP e 81 em SJB, utilizadas principalmente para o tratamento de distúrbios do TGI, calmante/ansiedade, gripes, entre outras. As plantas de maior conhecimento popular em ambas as cidades foram: *Matricaria chamomilla*, *Peumus boldus*, *Lippia alba*, *Mentha piperita* e *Cymbopogon citratus*, obtidas principalmente por cultivo caseiro. O conhecimento sobre os benefícios das plantas foi adquirido através de familiares ainda na infância. Destaca-se o uso e modo de preparo equivocados das plantas para tratar doenças e/ou afecções sem respaldo pela literatura. **Conclusão:** uso e conhecimento das entrevistadas são empíricos, transmitidos por familiares na infância. Necessita-se de mais pesquisas, capacitação dos profissionais da saúde, e elucidação sobre o tema para a população.

Código: FITO06

A utilização de plantas com propriedades medicinais: Quais as influências na saúde?

Autores: Capela, G.S.; Vasconcelos, L.T.; Silva, M. F.

Instituição: Universidade Castelo Branco.

Introdução: Subestimada quando comparadas a medicamentos alopáticos, a toxicidade de plantas com propriedades medicinais vem se configurando como um sério problema de saúde pública. Avaliações quanto à segurança deste tipo de terapia no Brasil ainda são incipientes. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi investigar o uso de plantas com propriedades medicinais no dia a dia de idosos e alertar quanto a possíveis interações com relação à toxicidade. **Metodologia:** Foi realizado questionário qualitativo com adultos atendidos em palestra na Universidade Castelo Branco, localizada no bairro de Realengo, zona oeste do Rio de Janeiro, durante a palestra “A utilização de plantas com propriedades medicinais: Quais as influências na saúde?”. Foram entrevistados 43 adultos, destes 32 participantes atenderam ao critério de inclusão: ter idade maior ou igual a 60 anos. Os participantes da pesquisa aceitaram participar de forma espontânea, após esclarecimento dos objetivos e finalidades do estudo e assinaram um termo de livre e esclarecido. **Resultados:** A maioria dos entrevistados cultivava algum tipo de planta medicinal em sua residência, sendo boldo a mais popular. A parcela dos idosos que não conhece a relação entre o consumo de medicamentos alopáticos e plantas com propriedades medicinais é alarmante. E grande parcela faz uso dessas plantas associados a remédios alopáticos, sem levar em conta as interações medicamentosas. Por esse fato, a população do estudo que informa ao médico o uso destas plantas, tendo como consequência, efeitos agonistas ou antagonistas, podendo causar sérios danos para à saúde. **Conclusão:** É de extrema importância a realização de um trabalho de conscientização sobre os riscos dessa combinação e, também, do consumo indiscriminado destas plantas, principalmente em forma de infusões.

Código: FITO07

Avaliação da atividade anti-inflamatória do extrato das cascas de *Aleurites moluccana* in vivo

Autores: De Faveri, A.; Broering, M.; Rosa, R.G.; Nascimento, M.V.P.S.; Dalmarco, E.M.; Quintão, N.L.M.; Santin, J.R.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: *Aleurites moluccana* L., conhecida como “Nogueira-da-Índia”, é uma árvore relativamente grande, da família Euphorbiaceae, amplamente distribuída no território catarinense. As cascas do caule são popularmente utilizadas para o tratamento de doenças, incluindo tumores, úlceras, febres, disenteria, asma e processos dolorosos. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade anti-inflamatória do extrato das cascas de *A. moluccana*. **Metodologia:** Camundongos Swiss machos foram submetidos ao modelo bolsa de ar no tecido subcutâneo dorsal. Seis dias após o procedimento, os animais foram tratados via oral com extrato metanólico bruto de *A. moluccana* (100 mg/kg), indometacina (30 mg/kg), ou veículo solução tamponada de fosfato (PBS). Uma hora após os tratamentos, uma solução de LPS (150 mg/mL) foi injetada diretamente na bolsa. Quatro horas mais tarde, foi realizada a coleta do lavado da bolsa, sangue e lavado medular. No exsudato da bolsa mensurou-se a concentração de óxido nítrico e adenosina. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais parecer nº027/2016. **Resultados:** O tratamento com extrato de *A. moluccana* foi capaz de reduzir a migração de leucócitos, especialmente de neutrófilos ($p < 0.05$) para o foco de lesão quando comparado ao grupo veículo. Animais tratados com veículo apresentaram leucocitose com neutrofilia, demonstrando assim uma maior migração de células da medula para o sangue periférico e consequente maior migração para o foco de lesão. Animais tratados com extrato de *A. moluccana* apresentaram diminuição de leucócitos e neutrófilos circulantes. Ainda, animais tratados com extrato apresentaram menor liberação de óxido nítrico e de adenosina no exsudato inflamatório. **Conclusão:** Juntos, os dados obtidos demonstram que o extrato de *A. moluccana* apresenta atividade anti-inflamatória, principalmente por diminuir a migração de células para o foco de lesão.

Código: FITO08

Identificação de compostos e avaliação da capacidade antioxidante do extrato da farinha da casca de maracujá

Autores: Goss, M.J.; de Faveri, A.; Macedo, N.B.; Silva, A.M.O.; Santin, J.R.

Instituição: Universidade Federal do Sergipe (UFS) e Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: Visando identificar metabólitos que justifiquem os efeitos da farinha da casca do maracujá (FCM) (*Passiflora edulis var Flavicarpa*). **Objetivo:** O objetivo do estudo foi avaliar compostos presentes no extrato hidroalcoólico da FCM, assim como sua capacidade antioxidante por métodos *in vitro*. **Metodologia:** A avaliação fitoquímica foi feita por HPLC-UV, comparando com padrões de flavonoides e compostos fenólicos. Comparou-se os tempos de retenção e perfil de absorção no UV com a amostra. Os métodos utilizados na avaliação da atividade antioxidante basearam-se na captura de radicais orgânicos, capacidade redutora e inibição da oxidação lipídica. Os resultados foram comparados com Trolox, antioxidante padrão. **Resultados:** No ensaio de DPPH, o extrato na concentração de 1000µg/mL aumentou o percentual de varredura em 47,42±3,09, comparando-se ao meio reacional, e em concentrações menores (30-1000µg/mL), reduziu a formação de nitrito, apresentando boa capacidade de eliminar radicais orgânicos. Quanto a capacidade redutora, nas concentrações maiores (300-1000µg/mL), converteu a forma férrica em ferrosa em 94,90±4,95 e 354,13±11,13mM. O extrato protegeu da oxidação lipídica, com percentual de inibição equivalente 22,43±4,91 na concentração de 1000µg/mL. O perfil cromatográfico mostrou dois picos de absorção no UV típico de flavonoides (isorientina e outro pico não identificado) e um de composto fenólico (ácido cafeico). **Conclusão:** Embora não apresente desempenho do padrão Trolox, o extrato contém compostos com atividade antioxidante. Portanto além das propriedades nutricionais básicas atribuídas à fração fibra, a FCM confere benefícios à saúde.

Código: FITO09

Extrato de folhas de manga frente a *Staphylococcus* spp. causadores de mastite bovina: uma alternativa natural ao uso de antimicrobianos

Autores: Manzur, A.G.B.; dos Santos, T.A.X.; Duarte, E.R.; Guimarães, F.; Martins Júnior, V.S.; Coelho, S.G.; Oliveira, K.B.A.; Morais-Costa, F.

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Introdução: A mastite é a principal doença que afeta rebanhos leiteiros. O uso de antimicrobianos no tratamento, gera resistência bacteriana e resíduos desses medicamentos são transmitidos aos seres humanos via leite e derivados, causando malefícios à saúde pública. **Objetivo:** Nesta pesquisa avaliou-se a eficácia do extrato etanólico de folhas de *Mangifera indica* L. var. "ubá" contra cepas resistentes de *Staphylococcus* spp. isoladas de vacas com mastite clínica. **Metodologia:** Para preparo do extrato, as folhas desidratadas e trituradas, foram acondicionadas em recipientes de vidro acrescentando-se etanol PA. Filtrou-se o extrato, que foi desidratado em estufa de circulação forçada de ar à 40°C. *Staphylococcus* spp. foram inoculados em placas e incubados em estufa à 37°C, para crescimento. Posteriormente, o efeito inibitório foi avaliado por teste de difusão em disco, nas concentrações 25,8 a 103,5 mg/mL (matéria seca) do extrato frente aos isolados bacterianos. O experimento foi conduzido em 4 repetições e os dados avaliados em análise de variância, com médias comparadas pelo teste de Scott-Knott considerando 5% de significância. **Resultados:** O extrato de manga, apresentou halos de inibição em todas as concentrações avaliadas, para todos os isolados de *Staphylococcus* spp. avaliadas. **Conclusão:** Extrato de folhas da *Mangifera indica* apresenta efeito antibacteriano, influenciado pela concentração e isolados de *Staphylococcus* spp., indicando potencial para controle alternativo dessas bactérias em substituição a antimicrobianos.

Código: FITO10

Efeitos do *Phyllanthus niruri* nos parâmetros metabólicos em pacientes com litíase renal

Autores: Pucci, N.D.; Marchini, G.S.; Mazzucchi, E.; Evazian, D.; Reis, S.; Srougi, M.; Nahas, W.

Instituição: Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP).

Introdução: O *Phyllanthus niruri* ou quebra-pedra é uma planta com ação antilítogênica amplamente utilizada para alívio de sintomas da litíase. No entanto, estudos clínicos nesta área ainda são escassos na literatura. **Objetivo:** Avaliar prospectivamente o efeito de *Phyllanthus niruri* nos parâmetros metabólicos de pacientes com litíase urinária e verificar o impacto do consumo da planta na eliminação de cálculos. **Metodologia:** Foram estudados 56 pacientes com cálculos renais menores que 10mm. A avaliação clínica, metabólica e da ultrassonografia foi realizada antes do uso de infusão da planta (500ml/dia, 9g do extrato de planta seca) no momento Basal, após 15 semanas em uso e ao final do período de Wash out de 12 semanas. Teste ANOVA foi usado para medidas repetidas e os testes Tukey e McNemar. O nível de significância considerado foi de 5%. **Resultados:** A média de idade dos pacientes foi 44 ± 9 anos e o IMC $27,2\pm 4,4$ kg/m²; 64% eram mulheres. Não houve alteração nos parâmetros antropométricos, séricos, pH e volume de urina nas 24h, bem como efeitos adversos relevantes. Houve aumento significativo no potássio urinário de $50,5\pm 20,4$ para $56,2\pm 21,8$ mg/vol.24h ($p=0,017$). Os cálculos reduziram de $3,2\pm 2$ para $2,0\pm 2,1$ un/paciente ($p<0,001$). Em pacientes com hipocitratúria, o citrato urinário aumentou de $211,8\pm 123,7$ para $322,3\pm 145,8$ mg/vol.24h ($p=0,2193$). Nos pacientes com hiperoxalúria, o oxalato urinário reduziu de $59,0\pm 11,7$ para $28,8\pm 16,0$ mg/vol.24 horas ($p=0,0002$) e, nos casos de pacientes hiperuricosúria, houve diminuição do ácido úrico urinário de $0,77\pm 0,22$ para $0,54\pm 0,07$ mg/vol.24h ($p=0,0057$). **Conclusão:** O *Phyllanthus niruri* não causou efeitos adversos significativos e não alterou parâmetros séricos. Houve aumento da excreção urinária de magnésio e do potássio e normalização das alterações metabólicas urinárias que predispõe a formação de cálculos, tais como a hipocitratúria, hiperoxalúria e hiperuricosúria. O consumo *Phyllanthus niruri* contribuiu para a redução dos cálculos urinário.



XIII CONGRESSO
INTERNACIONAL DE

Área:

Nutrição clínica

Nutrição
Funcional

Código: NC01

Efeito da dieta livre de glúten e caseína em indivíduos portadores de autismo: um estudo de caso

Autores: Moreira, A.V.B.; Pinto, L.F.; Custodio, L.M.D.

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV).

O autismo é um transtorno caracterizado pelo prejuízo no desenvolvimento de interações sociais recíprocas, falha na comunicação e por comportamentos restritivos, repetitivos e estereotipados. Além desses sintomas, ainda há a presença de distúrbios gastrointestinais como redução da produção de enzimas digestivas, inflamações da parede intestinal e a permeabilidade intestinal. Observa-se também níveis aumentados de algumas substâncias opioides no sangue destes, como *gluteomorфина* e *caseomorфина*, peptídeos derivados da proteína do glúten e da caseína, respectivamente. Com isso, a procura de tratamentos alternativos para melhora da sintomatologia, como uma dieta sem glúten e sem caseína (SGSC) tem aumentado. O objetivo do estudo foi avaliar o efeito de dieta livre de glúten e caseína em indivíduo portador de autismo em relação à sintomatologia e o comportamento do mesmo. Trata-se de um Estudo de Caso, de caráter qualitativo, que foi realizado na Divisão de Saúde – Campus UFV. O estudo foi realizado conforme a Resolução CNS 466/2012, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV (Número do Parecer: 1.631.246). A criança de 6 anos, sexo masculino, foi acompanhada pela genitora para o atendimento individual. Foram realizadas três consultas, sendo realizado avaliação antropométrica com aferição do peso e altura, prescrição dietoterápica de uma dieta SGSC, aplicação do questionário de rastreamento metabólico e da escala do comportamento adaptativo de Vineland para a mãe. Nos dados avaliados nessa pesquisa, a criança apresentou melhora na retirada da caseína em relação a alergia gastrointestinal e alergias respiratórias, (com a retirada da *caseomorфина*); e, melhora na hiperatividade, atenção e concentração, distúrbios do sono, emoções, tiques e na seletividade alimentar, apenas com a retirada da *gluteomorфина*, ambas as fases com diferença de pontuação significativa. Diante do exposto é motivador o protocolo implementado e que o mesmo possa ser reproduzido em outros centros de tratamento de crianças com autismo e outras doenças que respondam a dietas sem estes opioides.

Código: NC02

Antioxidantes da dieta e sua relação com biomarcadores séricos de estresse oxidativo e inflamação em indivíduos com doença celíaca e sensibilidade ao glúten não celíaca

Autores: Moreira, A.V.B.; Custodio, L.M.D.; Miranda, H.H.; Cardoso, H.S.A.

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV).

A doença celíaca (DC) e a sensibilidade ao glúten não celíaca (SGNC), além da reação imune, parte de toda citotoxicidade, bem como as alterações morfológicas e as reações de apoptose são dadas pelo estresse oxidativo, através do desequilíbrio pró-oxidante-antioxidante na mucosa intestinal. Desse modo, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de compostos antioxidantes da dieta e sua relação com biomarcadores de estresse oxidativo e de inflamação em pacientes com DC ou SGNC em orientação nutricional especializada. Metodologia: Trata-se de um estudo do tipo transversal, com 70 participantes, todos atendidos no Programa Pró Celíacos da UFV, os quais foram divididos em três grupos: . DC (n= 35), SGNC (n= 23) e controle (n= 12). Foram coletados dados sociodemográficos, antropométricos e de saúde. Um questionário de frequência do consumo alimentar também foi preenchido, pelo qual se estimou a capacidade antioxidante da dieta (CATd). Coleta de sangue em jejum foi realizada para análises de marcadores metabólicos, enzimas antioxidantes, marcadores inflamatórios e capacidade antioxidante total em soro. As médias foram comparadas por ANOVA e o teste de *Dunnnett* para comparar grupos doentes com o controle. As associações foram verificadas pelo teste de *Pearson*, adotando $\alpha < 5\%$. O estudo foi realizado conforme a Resolução CNS 466/2012, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV (Número do Parecer: 1.631.246). Diante do protocolo foi possível perceber que os parâmetros sanguíneos, antropométricos e metabólicos apresentaram diferença estatística, especialmente para os grupos dietéticos.. Em conclusão, apesar da DC associar-se com processos imunológicos e estresse oxidativo como é visto na literatura, nossos resultados mostraram que marcadores de inflamação e estresse oxidativo podem ser amenizados diante o acompanhamento nutricional com o incentivo a uma dieta livre de glúten, conciliada a uma alimentação equilibrada nutricionalmente, rica em frutas e hortaliças, promovendo benefícios à saúde desses indivíduos.

Código: NC03

Diagnóstico de Osteoporose: Comparação entre a densitometria Óssea e uso de marcadores bioquímicos específicos

Autores: De Assis, M.E.; Calvo, K.; Alexandre, A.C.S.; Menezes, G.V.

Instituição: Instituto Universitário Italiano de Rosário; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE).

Introdução: A Organização Mundial de Saúde define osteoporose como doença caracterizada pela perda de massa óssea, aumentando a fragilidade e os riscos de fratura. O risco de lesão osteoporótica aumenta progressiva e continuamente com a diminuição da densidade mineral óssea (DMO). **Objetivo:** Analisar o uso de marcadores bioquímicos do metabolismo ósseo para o diagnóstico de osteoporose em mulheres com idade avançada, e compará-los com a densitometria óssea (DEXA). **Metodologia:** Estudo prospectivo de prova diagnóstica em 90 mulheres com idade superior a 60 anos, acompanhada na Policlínica da 3ª idade de Caruaru. Foi aplicado questionário, DEXA e exames laboratoriais; Cálcio Sérico, 25 hidróxi-vitamina D (25 OH Vit D); Paratormônio (PTH), Tirotrófina (TSH), C-telopeptídeo (CTX). Os dados foram analisados mediante os testes de normalidade, ANOVA, Chi-quadrado e análise de correlação com uma significância de $p < 0,05$ para avaliar provas diagnósticas. **Resultados:** Se encontrou uma prevalência de 16% de mulheres com osteoporose diagnosticadas pela DEXA de fêmur. Fraturas após a menopausa são 11 vezes mais comuns no grupo com DMO diminuída ($P < 0,01$). Observou-se correlação de DEXA de fêmur ($r = 0,47$) e lombar ($r = 0,43$). Não foi encontrada diferença significativa nos níveis séricos de cálcio e hormônios relacionados ao metabolismo ósseo nos grupos de osteoporose, osteopenia e normal. Cálcio sérico com $p=0,33$; 25 OH Vitamina D $p=0,29$; PTH $p=0,63$; TSH $p=0,97$; C-telopeptídeo (CTX) $p=0,98$ (classificados por score t de DEXA Fêmur). **Conclusão:** DEXA, apresenta alta confiabilidade, o que resulta um padrão ouro para o diagnóstico de osteoporose. Não houve diferenças significativas nos níveis séricos de cálcio e hormônios relacionados no metabolismo ósseo.

Código: NC05

Avaliação nutricional de pacientes cirúrgicos segundo a espessura do músculo adutor do polegar

Autores: Lins, P.R.M.; Silva, J.F.; de Andrade, K.S.M.; Ricarte, L.F.; Andrade, L.F.L.I.

Instituição: Universidade Federal da Paraíba (UFPB).

Introdução: A desnutrição hospitalar apresenta-se como um importante problema de saúde pública, e geralmente seu diagnóstico é baseado em medições objetivas do estado nutricional. A espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) surge como uma técnica objetiva de baixo custo. **Objetivo:** Avaliar a EMAP como um método de avaliação nutricional em pacientes cirúrgicos verificando sua correlação com o índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), dobra cutânea tricipital (DCT) e área muscular do braço corrigida (AMBc). **Metodologia:** Participaram do estudo os pacientes internados na clínica cirúrgica do Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW), de ambos os sexos, com idades entre 18 e 74 anos, sendo excluídos aqueles que apresentaram edema de membros inferiores e superiores, cateteres e infecções na mão não dominante, que estavam em isolamento de contato ou não possuíam capacidade física ou cognitiva de participar da pesquisa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HULW (151500). **Resultados:** Foram avaliados 31 pacientes, com média de idade 42,81(\pm 16,67) anos. Segundo o IMC foi identificado predomínio de eutrofia em 45,2% dos participantes; a adequação da CB mostrou eutrofia em 51,6% e 42% com algum grau de desnutrição; em relação à adequação da DCT 48,4% apresentaram desnutrição; enquanto a AMBc revelou adequação em 58,1% dos participantes. A EMAP apresentou correlação significativa com a DCT ($r=0,445$, $p=0,14$), adequação da CB ($r=0,403$, $p=0,027$) e CB ($r=0,418$, $p=0,021$), e mostrou correlação inversa, porém não significativa com a idade ($r=-0,205$, $p=0,278$). **Conclusão:** Conclui-se que a EMAP pode ser considerada um bom método de avaliação nutricional em pacientes cirúrgicos com algumas limitações, como ausência de um padrão de referência.

Código: NC06

Osteogênese imperfecta tipo I em gestação gemelar - Relato de caso

Autores: Sampaio, N.A.; Campos, R.; Pereira, A.C.S.; Salarini, J.S.; Rebelo, J.

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Introdução: Osteogênese Imperfecta (OI) é uma doença genética caracterizada por deficiência na síntese de colágeno, envolvido na ossificação endocondral, ocasionando deformidades, fragilidade óssea e baixa estatura. Na gestação, em especial na multiparidade, o acompanhamento e manejo nutricional para saúde óssea é de extrema importância para o controle da doença e resultado obstétrico favorável.

Objetivo: O objetivo deste estudo é relatar o caso clínico de gestante gemelar com OI, do tipo I, terapia nutricional administrada e seu resultado perinatal. **Metodologia:** A coleta de dados ocorreu por meio de consultas ao prontuário e entrevistas face a face durante o pré-natal e internação em maternidade pública do Rio de Janeiro, entre dezembro de 2015 e maio de 2016. **Resultados:** Gestante Gemelar, 39 anos, primípara, com diagnóstico prévio de OI, cujo tratamento foi descontinuado por 10 anos. Iniciou acompanhamento pré-natal na 16ª semana gestacional, com IMC de 25,8 kg/m² (sobrepeso), apresentando histórico de fraturas. Prescrito plano alimentar individualizado com VET de 2.300kcal/dia, hiperproteico, adequado em cálcio, vitaminas C e D, ferro, magnésio, fósforo e zinco. Além de suplementação de carbonato de cálcio 1,25g (500mg de Ca elementar) associado à Vitamina D3 400UI, 3x/dia, dose semanal de 20.000UI de Vitamina D3, e glicinato férrico (60mg Fe elementar) 1x/dia. Gestação conduzida até o termo, com ganho de peso abaixo do recomendado. G1 e G2, sexo masculino, nascidos a termo, parto cesáreo, ambos portadores de má formação, peso adequado e baixa estatura para idade, segundo OMS,2006. Puérpera orientada quanto aos benefícios da alimentação adequada à amamentação e ao controle da doença. **Conclusão:** O cuidado integral, baseado na abordagem multidisciplinar, interprofissional, e com extensa revisão da literatura, foi de suma importância para um melhor resultado obstétrico. No cuidado nutricional dos casos de OI, deve-se atentar à adequação dos macros e micronutrientes, considerando os fatores antinutricionais e interações fármaco-nutriente, em especial na gestação.

Código: NC07

Osteogênese imperfecta tipo I em recém-nascidos gemelares - Relato de caso

Autores: Sampaio, N.A.; Pereira, A.C.S; Salarini, J.S.; Campos, R.; Rebelo, J.; Nestal, L.; Machado, R.

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Introdução: Osteogênese Imperfecta (OI) é uma doença genética, em sua maioria, autossômica dominante, caracterizada por deficiência na síntese de colágeno, envolvido na ossificação endocondral, o que leva a deformidades, fragilidade óssea e baixa estatura. **Objetivo:** O objetivo do estudo é relatar o acompanhamento nutricional de recém-nascidos gemelares (G1 e G2), portadores de OI, do tipo I, internados na Unidade Neonatal de uma maternidade pública do Rio de Janeiro, no ano de 2016. **Metodologia:** Trata-se de estudo retrospectivo, baseado nos registros em prontuários, com extensa revisão da literatura e atuação multidisciplinar amparando as condutas nutricionais. **Resultados:** G1 e G2, OMS,2006, nascidos a termo com 38 semanas e 6 dias, parto cesáreo sem intercorrências, ambos com peso adequado e baixa estatura para idade, segundo OMS,2006. G1 recebeu alta após 15 dias de internação, em seio materno complementado com fórmula infantil (FI) de partida com diagnóstico nutricional de baixo peso para idade. G2, cardiopata, iniciou terapia nutricional com FI de partida por sonda orogástrica. Ambos os gemelares atingiram aporte calórico, protéico e de micronutrientes pleno segundo Holliday Segar (1957), Aspen (2002) e DRI (2005), respectivamente, no 5º dia de vida. Durante internação adotou-se FI com maior densidade calórica ao G2 devido à necessidade de restrição hídrica. Transferido para realização de cirurgia cardíaca, retornando com 2 meses de vida, permanecendo 42 dias, entre UTI Neonatal, Unidade de Cuidados Intermediários Neonatal (UCIN) Convencional e UCIN Canguru progressivamente, em recuperação pós-operatório, acompanhamento nutricional e treinamento de sucção, sob supervisão fonoaudiológica, alta em seio materno complementado com FI de partida, diagnóstico nutricional de baixo peso e comprimento adequado para idade. Encaminhados ao Centro de Referência em OI, sendo prescrito Pamidronato e Carbonato de Cálcio. **Conclusão:** Considerando o exposto, compreende-se que o cuidado integral, baseado na abordagem multidisciplinar e interprofissional, foi essencial para o sucesso do acompanhamento hospitalar.

Código: NC08

Concentrações séricas de vitamina D e sua relação com as doenças inflamatórias intestinais

Autores: Barretta, I.; Cidral, A.; Sclaro, B.L.; Buzzi, B.; Specht, C.M.; Matos, C.H.; Malluta, E.F.I.; de Almeida, I.B.T.; Braggio, L.D.; Bobato, S.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: As doenças inflamatórias intestinais (DII) possuem uma etiologia ainda desconhecida, porém, estudos sugerem relação com predisposição genética, interação com fatores externos, perda do equilíbrio da microbiota intestinal, anormalidades imunológicas celulares e hipovitaminose D, comum entre os portadores de DII. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi avaliar as concentrações séricas de vitamina D e sua relação com a atividade das DII em pacientes atendidos ambulatoriamente.

Metodologia: Para tanto, foram avaliados 60 indivíduos diagnosticados com a doença, assistidos pelo ambulatório Interdisciplinar de DII da Unidade de Saúde Familiar e Comunitária de Itajaí/SC, entre os meses de setembro de 2015 a outubro de 2016. Foram coletados dados socioeconômicos, hábitos de vida, exames bioquímicos (vitamina D, calprotectina fecal, ferritina, VHS e PCR) e aplicado os índices clínicos de classificação da atividade da doença: Harvey-Bradshaw (Doença de Crohn) e Escore Mayo Parcial (Retocolite Ulcerativa Inespecífica Crônica). **Resultados:** Dos pacientes avaliados, 57% eram portadores de Doença de Crohn e 43% de Retocolite Ulcerativa, sendo que a maioria eram do sexo feminino (65%), casados ou amasiados (63%) com pouco relato de histórico familiar de DII (13%) e tabagismo (2%). Destes, 75% encontrava-se em fase de remissão da doença, 13% em atividade leve e 12% em atividade moderada. Além disso, 62% apresentaram insuficiência de vitamina D. Houve correlação estatisticamente significativa entre os níveis séricos de vitamina D, VHS ($p=0,0001$) e calprotectina fecal (0,025). **Conclusão:** Diante disso, conclui-se que houve prevalência da DC entre os pacientes avaliados e relação entre deficiência de vitamina D e atividade das DII.

Código: NC09

Evidências do efeito do consumo de café sobre a gravidade da doença coronariana e qualidade de vida do portador

Autores: Casagrande, J.G.; Campino, A.C.C.

Instituição: Universidade de São Paulo (USP).

Introdução: Considerando a importância econômica do Brasil no mercado de café e as poucas evidências sobre os efeitos do seu consumo, este estudo buscou investigar a relação entre consumo de café e seus efeitos sobre a qualidade de vida de coronariopatas. **Objetivo:** Verificar se os efeitos do consumo de café não são maléficos para a gravidade da doença arterial coronariana (DAC) e qualidade de vida do portador. **Metodologia:** No ano de 2011, foi coletada uma amostra de 115 pacientes com diagnóstico de Doença Arterial Coronariana, frequentadores de duas instituições de saúde: ambulatório de Cardiologia do InCor Osasco, localizado na Policlínica Zona Norte “Dona Leonil Crê Bortolosso” e Unidade Clínica de Coronariopatia Crônica do Instituto do Coração InCor – HCFMUSP. Os dados foram coletados através da aplicação de um questionário que foi dividido em seis blocos: identificação, classificação sócio-econômica, história clínica, avaliação antropométrica, hábitos alimentares (incluindo o consumo de café) e qualidade de vida. Para execução dos resultados foi utilizado o modelo estatístico probit com auxílio do software STATA. **Resultados:** O consumo de café demonstrou uma capacidade significativa de aumentar a probabilidade do paciente apresentar um melhor perfil clínico, ou seja, está relacionado com melhores níveis de gravidade da DAC. A única relação inversa significativa apontada foi entre o consumo de café e indicador de estabilidade de angina. **Conclusão:** Conclui-se que o consumo de café não proporcionou efeitos maléficos para a qualidade de vida dos portadores de DAC e para a gravidade da DAC.

Código: NC10

Sarcopenia em idosos cardiopatas eutróficos hospitalizados

Autores: Mendes, R. M. L.; Pinho, C. P. S.; Moraes, N. S.; Santos, N. F. S.

Instituição: Pronto socorro cardiológico universitário de Pernambuco.

Introdução: A sarcopenia é definida como uma síndrome clínica caracterizada pela perda progressiva e generalizada da massa muscular esquelética e da força relacionada a um maior risco de desfechos adversos à saúde, como deficiência física, má qualidade de vida e mortalidade. **Objetivo:** Avaliar a sarcopenia em idosos cardiopatas eutróficos hospitalizados. **Metodologia:** Estudo transversal, envolvendo idosos (idade ≥ 60 anos) eutróficos (índice de massa corpórea 22-27kg/m²) internados no período de abril a julho/2015, em enfermaria de coronariopatias de hospital cardiológico em Recife-PE. A sarcopenia foi determinada através da baixa massa muscular (segundo o índice de massa muscular esquelética) associada à baixa força muscular (avaliada pela força de preensão manual através de dinamômetro digital Jamar) ou baixo desempenho físico (segundo o teste de velocidade de marcha de 4m), conforme preconiza o Consenso Europeu para Sarcopenia. O estudo teve aprovação ética (protocolo nº980.360/2015) e as análises estatísticas foram realizadas no SPSS, versão 13.0. **Resultados:** Foram avaliados 68 idosos, com média de idade de 71,8 \pm 8,0 anos e maior proporção do sexo masculino(55,9%). A prevalência de sarcopenia foi 76,5%, sendo 50% destes classificados com sarcopenia severa. Entre os idosos não sarcopênicos, 43,7% apresentaram a condição de pré sarcopenia. Não houve diferença na prevalência de sarcopenia segundo o sexo(p=0,264). A sarcopenia aumentou a cada década de vida: prevalência de 62,5% nos idosos com idade entre 60-69 anos, 87,5% nos idosos entre 70-79 anos e 91,7% nos idosos com idade ≥ 80 anos(p=0,036). **Conclusão:** A elevada prevalência da sarcopenia nos idosos eutróficos demonstra a importância da avaliação rotineira desta condição, independente da sua condição nutricional, contribuindo para prevenir complicações e desfechos clínicos adversos.

Código: NC11

O excesso de gordura visceral aumenta o risco de calcificação coronariana?

Autores: Mendes, R. M. L.; Pinho, H.S.; Pinho, C. P. S; Leite, A.P. D.L.; Rodrigues, I.G.

Instituição: Pronto socorro cardiológico universitário de Pernambuco.

Introdução: A base fisiopatológica dos eventos cardiovasculares é a aterosclerose e 90% das lesões coronarianas apresentam calcificação. O excesso de gordura abdominal, principalmente visceral, tem sido indicado como um preditor de alterações cardiometabólicas. **Objetivo:** Avaliar se o excesso de Gordura Visceral (GV) aumenta o risco de Calcificação das Artérias Coronárias (CAC). **Metodologia:** Estudo transversal envolvendo pacientes com idade ≥ 35 anos, sem diagnóstico prévio de doença arterial coronariana (DAC), atendidos ambulatorialmente em hospital cardiológico, em Recife-PE. O tecido adiposo visceral (TAV) foi avaliado por Tomografia Computadorizada (TC) e seu excesso foi definido pelo p75 na própria população. O método escore de cálcio coronariano (ECC) medido por TC foi o método utilizado para diagnóstico da CAC, sendo esta definida quando $ECC > 0$. O estudo teve aprovação ética (protocolo 271.400/2013) e as análises estatísticas foram realizadas no SPSS **Resultados:** Foram avaliados 140 indivíduos, com média de idade de $55,9 \pm 12,4$ anos. A prevalência de CAC foi 40,7%, sendo superior nos indivíduos com excesso de GV ($> p75$) (59,4%; $p=0,02$). Esse resultado foi mantido na análise multivariada, sendo a CAC 4 vezes maior nos indivíduos com excesso de TAV (OR:4,03; IC95%:1,4-11,7), independente do sexo, índice de massa corpórea, presença de diabetes e concentração de gordura subcutânea. **Conclusão:** Excesso de GV aumentou o risco de CAC em 4 vezes nos pacientes sem diagnóstico de DAC, revelando o papel preditor do TAV como fator de risco para alterações cardiovasculares.



Código: NC12

Associação entre os componentes de gordura abdominal com escores de consumo alimentar

Mendes, R. M. L.; Pinho, C. P. S; Leite, A.P. D.L.; Rodrigues, I.G.; Pinho, H.S.; Diniz, A.S.; Arruda, I.K.G.

Instituição: Pronto socorro cardiológico universitário de Pernambuco.

Introdução: O tecido adiposo abdominal inclui depósitos de gordura subcutânea e visceral, que diferem anatomicamente e morfológicamente, conferindo-lhes risco diferenciado sobre os parâmetros metabólicos e hemodinâmicos. O tecido adiposo visceral produz maior efeito deletério sobre os fatores de risco.

Objetivo: Verificar a associação entre o Tecido Adiposo Visceral (TAV) e Tecido Adiposo Subcutâneo (TAS) com escores de consumo alimentar em indivíduos com excesso de peso (EP). **Metodologia:**

Estudo transversal com indivíduos com EP e idade ≥ 20 anos, atendidos ambulatorialmente. O TAV e TAS foram avaliados por Tomografia Computadorizada (TC). O consumo alimentar foi avaliado por questionário de frequência alimentar validado por Furlan-Viebig e Pastor-Valero (2004), sendo os dados analisados segundo metodologia de escores (Fornés et al,2002). Foram constituídos grupos de alimentos de risco (fonte em gordura saturada, carboidratos simples e bebidas alcoólicas),e um grupo de alimentos protetores. O estudo teve aprovação ética(protocolo 271.400/2013) e os dados foram analisados no SPSS.

Resultados: Foram avaliados 99 indivíduos, com média de idade de $50,1 \pm 12,4$ anos. Os homens apresentaram médias de TAV e da relação TAV/TAS mais elevadas que as mulheres ($p < 0,05$). O escore de consumo de gordura saturada correlacionou-se com o TAV nos homens ($r = 0,425; p = 0,043$) e o de alimentos protetores correlacionou-se inversamente com a relação TAV/TAS($r = -0,385; p = 0,051$). Entre as mulheres, o consumo de álcool foi associado ao TAV ($r = 0,232; p = 0,048$) e o consumo de gordura saturada foi correlacionado ao TAS ($r = 0,266; p = 0,023$). **Conclusão:** O Consumo de gordura saturada nos homens e álcool nas mulheres correlacionou-se ao TAV. A ingestão superior de alimentos saudáveis conferiu proteção para o acúmulo de TAV nos homens.

Código: NC13

Status oxidativo após suplementação com um biscoito enriquecido com zinco: um estudo de caso

Autores: Manica, D.¹; Teixeira, A.T.¹; Machado, C.¹; Rios, T.S.¹; de Lucca, L.²; Gonçalves, T.L.²; Elias, F.¹; Weber, J.¹; Benvegnú, D.M.¹.

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)¹; Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)².

Introdução: O zinco é um micronutriente antioxidante, pois combate à formação de espécies reativas de oxigênio (EROS) que quando produzidas de forma excessiva podem iniciar um processo denominado de estresse oxidativo (EO). **Objetivo:** Verificar marcadores do estatus oxidativo em um indivíduo com deficiência de zinco suplementado com biscoito enriquecido com esse mineral. **Metodologia:** Foi selecionado um indivíduo adulto, do sexo feminino, habitante do sudoeste paranaense e diagnosticado com deficiência de zinco através de exame sanguíneo. No tempo 0 e 31 dias foi realizada coleta sanguínea, para determinação dos biomarcadores de EO. Na sequência, ocorreu o consumo de 6 unidades diárias de biscoito enriquecido em zinco (20 mg de zinco - sendo 3,33mg em cada biscoito) durante um período de 30 dias. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, através do número 52409415.2.0000.5564. **Resultados:** Após a suplementação houve uma diminuição praticamente insignificante (3%) na atividade dos grupos tióis proteicos (SH-P), que refletem uma medida indireta da glutatona reduzida, importante defesa antioxidante. Porém, houve um aumento de 16% nos níveis de vitamina C no plasma, que juntamente ao sistema antioxidante enzimático, pode ter auxiliado na diminuição da peroxidação sobre as membranas lipídicas celulares. Este fato pode ser verificado através da redução de 33% e 15% na medida de TBARS plasmático e eritrocitário, respectivamente. **Conclusão:** Verificou-se que a deficiência de zinco pode estar relacionada ao EO e, que uma suplementação com esse micronutriente durante um mês foi capaz de restabelecer o equilíbrio antioxidante.

Código: NC14

Classificação do estado nutricional e sua relação com os períodos de atividade e remissão da doença de Crohn

Autores: Manica, D.; Tomazoni, E.I.; Machado, C.; Canova, D.F.; Benvegnú, D.M.

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

Introdução: A Doença de Crohn (DC) é um processo inflamatório gastrointestinal crônico, caracterizado por períodos de atividade e remissão, onde os sintomas gastrointestinais estão agravados e controlados, respectivamente. Principalmente na atividade, os pacientes podem apresentar perda inadequada de peso. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de pacientes com DC e relacionar com os períodos de atividade e remissão. **Metodologia:** Esta pesquisa apresenta caráter quantitativo e foi realizada no ano de 2016. Selecionou-se 110 indivíduos adultos, brasileiros e diagnosticados com DC. A coleta dos dados ocorreu de forma virtual após confirmação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, onde os participantes relataram o peso e estatura atual para classificação do estado nutricional através do Índice de Massa Corporal, e referiram em qual período a doença se apresentava. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética sob número 51795915.9.0000.5564. **Resultados:** Dos 110 participantes, a maioria (77%) era do sexo feminino, e a idade média dos mesmos foi de 33 anos. Desses, 55,5% e 44,5% relataram estar com a doença em atividade e remissão, respectivamente. Referente ao estado nutricional na doença ativa, verificou-se que 49,2% eram eutróficos, seguido de 22,9% com sobrepeso, 18% com baixo peso e 9,8% obesos. Na doença em remissão, constatou-se que 53% apresentou eutrofia, seguido de 26,5% com sobrepeso e 10,2% de obesos e baixo peso. **Conclusão:** Verificou-se que a doença ativa está mais associada aos indivíduos com baixo peso. Portanto, intervenções nutricionais permitem o controle dos sintomas gastrointestinais (remissão) e, conseqüentemente, o controle do peso.

Código: NC15

Sintomas da depressão e o consumo de tiamina

Autores: Kuhn, C.P.; Machado, C.; Perin, J.; Tomazoni, E.I.; Benvegnú, D.M.

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

Introdução: A tiamina em combinação com o fósforo forma a coenzima tiaminapirifosfato (TPP), que auxilia na produção de substâncias necessárias para o funcionamento do ciclo de Krebs, tornando-se essencial no metabolismo energético celular, especialmente os neurônios do sistema nervoso central.

Objetivo: Avaliar o consumo alimentar de tiamina em indivíduos com depressão e relacionar com a gravidade dos sintomas da doença. **Metodologia:** Foram selecionados 70 indivíduos, de ambos os sexos, entre 21 e 59 anos, diagnosticados com qualquer tipo de transtorno depressivo e em tratamento com antidepressivo. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi avaliado o consumo de tiamina através do Diário Alimentar de Três Dias, utilizando o software Nutri Life. Já o nível de sintomas da depressão foi registrado pelo teste Beck Depression Inventory (BDI-II). Os dados foram analisados através do teste de regressão linear múltipla. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, sob número 39736614.2.0000.5564. **Resultados:** Do total de entrevistados 40% apresentaram depressão na forma severa, 27% moderada, 17% mínima e 15% leve. Já o consumo de tiamina foi de $1,0 \pm 0,64$ mg/dia. Além disso, foi verificada uma associação negativa entre os sintomas da depressão e o consumo de tal vitamina ($p=0,022$ e $R=0,075$), uma vez que quanto maior o consumo de tiamina, menor os sintomas da depressão. **Conclusão:** Estes achados servem como base para estudos futuros que abordem a utilização da vitamina tiamina como coadjuvante na terapia da depressão e possíveis mecanismos de ação.

Código: NC16

Retocolite ulcerativa inespecífica: estado nutricional e ocorrência de intolerância à lactose

Autores: Kuhn, C.P.; Tomazoni, E.I.; Machado, C.; Canova, D.F.; Benvegnú, D.M.

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

Introdução: A Retocolite Ulcerativa Inespecífica (RCUI) é caracterizada por inflamação crônica e recursiva no trato gastrointestinal. Assim, os pacientes podem apresentar intolerâncias alimentares, dentre elas, a intolerância à lactose, bem como modificações no estado nutricional. **Objetivo:** Classificar o estado nutricional e verificar a ocorrência de intolerância à lactose em pacientes acometidos pela RCUI.

Metodologia: Foram selecionados 97 indivíduos adultos, de ambos os sexos, brasileiros e diagnosticados com RCUI. A coleta dos dados ocorreu de forma virtual após confirmação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Aplicou-se um questionário referente ao estado de saúde dos participantes, no qual os mesmos relataram o peso e estatura atual para classificação do estado nutricional através do Índice de Massa Corporal, e referiram ter ou não intolerância alimentar. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética sob número 51795915.9.0000.5564.

Resultados: Dos 97 participantes, 83,5% (n=81) eram mulheres, e a idade média foi de 32 anos. Referente ao estado nutricional, observou-se que 54,6% (n=53) eram eutróficos, 23,7% (n=23) sobrepesos, 17,5 (n=17) obesos e 4,1% (n=04) baixo peso. Destaca-se, que 45,3% (n=44) apresentaram o peso inadequado. Sobre o diagnóstico de intolerância à lactose nos pacientes com RCUI, 37,1% (n=36) relataram apresentar tal distúrbio. **Conclusão:** Observou-se um número expressivo de participantes com RCUI que apresentaram peso inadequado e intolerância à lactose, destacando-se a importância de intervenções nutricionais para fins de tratamento e recuperação do peso.

Código: NC17

Sintomas de depressão relacionados ao estado nutricional de indivíduos acometidos pelas doenças inflamatórias intestinais

Autores: Da Silva, L.; Tomazoni, E.I.; Machado, C.; Canova, D.F.; Benvegnú, D.M.

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

Introdução: As Doenças Inflamatórias Intestinais (DII) são processos inflamatórios crônicos denominados Doença de Crohn (DC) e Retocolite Ulcerativa Inespecífica (RCUI). Pelas doenças afetarem o trato gastrointestinal, podem interferir sobre o estado nutricional e qualidade de vida dos pacientes, desencadeando manifestações depressivas. **Objetivo:** Avaliar a presença de sintomas de depressão e relacionar ao estado nutricional de pacientes com DII. **Metodologia:** Selecionou-se 207 indivíduos adultos, brasileiros e diagnosticados com algum tipo de DII. A coleta dos dados ocorreu de forma virtual após confirmação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, onde os participantes relataram o peso e estatura atual para classificação do estado nutricional através do Índice de Massa Corporal e, aplicou-se a subescala Hospitalar para Depressão, derivada da Hospital Anxiety and Depression Scale. Os dados foram analisados através do Software Microsoft Excel. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética sob número 51795915.9.0000.5564. **Resultados:** Dos 207 participantes, 53,1% (n=110) apresentaram DC e 46,9% (n=97) RCUI. Desse total, a maioria, sendo 80,2% (n=166), era do sexo feminino. Verificou-se que 45% (n=93) dos participantes apresentaram sintomas depressivos. Dos que apresentaram sintomas de depressão, 50,5% (n=47) estavam eutróficos e 49,5% (n=46) apresentaram o estado nutricional inadequado, estando esses com sobrepeso, obesidade e baixo peso. **Conclusão:** Observou-se que quase metade (49,5%) dos participantes com o estado nutricional inadequado apresentou sintomas de depressão. Portanto, destaca-se a necessidade de intervenções nutricionais e psicológicas.

Código: NC18

Perfil socioeconômico e sua relação com o consumo alimentar em indivíduos com transtorno depressivo

Autores: Moraes, A.T.; Machado, C.; Perin, J.; Tomazoni, E.I.; Benvegnú, D.M.

Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

Introdução: A depressão ocupa o quarto lugar entre as 20 doenças mais causadoras de morte e incapacidade. A doença leva a alterações no apetite, onde aliado a determinantes sociais, como nível socioeconômico, interfere na escolha dos alimentos. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de indivíduos com depressão e relacionar com o nível socioeconômico. **Metodologia:** Foram selecionados 70 indivíduos, de ambos os sexos, entre 21 e 59 anos, diagnosticados com qualquer tipo de transtorno depressivo e em processo de tratamento com antidepressivo. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi avaliado o consumo alimentar através do Diário Alimentar de Três Dias, utilizando o software Nutri Life e as Dietary Reference Intakes (DRI's), bem como o perfil socioeconômico por meio do Critério de Classificação Econômica Brasil, descrito pela Associação Brasileira de Estudos Populacionais-ABEP (2015). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Fronteira Sul, sob número 39736614.2.0000.5564. **Resultados:** Em relação ao perfil socioeconômico 44,86% dos entrevistados pertenciam a classe média-alta (classes A, B1 e B2) e 57,14% a média-baixa (classes C1, C2 e D). Quanto ao consumo alimentar de macronutrientes por parte da classe média-alta a ingestão de lipídeos totais, colesterol e sódio estava acima da recomendação, assim como o consumo de vitaminas B5, D, K e fibras ficaram abaixo do recomendado. Já para a classe média-baixa as vitaminas B2, B5, D, E, K e fibras, ficaram abaixo da recomendação e o colesterol acima. **Conclusão:** Observou-se um baixo consumo de vitaminas e fibras na classe média-baixa, e alto de gorduras e sódio na classe média-alta. Assim, a Nutrição pode interferir na psicopatologia da depressão.

Código: NC19

Complicações gastrintestinais e estado nutricional de pacientes adultos e idosos em uso de nutrição enteral em hospital público de Salvador-BA

Autores: Alves, T.C.H.S.; De Jesus, C.A.

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB).

Introdução: A Terapia Nutricional Enteral (TNE) constitui uma alternativa para manutenção do estado nutricional adequado em pacientes com impossibilidade de alimentar-se plenamente via oral. Concomitantemente, complicações gastrointestinais e desnutrição são uma realidade de pacientes hospitalizados e frequentemente atribuídos à TNE. **Objetivo:** Verificar ocorrência de complicações gastrointestinais e o estado nutricional de pacientes hospitalizados em uso de TNE. **Metodologia:** Estudo longitudinal, observacional, prospectivo, envolvendo pacientes adultos e idosos em um hospital público de Salvador-BA, constituinte de um projeto maior aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado da Bahia (Parecer: 218.433). Os dados coletados incluíram volume de dieta prescrito e infundido; parâmetros nutricionais (peso, estatura, circunferência do braço e panturrilha, hemoglobina, hematócrito e albumina), bem como intercorrências como pausas para procedimentos, gravidade do quadro clínico e complicações do trato gastrointestinal (vômito, diarreia, distensão, dentre outros). Construção do banco de dados e análises foram realizados pelos programas Microsoft Office Excel® e o software SPSS for Windows®. **Resultados:** Foram incluídos 144 pacientes, dos quais 52,1% do sexo feminino e com idade média de 66,2 anos. Observou-se que apenas 38,2% dos pacientes receberam 80% ou mais do volume de dieta enteral prescrito, verificando-se uma correlação positiva entre a infusão adequada de dieta e evolução positiva dos parâmetros nutricionais avaliados. Por sua vez, 52,1% dos pacientes sofreram ao menos uma complicação do trato gastrointestinal, sendo diarreia a mais frequente. Entretanto, tais complicações não se constituíram como principal obstáculo para atingir o volume de dieta prescrito, já que mesmo com ausência de complicações gastrointestinais, os pacientes receberam volumes de dieta abaixo do adequado. **Conclusão:** Complicações gastrointestinais e déficits nutricionais são frequentes em pacientes hospitalizados em uso de TNE, sendo de relevância o estabelecimento de indicadores de qualidade que minimizem agravos associados à utilização dessa terapia.

Código: NC21

Utilização de terapia nutricional imunomoduladora no pré-operatório de paciente portador de neoplasia gástrica e cirurgia bariátrica progressa: relato de caso

Autores: Costa, I.C.L.; Santos, L.S.; Oliveira, R.R.S.; Oliveira, T.W.N.; Santos, E.M.C.; Silva, L.M.L.; Andrade, E.B.; Oliveira, N.M.

Instituição: Hospital dos Servidores do Estado.

Introdução: O câncer é uma doença catabólica que atua consumindo as reservas nutricionais do organismo, levando a um prejuízo nutricional. A terapia nutricional imunomoduladora se torna uma opção para pacientes oncológicos submetidos a cirurgias, reduzindo complicações infecciosas no pós-operatório e o tempo de internação. **Objetivo:** Descrever relato de caso e a evolução clínico-nutricional de paciente com neoplasia gástrica no contorno da anastomose gastrojejunal de uma gastroplastia progressa (Técnica Fobi Capella há 13 anos) sendo submetida recentemente à gastrectomia total **Metodologia:** Paciente do sexo feminino, 68 anos, admitida na clínica cirúrgica de um hospital do Recife-PE, em fevereiro de 2017 apresentando cansaço a pequenos esforços, episódios heméticos pós-prandiais e perda ponderal grave de 14% em três meses. Realizada avaliação nutricional. As necessidades nutricionais estimadas (NNE) foram 30 kcal/kg (2121 kcal/dia), 1,5g/kg de proteína (106,5g/dia) de peso atual. Prescrita Terapia Nutricional Enteral (TNE) exclusiva no 2º dia de internamento. **Resultados:** Paciente diagnosticada com eutrofia, apresentando perda ponderal grave, peso atual de 70,7kg, IMC de 25,9 Kg/m² e %CB 94,5% (eutrofia). Iniciou TNE com fórmula imunomoduladora no pré-operatório objetivando fornecer energia para restaurar e garantir os processos de combate a infecção e cicatrização. A dieta foi progredida, evoluindo com boa tolerância, atingindo no quarto dia 100% das NNE, com duração de sete dias no pré-operatório, conforme recomendação do Projeto Acerto (2016). Foi submetida à gastrectomia total e omentectomia. Após 18 dias da primeira avaliação, paciente se manteve eutrófica, com %CB 92,9% (eutrofia) e peso de 69,4 kg, com perda de peso moderada (1,83%) e IMC de 25,4 Kg/m², sem sinais de edema e complicações metabólicas. **Conclusão:** A TNE imunomoduladora demonstrou resultado positivo, com manutenção do estado nutricional no pré e pós-operatório. A indicação no período adequado possibilita maiores efeitos no tratamento.

Código: NC22

Proteínas bioativas das sementes de tamarindo reduzem leptina sérico independente da perda de peso em ratos obesos

Autores: Costa, I.S.; Carvalho, F.M.C.; Medeiros, A.F.; Lima, V.C.O.; Serquiz, A.C.; Pinheiro, L.G.S.D; Maciel, B.L.L.; Santos, E.A.; Morais, A.H.A.

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

Introdução: A obesidade caracteriza-se pelo acúmulo excessivo de gordura corporal decorrente da hiperplasia e/ou hipertrofia das células adiposas, sendo essas responsáveis pelos níveis elevados de leptina. Pesquisas tem demonstrado que proteínas isoladas das sementes de tamarindo possuem atividades anti-obesidade e anti-inflamatória. **Objetivo:** Este estudo avaliou o efeito de proteínas isoladas das sementes de tamarindo sobre o peso, o estado nutricional e o nível sérico de leptina em ratos Wistar obesos. **Metodologia:** Utilizou-se três grupos (n=5) de ratos Wistar, adultos, machos obesos, diagnosticados pelo Índice de Lee. As proteínas foram isoladas e oferecidas durante 10 dias, por gavagem, aos animais do grupo tratamento teste, ao grupo com tratamento convencional foi oferecida uma dieta padrão e os animais do terceiro grupo receberam dieta de cafeteria de alto índice glicêmico, a mesma utilizada para indução da obesidade. No primeiro e no décimo dia de experimento, o peso e comprimento caudal dos animais foram aferidos, para avaliação do estado nutricional e peso, sendo posteriormente eutanasiados para a coleta do sangue e dosagem de leptina. **Resultados:** O índice de Lee e o peso não sofreram influência em ambos os tratamentos (proteínas e dieta padrão). Entretanto, os animais que receberam as proteínas, apresentaram uma tendência à redução do Índice de Lee ($0.312 \pm 6,1$ para $0.311 \pm 4,3$), e do peso comparado aos demais. Quanto a dosagem de leptina, 60% dos animais do grupo que receberam as proteínas apresentaram redução de leptina ($< 0,1 \text{ ng/mL}$). Já o grupo tratado de modo convencional, apenas 20% dos animais tiveram valores $< 0,1 \text{ ng/mL}$. O grupo que não recebeu tratamento, 100% dos animais estavam com valores séricos de leptina $\leq 0,1 \text{ ng/mL}$. **Conclusão:** Desse modo, as proteínas das sementes de tamarindo apresentaram bioatividade ao reduzirem a leptina sérica independente da perda de peso em ratos obesos no período em questão.

Código: NC23

Dieta experimental induz síndrome metabólica em modelo animal

Autores: Carvalho, F.M.C.; Costa, I.S.; Santos, J.P.S.O.; Lima, V.C.O.; Medeiros, A.F.; Serquiz, A.C.; Pinheiro, L.G.S.D.; Maciel, B.L.L.; Santos, E.A.; Morais, A.H.A.

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

Introdução: A síndrome metabólica é um conjunto de fatores de risco cardiovascular. Pesquisadores utilizam modelos experimentais, proporcionam condições mais adequadas determinando o papel de componentes da resistência à insulina e obesidade fornecendo subsídios para compreensão da fisiopatologia e tratamento da mesma. **Objetivo:** Este estudo propõe um novo modelo de dieta experimental eficiente em provocar síndrome metabólica. **Metodologia:** Ratos machos, adultos, linhagem wistar, divididos em três grupos (n=5). A dieta experimental foi oferecida por 17 semanas aos animais do grupo tratamento teste, ao grupo tratamento convencional foi oferecida uma dieta padrão. Semanalmente os animais tiveram seus pesos, comprimento caudal e perímetro abdominal aferidos. No último dia de experimento, foram sacrificados para coleta do sangue, dosagem da glicemia de jejum, triglicerídeos, HDL-C, LDL-C, colesterol total, TGO, TGP, GGT. A confirmação dos seus diagnósticos foi conforme Novelli et al. (2007), baseando-se nos critérios do NCEP ATP III (alterações no índice de Lee, perímetro da cintura, glicemia de jejum, triglicerídeos, HDL-C). **Resultados:** Pode-se observar que todos os ratos do grupo teste estavam obesos e com SM, de acordo com os critérios e parâmetros analisados: índice de Lee (valores acima de 0,300, indicativo de obesidade); perímetro da cintura e glicemia de jejum. Além disso, quase todos os animais apresentaram pelo menos mais um critério alterado, fosse TG ou HDL-C. **Conclusão:** Com isso, os resultados indicam que esta dieta representa um novo modelo para indução da obesidade, bem como distúrbios metabólicos, podendo contribuir para novos estudos no campo da nutrição.

Código: NC24

Efeitos da frutose no sistema nervoso central: memória e nocicepção de ratos Wistar

Autores: Goss, M.J.; Oliveira, M.L.; Santin, J.R.; Daufenback, I.; Gonçalves, A.E.; Quintão, N.L.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI.

Introdução: A alta ingestão de frutose está associada ao desenvolvimento de desordens metabólicas, como resistência à insulina e obesidade central. O potencial efeito secundário da frutose no sistema nervoso central sugere que distúrbios metabólicos contribuem para plasticidade sináptica e deficiências cognitivas. **Objetivo:** Frente às evidências do potencial efeito central da frutose, tendo em vista os efeitos da redução da sensibilidade à insulina no cérebro ou alterações metabólicas com repercussões centrais, objetiva-se avaliar tais alterações em ratos Wistar, após consumo crônico de frutose. **Metodologia:** Os ratos machos foram divididos em 2 grupos, que receberam água ou água com frutose, na concentração de 10%, por 8 semanas. Ao final desse período foram realizados os seguintes testes: esQUIVA inibitória, para avaliar processo de aprendizagem e memória; e frequência e limiar de retirada de pata com filamento de von Frey para avaliação da nocicepção. **Resultados:** Os resultados demonstraram que o consumo de frutose é capaz de induzir danos centrais, ocasionando perda de memória, comparando ao grupo controle ($p < 0.05$). Dados semelhantes foram obtidos quanto à nocicepção, houve redução no limiar no grupo tratado com frutose, sugerindo o início do desenvolvimento de hiperalgesia. A frutose é permeável à barreira hematoencefálica, porém, não é utilizada com eficiência pelo tecido nervoso, favorecendo a formação de produtos de glicação avançada. Ainda, já foi descrito que o consumo de frutose promove aumento de citocinas inflamatórias, favorecendo um comportamento hiperálgico. **Conclusão:** Juntos, os dados obtidos demonstram que o consumo de frutose parece gerar danos centrais correlacionados a memória bem como alterar o limiar nociceptivo de ratos Wistar.

Código: NC25

Consumo de Castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K.) reduz danos ao DNA em indivíduos com diabetes mellitus tipo 2

Autores: Magenis, L.M.¹.; Macan, T.P.^{1,2}.; Damiani, A.P.¹.; Teixeira, J.P.F.².; Andrade, V.M.².

Instituição: Laboratório de Biologia Celular e Molecular¹; Universidade do Extremo Sul Catarinense;

²Departamento de Saúde Ambiental, Instituto Nacional de Saúde, Portugal.

Introdução: Diabetes mellitus tipo 2 (DMT2) é uma doença metabólica, que pode levar ao estresse oxidativo e oxidação do DNA. A castanha do Brasil, uma fonte alimentar de Selênio (Se), apresenta diversos benefícios à saúde, incluindo a modulação da instabilidade genômica. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos do consumo da castanha do Brasil sobre a modulação da instabilidade genômica em indivíduos com DMT2. **Metodologia:** Foram avaliados 82 pacientes com DMT2 registrados nas Clínicas Integradas da Universidade do Extremo Sul Catarinense. Os participantes consumiram 1 castanha do Brasil por dia (contendo ~210 µg de Se) durante 6 meses. Foram realizadas duas coletas de sangue periférico, uma imediatamente antes do início do estudo e outra após 6 meses de consumo da castanha. **Resultados:** O consumo de castanha do Brasil durante 6 meses foi capaz de reduzir significativamente os danos ao DNA avaliados através do ensaio Cometa, além de aumentar significativamente os níveis séricos de Se. **Conclusão:** Os resultados do nosso trabalho demonstraram que a ingestão diária de castanha do Brasil pode ser um aliado na modulação da instabilidade genômica em indivíduos com DMT2.

Nutrição
Funcional

Código: NC26

Consumo elevado de frutose induz hiperatividade em camundongos

Autores: Schmitz, A. E.; Cunha, M.P.; Mack, J. M.; Santos, B.; Szczepanik, J. C.; Souza, L. F.; Almeida, G. R. L.; Dafre, A. L.

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina.

Introdução: O consumo de frutose em alimentos industrializados cresceu exponencialmente nas últimas décadas. A frutose pode induzir a diminuição da neurogênese, da plasticidade sináptica e da capacidade cognitiva de roedores, no entanto, os dados são controversos. **Objetivo:** Investigar os efeitos do consumo crônico de frutose sobre os parâmetros comportamentais de camundongos. **Metodologia:** Camundongos fêmeas, com 9 meses de idade, pesando entre 25 – 30 g receberam água (CTL) ou frutose 10 % (FRU) diluída na água de beber ad libitum por 12 semanas. Durante esse período foram mensurados semanalmente o consumo de ração, de líquidos e o peso dos animais. Ao final do tratamento, foram realizados diversos testes comportamentais, dentre os quais se destacam o teste do campo aberto, do labirinto em cruz elevado e do labirinto em Y. Todos os procedimentos foram realizados mediante a aprovação do comitê de ética (PP00735). **Resultados:** O grupo FRU aumentou o consumo de líquido, ração, calorias e o peso em relação ao CTL. Ainda, o grupo FRU aumentou a distância total percorrida no teste do campo aberto (CTL = 14,4 + 1,3 s; FRU = 21,7 + 1,9 s), o número de entradas nos braços abertos (CTL = 4,16 + 0,7; FRU = 7,19 + 0,5) e fechados (CTL = 3,8 + 0,7; FRU = 7,5 + 0,5) no teste do labirinto em cruz elevado e o número total de entradas no teste do labirinto em Y (CTL = 25,0 + 3,1; FRU = 32,2 + 2,7). **Conclusão:** O consumo elevado de frutose induz ao aumento da locomoção em camundongos, podendo estar relacionado ao desenvolvimento de patologias como transtorno de déficit de atenção e hiperatividade.

Código: NC27

Efeitos da suplementação de betacaroteno e buriti no ciclo celular de células cardíacas de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica

Autores: Jesuz, V.A.; Elias, M.B.; Souza, V.R.; Bedê, T.P.; Azeredo, V.B.; Teodoro, A.J.

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

Introdução: O padrão alimentar atual da população é de uma dieta rica em gorduras que aumenta o estresse oxidativo e inflamação no organismo, gerando danos celulares e metabólicos a diversos tecidos, como tecido cardíaco. **Objetivo:** Estudar o efeito do consumo do betacaroteno isolado e em suco de buriti sobre ciclo celular e apoptose de células cardíacas de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica.

Metodologia: Rattus Novergicus Wistar Albino, fêmeas, adultas foram divididas em grupos (n=05): controle (GC)-ração balanceada; hiperlipídico (GH)-ração hiperlipídica; buriti (GBU)-ração hiperlipídica+suco de buriti; licopeno 2 (GB2)-ração hiperlipídica+2mg de betacaroteno; licopeno 4(GB4)-ração hiperlipídica+4mg de betacaroteno. Ração e água foram ofertados ad libitum, suco de buriti e betacatoreno diariamente. Após 60 dias, os animais foram mantidos em jejum e sacrificados. O coração dos animais foi processado e células cardíacas analisadas por citometria de fluxo. O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais nº796. Para comparação das médias entre grupos foi utilizado Anova one-way e Tukey como pós-teste, considerando $p < 0,05$. **Resultados:** Em relação ao ciclo celular, GH, GBU e GB4 ($49,9 \pm 6,88$; $39,09 \pm 1,94$ e $35,29 \pm 8,25$, respectivamente) diminuíram G0-G1 quando comparado ao controle ($56,2 \pm 4,34$), enquanto GB2 aumentou ($61,24 \pm 7,46$). GBU ($6,73 \pm 1,33$) diminuiu a fase G2-M, enquanto GB2 ($14,41 \pm 1,96$) aumentou quando comparado ao GC ($7,9 \pm 1,50$). GH aumentou necrose 128% quando comparado ao GC. Betacaroteno aumentou a apoptose dose-dependente. **Conclusão:** O betacaroteno isolado e o suco de buriti exerceram efeito protetor sobre o ciclo celular de células cardíacas de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica.

Código: NC28

Efeito de bebidas ricas em polifenóis nos níveis de mRNA do gen p53

Autores: Jesuz, V.A.; Mattoso, V.; Rocha, G.; Barroso, S.; Azeredo, V.B.; Fonseca, A.S.

Instituição: Universidade Federal Fluminense.

Introdução:

Além da sua ação anticâncer, p53 desempenha papel importante no controle do balanço oxidativo, promovendo reparo e sobrevivência celular. Dietas high fats podem levar ao aumento da produção de espécies reativas de oxigênio. Polifenóis da uva parecem favorecer a p53. **Objetivo:** Investigar as propriedades antioxidantes de bebidas ricas em polifenóis quando associadas a dietas high fat nos níveis de mRNA de p53. **Metodologia:** 50 ratos Wistar foram divididos em 5 grupos: Controle (GC) – dieta controle (4% gordura); High fat (HFD) – dieta high fat (20% gordura); Suco de uva (SU) – dieta high fat + suco (15 ml/dia); Vinho tinto (VT) – dieta high fat + vinho (15 ml/dia); Solução de Resveratrol (SR) – dieta high fat + solução de resveratrol (15 ml/dia). Após oito semanas, o tecido adiposo e muscular foram coletados e submetidos a análises de RTq-PCR. (Número do protocolo SBCAL: 473). **Resultados:** No tecido muscular, a maior expressão de mRNA de p53 foi encontrada no grupo SU e VT e, não no SR, como esperado (GC $1,24 \pm 1,05$; HF $0,16 \pm 0,15$; SR $1,69 \pm 0,90$; VT $4,06 \pm 3,03$; SU $5,69 \pm 4,05$). No tecido adiposo, SU ($9,62 \pm 2,68$) apresentou a maior expressão dentre todos os grupos (GC $2,21 \pm 1,78$; HF $0,47 \pm 0,69$; SR $0,06 \pm 0,04$; VT $4,25 \pm 3,79$). **Conclusão:** SU e VT, e não SR, aumentaram a expressão do mRNA de p53, possivelmente devido a sua complexa matriz de polifenóis. A solução de resveratrol, isoladamente não mostrou efeitos significativos.

Código: NC29

Avaliação do ciclo celular e apoptose em células hepáticas de ratas suplementadas com licopeno e molho de tomate

Autores: Elias, M.B.; Jesuz, V.A.; Bedê, T.P.; Souza, V.R.; Azeredo, V.B.; Teodoro, A.J.

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

Introdução: Estudos vêm demonstrando a ação dos carotenoides na histopatologia do carcinoma hepatocelular e na proteção do fígado devido sua ação antioxidante contra elevada produção de radicais livres envolvidos na fisiopatologia de doenças inflamatórias. **Objetivo:** Analisar os efeitos do licopeno sintético e de molho de tomate na resposta celular do fígado de ratas alimentadas com dieta hiperlipídica.

Metodologia: Foram utilizados 50 *Rattus norvegicus* Wistar albino, fêmeas, adultas, em 5 grupos (n=10), sendo os Grupos: Controle (GC); Hiperlipídico (GH); Molho de Tomate (GT); Licopeno – 2 mg/kg (GL2) e 4 mg/kg (GL4). Ração e água foram ofertados ad libitum e as soluções diariamente durante 60 dias. Ao final do experimento, os animais foram mantidos em jejum e sacrificados. Houve coleta do tecido hepático para determinação de ciclo celular e células apoptóticas por citometria de fluxo. O tratamento estatístico utilizado foi Anova one-way e Tukey como pós-teste, considerando $p < 0,05$. **Resultados:** Na análise de ciclo celular, GH apresentou menor percentual de células na fase G0/G1 ($53,67 \pm 6,06$), quando comparados a GC ($63,49 \pm 6,06$), GT ($67,50 \pm 10,10$), GL2 ($77,96 \pm 4,89$) e GL4 ($71,27 \pm 7,39$). Além disso, GH aumentou células na fase G2/M, com valor máximo de $18,15 \pm 3,08$, sendo 37% maior quando comparado ao GL2. Houve aumento de células em apoptose no GH ($22,98 \pm 7,78$) quando comparado ao GC ($2,18 \pm 1,55$). Após tratamento com licopeno e com molho de tomate, ocorreu diminuição acentuada de células em apoptose em relação ao GH. **Conclusão:** O licopeno promoveu uma melhora na resposta celular através da redução de apoptose, sugerindo efeito hepatoprotetor contra modificações celulares causadas pela dieta hiperlipídica.

Código: NC30

Avaliação dos níveis de tiamina sérica no pós-operatório tardio de gastroplastia

Autores: Costa, I.C.L.; Santos, L.S.; Arruda, N.B.M.; Oliveira, R.R.S.; Oliveira, T.W.N.; Santos, E.M.C.; Silva, L.M.L.; Santos, E.M.C.

Instituição: Hospital dos Servidores do Estado de Pernambuco (HSE); Universidade Federal de Pernambuco.

Introdução: A gastroplastia consiste na terapêutica mais efetiva no tratamento da obesidade grave, com redução significativa do peso e controle de comorbidades. Dentre suas complicações recorrentes, a deficiência de vitaminas, sobretudo de tiamina, pode estar associada a episódios eméticos, complicações pós-operatórias e baixa adesão ao acompanhamento nutricional. **Objetivo:** Determinar os níveis séricos de tiamina, o consumo alimentar e a presença de sinais/sintomas de deficiência de tiamina no pós-operatório tardio de gastroplastia. **Metodologia:** Estudo série de casos, quantitativo, realizado entre junho e novembro de 2014, com indivíduos adultos submetidos à cirurgia de Fobi-Capella no Hospital dos Servidores do Estado de Pernambuco em 2012. A coleta de dados consistiu em entrevista, avaliação antropométrica e exames laboratoriais, visando avaliar os níveis séricos de tiamina. A adesão dietética foi avaliada por meio do questionário de frequência alimentar. As amostras de sangue foram coletadas em jejum, considerando como deficiência níveis plasmáticos abaixo de 10ng/mL, segundo a ASMBS Guidelines. Os dados foram processados e analisados no programa Epi info. As análises estatísticas no programa SPSS versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE, protocolo 674.341/2014. **Resultados:** A amostra foi de 8 pacientes, com maior prevalência do sexo feminino (75%) e idade média de 49,12±12,8 anos. Todos os pacientes apresentaram boa aderência ao acompanhamento ambulatorial e utilização diária de suplementação. De acordo com os parâmetros antropométricos coletados, 50% da amostra apresentou sobrepeso, 37,5% obesidade grau I conforme o IMC. 37,5% da amostra apresentou risco metabólico pela CC e 62,5% se encontravam acima da média para gordura corporal. Houve redução significativa do IMC após a cirurgia (50,78±23,56 vs 29,07±30, p=0,036), considerando resultado excelente em 62,5% da amostra. Não foi encontrada deficiência de tiamina, obtendo-se um valor médio de 75,26±14,86 mg/dl. **Conclusão:** Não houve deficiência de tiamina sérica no pós-operatório tardio de gastroplastia nesta população, possivelmente pela ausência de complicações, boa aderência ao acompanhamento nutricional e consumo de alimentos fontes de tiamina.

Código: NC31

Alimentação anti-inflamatória e uso de probióticos na disbiose intestinal como estratégia de perda de peso: Um relato de caso

Autores: Boncristiano, R.S.; Haddad, M.T.; Severine, A.N.; Rodrigues, A.L.C.; Suiter, E.

Instituição: Sociedade Beneficente de Senhoras Hospital Sírio-Libanês.

Introdução: A alimentação moderna, com alto teor de agrotóxicos e alimentos processados, ricos em açúcares simples, gorduras saturadas e pobre em fibras solúveis e insolúveis e gorduras mono e poliinsaturadas é um importante gatilho para o desenvolvimento da disbiose intestinal. **Objetivo:** Descrever um relato de caso de um atendimento nutricional em que a identificação precoce da disbiose, bem como a educação alimentar e introdução de probióticos foram essenciais para o alcance dos resultados esperados e manutenção da saúde. **Metodologia:** Para a inclusão da base científica do trabalho, foram levantados artigos científicos com os descritores “probióticos”, “disbiose” e “alimentação saudável” nas bases de dados Lilacs, Scielo e PubMed, entre os anos de 2005. **Resultados:** Paciente do sexo feminino, 26 anos. Em anamnese nutricional foram detectados fatores relacionados à inflamação crônica e à disbiose, como rinite, candidíase frequente, refluxo gastroesofágico, hábito intestinal irregular entre diarreia e obstipação, flatulência, distensão abdominal, ansiedade no trabalho, elevado consumo de açúcares e alimentos industrializados e alimentação fora de casa na maior parte das refeições. A introdução de probióticos e a elaboração de plano alimentar individualizado, priorizando alimentos naturais, livres de agrotóxicos e aumento do fracionamento das refeições, reduziram os sintomas gastrintestinais e aumentaram a qualidade de vida, levando consequentemente. **Conclusão:** A utilização de probiótico não deve ser isolada, devendo estar associada à uma alimentação equilibrada e assistência nutricional bem planejada é de extrema importância para a adesão do paciente.

Código: NC32

Níveis de cálcio e variantes genéticas relacionadas à vitamina D em pacientes com cirrose e carcinoma hepatocelular

Autores: Lima, S.P.S.; Brait, B.J.; Aguiar, F.L.; Ferreira, R.F.; Ferraz, J.A.M.L.; Silva, N.S.; Brancati, C.I.O.; Costa, O.F.P.; Jábali, N.S.; Nakahara, A.H.N.; Lima, V.H.C.; Silva, R.F.; Silva, R.C.M.A.; Souza, D.R.S.

Instituição: Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto (FAMERP).

Introdução: Carcinoma hepatocelular (CHC), terceira causa de morte por câncer no mundo, tem cirrose como principal fator de risco, destacando-se, ainda, o metabolismo da vitamina D por influenciar níveis de cálcio que podem estar alterados em hepatopatias. **Objetivo:** Analisar polimorfismos de receptor da vitamina D (VDR-rs731236-T>C e VDR-rs7975232-C>A), proteína transportadora da vitamina D (DBP-rs4588-C>A) e citocromo 24A1 (CYP24A1-rs601389-A>T), níveis de cálcio iônico, comorbidades e hábitos de vida, na cirrose com ou sem CHC. **Metodologia:** Foram estudados 359 indivíduos: 93 com cirrose (G1); 55 com cirrose/CHC (G2); 211 sem sinal clínico da doença (G3). Realizou-se coleta de amostra de sangue periférico para análise das variantes genéticas por RT-PCR. Cálcio iônico (Ca⁺⁺) foi dosado em 71 pacientes. Utilizou-se questionário e prontuários. Significância estatística foi definida para valor-P<0,05. (CEP-FAMERP-6910/2011). **Resultados:** VDR-rs731236 – prevaleceram genótipos com alelo mutante (AM) em G1 (73,9%) e G2 (76,4%) versus G3 (59,2%; P=0,015; P=0,019, respectivamente). Prevaleram diabetes mellitus (DM: G1=36,6%; G2=29,6%), tabagismo (G1=44,1%; G2=48,1%) e etilismo (G1=50,5%; G2=57,4%), versus G3 (3,8%; 21,8%; 12,8%; respectivamente; P<0,001). Pela regressão logística houve risco de cirrose no sexo masculino (OR=2,5; IC95%=1,4-4,3), etilismo (OR=7,0; IC95%=3,9-12,4), tabagismo (OR=2,8; IC95%=1,6-4,7), DM (OR=14,7; IC95%=6,4-33,5) e VDR-rs731236 (alelo mutante $_C$; OR=1,9; IC95%=1,1-3,3). Houve risco de CHC no sexo masculino (OR=2,7; IC95%=1,3-5,5), etilismo (OR=4,2; IC95%=2,3-7,7), tabagismo (OR=2,3; IC95%=1,3-4,1) e DM (OR=2,6; IC95%=1,4-5,1). Pela regressão linear o AM de DBP-rs4588 reduz Ca⁺⁺ em 0,064nmol/L (P=0,029). **Conclusão:** AM de VDR-rs731236 Fator independente na cirrose, associou-se com ou sem CHC, sexo masculino, etilismo, tabagismo e DM destacaram-se em ambas, enquanto AM de DBP-rs4588 reduziu a biodisponibilidade de Ca⁺⁺.

Código: NC33

Relationship of habitual nutrient intake, visceral fat and ECHDC3 mRNA expression with extent of coronary lesion

Autores: Duarte, M.K.R.N.; Araujo, J.N.G.; Duarte, V.H.R.; Pimentel, J.B.; Fernandes, C.T.O.; Souza, A.L.S.; Souza, T.O.; Oliveira, J.M.; Silva, A.M.G.; Cruz, M.S.M.; Cunha, A.T.O.; Torrinhas, R.S.M.M.; Lima, S.C.V.C.; Luchessi, A.D.; Silbiger, V.N.

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

Introdução: Cardiovascular diseases (CVDs) are the leading cause of death worldwide. These complex pathologies have a strong heritable component and involves a number of cellular and molecular mechanisms and inflammation. **Objetivo:** This study aimed to test a relationship among nutrient intake, visceral fat and ECHDC3 mRNA expression in blood of patients with different extent of coronary lesion. **Metodologia:** Male and female individuals (n = 41) aging 30-74 years old undergoing cinecoronariography were submitted to blood sample collection for serum biochemistry and peripheral blood mRNA expression of ECHDC3 assessments; 24-hour recall for dietary intake calculation, and antropometric and bioimpedance analysis for visceral fat mass estimation. Extent of coronary lesion was classified according to the Friesinger index (FI). Correlations between the variables studied were tested by Sperman analysis. **Resultados:** According to FI, patients were classified: without (n = 8), low (n = 6), intermediate (n = 15), or major (n = 12) lesion. We found a correlation of lesion extension with carbohydrate (r = 0.754, p = 0.002), thiamin (r = 0.507, p = 0.001), riboflavin (r = 0.388, p = 0.012), folate (r = 0.599, p < 0.001) and magnesium (r = 0.528, p = 0.003) intakes, and with ECHDC3 expression (r = 0.327, p = 0.037). ECHDC3 expression was 1.93-fold higher in patients with intermediate than those with low lesions (p = 0.011), 1.91-fold higher in patients with major than those with low lesions (p = 0.013), and showed a correlation with FI (r = 0.327, p = 0.037) and visceral fat percentage (r = 0.416, p = 0.009). **Conclusão:** The consumption of high amounts of carbohydrate, thiamin, riboflavin, folate and magnesium and the increase of visceral fat and ECHDC3 upregulation may contribute for the CVD progression.

Código: NC34

Avaliação da frequência genotípica do gene ACE na população brasileira

Autores: Pinto, I.S.B¹.; Motta, I.G.B¹.; Lemos, L.M¹.

Instituição: Lemos Laboratório de Análises Clínicas¹.

Introdução: O gene ACE (angiotensin I converting enzyme) codifica uma enzima envolvida na catalização e conversão da angiotensina I na forma ativa angiotensina II, um potente vasoconstritor e estimulador de aldosterona responsável pelo controle da pressão arterial e do balanço fluido-eletrolítico.

Objetivo: Identificar as frequências alélicas e genotípicas do SNP rs4343 do gene ACE em pacientes que realizaram exames genéticos em um laboratório de análises clínicas localizado em Juiz de Fora -MG.

Metodologia: Para avaliar a frequência do alelo na população estudada foram genotipadas 100 amostras recebidas de todo o Brasil para a avaliação do gene ACE. Importante ressaltar que todos os pacientes assinaram um termo de consentimento permitindo o uso das informações para pesquisa, desde que mantido o anonimato. Para a extração do DNA utilizou-se um kit comercial de acordo com as recomendações do fabricante. A identificação dos genótipos foi realizada por meio da técnica SNP Genotyping. **Resultados:** Os resultados encontrados apontaram uma frequência de 60,12% para o alelo A (alelo mutante) e 40% para o alelo G (alelo normal). A frequência do genótipo homocigoto mutante AA foi de 39,33%, do genótipo heterocigoto AG foi de 41,57% e do homocigoto normal GG foi de 19%. Os valores encontrados no presente trabalho mostraram que 60% da população avaliada é portadora do alelo mutante, valor correspondente ao encontrado por outros grupos de pesquisa (70%). Portadores de alterações nesse gene apresentam maior predisposição a hipertensão arterial e doenças cardiovasculares quando consomem sal em níveis elevados. **Conclusão:** O exame genético para identificação de fatores de risco é de suma importância para tratamento preventivo e personalizado para cada paciente.

Código: NC35

Avaliação da frequência de portadores da mutação no SNP rs1801198 para o gene da transcobalamina

Autores: Pinto, I.S.B¹.; Motta, I.G.B¹.; Lemos, L.M¹.

Instituição: Lemos Laboratório de Análises Clínicas¹.

Introdução: A deficiência nos níveis de vitamina B12 está relacionada a doenças cardiovasculares, distúrbios neurológicos, altos níveis de homocisteína e aborto de repetição. Portadores de alteração no gene TCN2 apresentam deficiência de transporte de cobalamina do intestino para o sangue. **Objetivo:** Avaliar a porcentagem de pessoas portadoras da alteração no SNP rs1801198 do gene TCN2 em pacientes que realizaram exames genéticos em um laboratório de análises clínicas localizado em Juiz de Fora - MG. **Metodologia:** Para avaliar a frequência de portadores da mutação na população estudada foram genotipadas 100 amostras recebidas de todo o Brasil para a avaliação do gene TCN2. Importante ressaltar que todos os pacientes assinaram um termo de consentimento permitindo o uso das informações para pesquisa, desde que mantido o anonimato. Para a extração do DNA utilizou-se um kit comercial de acordo com as recomendações do fabricante. A identificação dos genótipos foi realizada por meio da técnica SNP Genotyping. **Resultados:** Os resultados encontrados indicaram que 53,60% das pessoas que se submeteram ao teste genético possuem pelo menos uma cópia do alelo mutante G, enquanto 46,40% possuem somente o alelo normal - C. 31,96% são homocigoto normal (CC); 39,17% são heterocigotos (CG) e 39,17% são homocigoto mutante (GG). Os valores obtidos no presente estudo são equivalentes aos resultados obtidos por outros grupos de pesquisa. Uma vez que a alteração genética é conhecida o tratamento pode ser personalizado e o paciente tem a possibilidade de procurar um tratamento mais indicado para compensar a perda da função do gene com a mutação. **Conclusão:** A identificação da mutação é um importante fator para auxiliar na melhor conduta e tratamento para pacientes que apresentem baixos níveis séricos de B12.

Código: NC36

Influência da dieta sem lactose sobre a circunferência da cintura em indivíduos com intolerância à lactose, portadores de síndrome metabólica

Autores: Araujo, E.M.Q.; Lima, C.R.O.; Brandão, N.A.; Silva, J.V.

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB).

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é um conjunto de distúrbios metabólicos complexos, caracterizado pela presença de dislipidemias, alterações de glicemia, hipertensão arterial sistêmica e obesidade central. Existem diferentes consensos para diagnóstico da SM, sendo um dos mais utilizados o da Internacional Diabetes Federation (IDF) que possui a obesidade central como um dos critérios obrigatórios para o diagnóstico. A obesidade central e a resistência a insulina (RI) são as principais causas, pois o tecido adiposo visceral é metabolicamente ativo que produz citocinas inflamatórias, substâncias quimioatrativas de macrófagos, diminui adipocinas, aumenta a hipóxia, leptina entre outros fatores, que levam a adipogênese e a RI. Assim, ocorre aumento da circunferência da cintura, que é um fator de risco independente de doenças isquêmicas do coração. O tratamento da SM tem como terapia de primeira escolha a realização de um plano alimentar saudável e a prática de exercícios físicos, considerados não medicamentosos. Contudo, em Salvador/Bahia a prevalência de intolerância à lactose é alta, devido à herança genética africana neste estado **Objetivo:** A pesquisa teve como objetivo verificar se a retirada apenas da lactose da dieta influenciaria na diminuição da circunferência da cintura em indivíduos com síndrome metabólica. **Metodologia:** Foi realizado um ensaio clínico no Centro de Estudos e Atendimento Dietoterápico (CEAD), dentro do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Genômica Nutricional e Disfunções Metabólicas localizado na Universidade do Estado da Bahia, com 82 pacientes portadores de SM de acordo os critérios do IDF, com dieta em restrição de lactose, no período de dois meses. Estes pacientes foram submetidos a estudos prévios de testes de tolerância à lactose bioquímica (teste oral de tolerância à lactose) e genética (polimorfismo C>T-13.910). Utilizou-se o teste T de Student para comparação das médias, através do programa SPSS, versão 21. **Resultados:** A dieta com restrição de lactose diminuiu significativamente a circunferência da cintura ($p<0,001$), sendo a média inicial de 101,763 com desvio padrão de 10,9741 e a média final de 100,4252 com desvio padrão de 3,69032, após os dois meses de tratamento. Vale ressaltar que 84% destes pacientes sofriam de intolerância à lactose bioquímica e genética. **Conclusão:** A dieta em restrição de lactose, realizada por dois meses, diminuiu o critério obrigatório da síndrome metabólica, em pacientes que, em sua maioria, sofriam de intolerância a lactose.

Código: NC37

Questionário de rastreamento metabólico e marcadores inflamatório e de estresse oxidativo em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise

Autores: Epifânio, A.P.S.; Jorge, M.P.; Balbino, K.P.; Ribeiro, P.V.M.; Moreira, A.V.; Hermsdorff, H.H.M.

Instituição: Universidade Federal de Viçosa (UFV).

Introdução: O questionário de rastreamento metabólico (QRM) é útil na detecção de sinais e sintomas associados à hipersensibilidade alimentar/ambiental. E estas hipersensibilidades podem contribuir com a inflamação sistêmica já comum em pacientes em hemodiálise. **Objetivo:** Avaliar possíveis relações entre o QRM e marcadores inflamatórios e de estresse oxidativo em pacientes portadores de doença renal crônica (DRC) em hemodiálise (HD). **Metodologia:** Estudo transversal com 85 portadores de DRC em HD. A presença de hipersensibilidade alimentar/ambiental foi avaliada pelo Questionário de Rastreamento Metabólico. Foram determinados marcadores inflamatórios (IL-6 e PCRus) e estresse oxidativo, como a capacidade antioxidante total (TACs), superóxido dismutase (SOD), glutatona S-transferase (GST), malondialdeído (MDA) e óxido nítrico (NO) usando protocolos padronizados. Para as análises estatísticas foram realizadas análise descritiva e coeficiente de correlação de Spearman. Os dados foram processados e analisados em software SPSS versão 20.0, adotando-se o nível de significância $p < 5\%$. O projeto foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFV (CAAE: 27364314.8.0000.5153). **Resultados:** A maioria dos participantes era homens (65,9%) com idade 62 ± 14 anos. Os sinais e sintomas mais prevalentes, de acordo com o QRM, foram os intestinais e os relacionados aos olhos, pele e emoções. De acordo com a interpretação final do QRM, 23,5% dos pacientes em hemodiálise foram classificados como pessoas mais saudáveis com menor chance de hipersensibilidade, 35,3% como indicativo de existência de hipersensibilidade e 41,2% dos como absoluta certeza de existência de hipersensibilidade. A pontuação final do QRM apresentou correlação direta significativa para a relação GST ($r=0.213$ $p=0.050$), MDA ($r=0.261$ $p=0.016$) e óxido nítrico ($r=0.257$; $p=0.037$). **Conclusão:** Pontuações superiores no QRM, sugerem a existência de hipersensibilidade relacionados aos maiores valores para marcadores de estresse oxidativo necessitando de uma investigação mais apurada, principalmente em relação à saúde intestinal.

Código: NC38

Avaliação do polimorfismo rs7903146 e sua correlação com desenvolvimento de Diabetes Tipo II

Autores: Pinto, I.S B¹.; Motta, I.G.B¹.; Lemos, L.M¹.

Instituição: Lemos Laboratório de Análises Clínicas¹.

Introdução: Alterações no gene TCF7L2 (Transcription Factor 7-like 2) que atua na homeostase da glicose sanguínea têm sido altamente correlacionadas ao desenvolvimento de Diabetes Tipo 2. **Objetivo:** Avaliar a porcentagem de pessoas portadoras da alteração no SNP rs7903146 do gene TCF7L2 em pacientes que realizaram exames genéticos em um laboratório de análises clínicas localizado em Juiz de Fora - MG. **Metodologia:** Para avaliar a frequência de portadores da mutação na população estudada foram genotipadas 90 amostras recebidas de todo o Brasil para a avaliação do gene TCF7L2. Importante ressaltar que todos os pacientes assinaram um termo de consentimento permitindo o uso das informações para pesquisa, desde que mantido o anonimato. Para a extração do DNA utilizou-se um kit comercial de acordo com as recomendações do fabricante. A identificação dos genótipos foi realizada por meio da técnica SNP Genotyping. **Resultados:** Os resultados encontrados indicaram que 29,63% das pessoas que se submeteram ao teste genético possuem pelo menos uma cópia do alelo mutante T, enquanto 70,37% possuem somente o alelo normal - C. Destas, 54,32% são homocigoto normal (CC); 32,1 % são heterocigotos (CT) e 13,58% são homocigoto mutante (TT). A presença do alelo T está relacionada ao aumento da resistência insulínica (menor capacidade de controlar o açúcar no sangue). Trabalhos publicados por outros grupos de pesquisa indicam que mulheres portadoras do alelo mutante e que não são diabéticas podem apresentar redução da secreção de insulina. **Conclusão:** A alteração no gene TCF7L2 está relacionada a diminuição da secreção de insulina em portadores do alelo mutante.

Código: NC39

Atividade anti-inflamatória do suco de *Physalis peruviana* L. na colite ulcerativa induzida em camundongos

Autores: Lyra, E.; Braggio, L.D.; Melo, S.S.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: A *Physalis peruviana* L. (Pp) é uma frutífera de grande valor nutricional. Seus frutos apresentam compostos bioativos, os quais têm proporcionado efeitos antioxidante, citotóxico e anti-inflamatório (in vitro); e hepatoprotetor, hipocolesterolêmico e anti-inflamatório intestinal (in vivo).

Objetivo: Avaliar a atividade anti-inflamatória do suco dos frutos de *Physalis peruviana* L (Pp) em modelo de colite induzida experimentalmente em camundongos. **Metodologia:** Foram utilizados 21 camundongos BALB/c, divididos em 3 Grupos: Controle (C); Colite (CO) e Colite *Physalis* (CP), tratados com suco de Pp (4000mg/kg), via gavagem, durante 7 dias, após a indução da doença. Induziu-se a colite com a dissolução de 2,5% de sulfato de sódio dextrano na água de beber, por 7 dias. O escore clínico foi determinado sendo considerados: perda de peso, presença de sangramento e consistência das fezes. Além disto, registrou-se consumo alimentar e ingestão hídrica. Ao final do estudo foram retirados cólon para análise histológica e aferição do comprimento, e fígado para comparação de peso entre grupos.

Resultados: A Pp não alterou consumo alimentar, peso corporal, ingestão hídrica, comprimento do cólon e peso dos órgãos. A consistência das fezes foi modificada significativamente com a indução da colite, de sólida para pastosa nos Grupos CO e CP em comparação ao Grupo C ($p=0,0042$). Quanto ao escore clínico no período de indução os Grupos CO e CP exibiram maior média em relação ao Grupo C ($p=0,0006$). Destaca-se que o Grupo CP apresentou menor percentual ($p=0,0025$) de injúria histológica ($1,42\pm 2,44$) em comparação ao Grupo CO ($10,83\pm 5,84$), com menor infiltração leucocitária no cólon.

Conclusão: O suco dos frutos de Pp reduziu a inflamação intestinal induzida por DSS em camundongos, sem alterar peso corporal, coeficiente de eficácia alimentar, ingestão hídrica e peso dos órgãos.

Código: NC42

Efeitos de substitutos parciais de refeições no perfil nutricional e bioquímico de ratos recebendo dietas hiperlipídica e normolipídica

Autores: Weber, A. P. M.; Bento, A. C. Z.; Casagrande, B. D.; Fabris, F. A.; Melato, J.;
França, A.; Melo, S. S.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: Diante da epidemia de obesidade, produtos com a finalidade de auxiliar na redução de peso, como os substitutos parciais de refeições (SPR) tornaram-se frequentes. Estudos que analisam estes produtos ainda são escassos. **Objetivo:** Avaliar os efeitos de SPR no perfil nutricional e bioquímico de ratos recebendo dieta hiperlipídica ou normolipídica. **Metodologia:** Utilizou-se 32 ratos divididos em quatro Grupos: C-dieta padrão (AIN 93M); H–dieta hiperlipídica; HS–dieta hiperlipídica com SPR e CS–dieta padrão com SPR. Cada rato dos Grupos HS e CS recebeu adicionado à dieta pó para o preparo de bebida para controle de peso (shake), associado ao alimento com proteína isolada de soja, doses recomendadas pelo fabricante e convertidas para animais. Registrou-se semanalmente peso corporal, consumo alimentar, ingestão hídrica, excreção urinária e fecal. Ao final das 8 semanas de estudo foram coletados o sangue para determinações bioquímicas e o peso dos órgãos para comparação entre grupos. **Resultados:** Os Grupos CS e HS demonstraram menor consumo alimentar quando comparados aos Grupos C e CS, respectivamente em duas semanas. O Grupo CS apresentou maior excreção fecal em relação aos Grupos C e HS, na 2^a e 6^a semana. Os Grupos H e HS apresentaram menor ganho de peso ao final do estudo em comparação ao Grupo C e maiores peso de fígado e baço, concentrações séricas de fosfatase alcalina quando comparados aos Grupos C e CS. O Grupo HS exibiu maiores valores de alanina aminotransferase em comparação aos Grupos C e CS. **Conclusão:** O SPR não proporcionou melhora no perfil nutricional e bioquímico dos animais, aumentando o dano hepático quando associado à dieta hiperlipídica.

Código: NC43

Composição corporal de pacientes com neoplasia mamária suplementadas com óleo de coco extra virgem

Autores: Araujo, D.P.; Pereira, P.T.V.T.; Campos, A.J.; Erra, L.L.P.; Silva, S.C.S.; Leite, R.D.; Garcia, J.B.S.

Instituição: Universidade Federal do Maranhão; Universidade Federal do Espírito Santo.

Introdução: Ganho de peso é consequência do tratamento para câncer de mama associados à fadiga e sedentarismo decorrentes da doença (FIGUEIREDO et al, 2016). O óleo de coco relaciona-se à inibição de agentes cancerígenos em tumores mamários (LAW et al, 2014). **Objetivo:** Este estudo possui o objetivo de avaliar a composição corporal de pacientes com neoplasia mamária suplementadas com óleo de coco extra virgem. **Metodologia:** Ensaio clínico com 12 pacientes em tratamento no Hospital do Câncer Aldenora Bello. A idade foi 41 ± 6 anos, peso: $66,15 \pm 10,3$ kg e altura: $1,57 \pm 0,07$ m. As pacientes receberam 10ml 2x ao dia VO de óleo de coco extravirgem durante 12 semanas e foram orientadas a não mudarem seu padrão alimentar e de atividade física. A composição corporal foi avaliada por Bioimpedância elétrica tetrapolar (Maltron 906®) conforme Guedes (2013). Foi realizado o teste de Shapiro Wilk para normalidade e o teste t para medidas repetidas adotando-se um α de 5%, no. A pesquisa foi aprovada pelo CEP UFMA nº 1.683.231. **Resultados:** Tabela 1. Medidas antropométricas e de composição corporal de mulheres com neoplasia mamária suplementadas com óleo de coco extra virgem por 12 semanas. Variáveis pré pós p

Peso	$66,15 \pm 2,97$	$66,25 \pm 2,96$	0,8528
IMC	$26,48 \pm 3,15$	$27,14 \pm 3,60$	0,1923
% Gordura	$34,52 \pm 5,21$	$35,59 \pm 6,61$	0,1871
Gordura kg	$22,90 \pm 6,09$	$23,95 \pm 6,97$	0,1346
% MM	$65,47 \pm 5,21$	$64,40 \pm 6,61$	0,1871
MM kg	$42,55 \pm 4,92$	$42,3 \pm 5,22$	0,7216

Conclusão: Houve aumento do peso, IMC e Gordura (% e kg), assim como diminuição da MM (% e kg) contudo sem diferença estatisticamente significativa após 12 semanas de suplementação.

Código: NC44

Intervenção nutricional em paciente com mieloma múltiplo no pós transplante de células-tronco hematopoiéticas autólogo: um estudo de caso

Autores: Azevedo, M.J.A.; Barroso, N.E.R.P.; Brandão, A.

Instituição: Universidade de Fortaleza (UNIFOR).

Introdução: Mieloma Múltiplo (MM), é uma neoplasia maligna caracterizada pela ploriferação de plasmócitos na medula óssea. Dependendo do estágio da doença, idade, estado nutricional, o transplante de células-tronco hematopoiéticas (TCTH) é um processo com resultados imediatos e de longo prazo.

Objetivo: Considerando as graves alterações que ocorrem no estado nutricional dos pacientes oncológicos, tem-se como principais objetivos na condução deste caso, a recuperação do estado nutricional, e a preservação de massa muscular magra. **Metodologia:** Paciente, 61 anos, sexo feminino, procedente de Fortaleza, em pós transplante de medula óssea autólogo, com diagnóstico estabelecido de mieloma múltiplo. Verificou-se histórico clínico, socioeconômico. O monitoramento nutricional se deu durante 3 semanas, onde foi verificado exame físico e antropométrico. A continuidade da avaliação se deu através da análise dos exames bioquímicos e da progressão da dieta por via oral, determinando assim a necessidade energética e realizando condutas nutricionais. **Resultados:** Após a TMO, paciente ficou em jejum durante 2 dias, seguindo protocolo de TMO. Seguiu em dieta via oral, de consistência branda para neutropênico constipante mais suplemento. Após a intervenção, paciente apresentou náuseas e diarreia devido os medicamentos, apresentando aceitação moderada das refeições, sem mucosite. Assim, foi possível identificar que o aporte de calorias e de proteínas ofertadas estão dentro dos parâmetros planejados. A dieta caracterizou-se como hipercalórica, hiperprotéica e normolipídica. Portanto a meta calórica calculada após a intervenção para a referida paciente foi de 1.850 kcal/dia e a meta proteica até 1,5g/kg/dia. **Conclusão:** Houve evolução da consistência da dieta e estado nutricional mantido. É importante ressaltar que as medicações provocam alterações nutricionais importantes, sendo necessário uma intervenção nutricional adequada.

Código: NC45

Efeito do extrato aquoso das flores de *Hibiscus cannabinus* L. na inflamação do cólon em camundongos

Autores: Bento, A.C.Z.; Souza, L.F.S.; Souza, P.N.; Melo, S.S.; Kreuger, M.R.O.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: A colite ulcerativa é uma doença inflamatória intestinal que acomete principalmente o cólon. Estudos demonstram propriedade anti-inflamatória do gênero *Hibiscus*, pertencente à família Malvaceae, entretanto não foram realizadas pesquisas utilizando flores da espécie *Hibiscus cannabinus* no tratamento desta doença, **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi avaliar a atividade anti-inflamatória do extrato aquoso das flores de *Hibiscus cannabinus* (Hc) no modelo de colite. **Metodologia:** Foram utilizados 19 camundongos BALB/c foram divididos em três grupos: Controle (C); Colite (CO) e Colite tratado com Hc (COH). A indução da colite ocorreu com dissolução de 1,5% de sulfato de sódio dextrano na água de beber. Após foi realizado tratamento com Hc por sete dias (200mg/Kg peso). O escore clínico foi determinado sendo considerados perda de peso, presença de sangramento e consistência das fezes. Registrou-se consumo alimentar e ingestão hídrica. O cólon foi removido para análise histológica (quadro inflamatório) e aferição do comprimento, e fígado para comparação de peso entre grupos. **Resultados:** A administração do extrato aquoso de Hc promoveu menor ingestão alimentar, coeficiente de eficácia alimentar, ingestão hídrica e maior perda de peso ($p < 0,01$), sem alterar as variáveis peso do fígado, consistência das fezes e comprimento do cólon. A análise histológica mostrou áreas de maior extensão de processo inflamatório nos Grupos CO e COH. O escore clínico evidenciou efeito negativo do Hc ($p = 0,0010$) no Grupo COH em comparação aos Grupos CO e C. **Conclusão:** O extrato aquoso das flores de Hc não exerceu efeito anti-inflamatório na colite induzida em camundongos.

Código: NC46

Efeito da ingestão de quiabo (*Abelmoschus esculentus*) em ratos portadores de Diabetes Mellitus tipo 2 induzido por dieta e estreptozotocina

Autores: Bento, A.C.Z.; Melo, S.S.; Franca, A.

Instituição: Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI).

Introdução: Vários estudos denotam a importância da atenção nutricional na prevenção do Diabetes Mellitus (DM2) e no retardo das complicações associadas a esta doença. **Objetivo:** Diante disto, o objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos da ingestão do extrato aquoso de quiabo (*Abelmoschus esculentus*) no perfil nutricional e bioquímico de ratos induzidos ao Diabetes Mellitus tipo 2. **Metodologia:** 36 ratos, machos, Wistar, foram divididos em 3 Grupos: C– ratos saudáveis; D – ratos diabéticos, induzidos por dieta hiperlipídica e estreptozotocina; e DQ - ratos diabéticos recebendo diariamente extrato aquoso de quiabo (2,5% / peso corporal), via gavagem. A glicemia periférica foi determinada antes e 24 horas após a administração de estreptozotocina até a sexta semana. Foram coletados dados de consumo alimentar, peso corporal, ingestão hídrica, excreção urinária e fecal. Na sexta semana, os animais foram anestesiados e realizou-se a eutanásia. O sangue foi utilizado para determinações bioquímicas e os órgãos pesados para comparação entre grupos. **Resultados:** O extrato aquoso de quiabo melhorou o coeficiente de eficácia alimentar ($1,88 \pm 0,53$; $-6,7 \pm 11,16$) e reduziu as concentrações séricas de LDL-colesterol ($p=0,0026$) e fosfatase alcalina (FAL) ($p=0,0170$), no entanto aumentou as concentrações séricas de creatinina ($p=0,0383$) e ureia ($p=0,0001$). O extrato não exerceu efeito na glicemia sérica e periférica dos animais, na excreção fecal, nas concentrações séricas de triglicerídeos, colesterol total, HDL-colesterol, alanina aminotransferase, aspartato aminotransferase, no peso do pâncreas, fígado e baço ($p>0,05$). **Conclusão:** O extrato melhorou o perfil nutricional dos animais, mas não foi efetivo na redução da glicemia, além de aumentar as concentrações séricas de creatinina e ureia.

Código: NC47

Acompanhamento nutricional de recém-nascido pré-termo com desconforto respiratório em uso de leite humano pasteurizado: um estudo de caso

Autores: Sousa, R.V.; Azevedo, M.J.A.; Sousa, V.B.G.; Neves, S.S.; Meireles, A.V.P.

Instituição: Universidade de Fortaleza (UNIFOR).

Introdução: Frente ao grande número de recém-nascidos pré-termo, torna-se indispensável qualificar em prática diferentes modelos nutricionais para evolução clínica destes. Os distúrbios respiratórios correspondem às intercorrências mais comuns nesse período de nascidos como a Síndrome do Desconforto Respiratório (SDR). **Objetivo:** Este estudo objetiva identificar um ganho ponderal do recém-nascido pré-termo, por meio do uso do leite humano pasteurizado, associado à uma evolução clínica da maturidade do sistema respiratório. **Metodologia:** Foi realizado acompanhamento do primeiro ao décimo sexto dia de vida pós-parto do recém-nascido pré-termo, a fim de identificar evolução nos achados. Foi verificado histórico clínico e socioeconômico da mãe, para identificar possíveis associações que levassem ao parto pré-termo. Realizou-se periodicamente avaliação do estado nutricional do recém-nascido pré-termo, em seguida, era realizado a determinação das necessidades energéticas e de macronutrientes e micronutrientes, de acordo com o estado nutricional, realizando condutas nutricionais adequadas com o uso de leite humano pasteurizado. **Resultados:** Observou-se uma evolução significativa do recém-nascido, ganho ponderal notificado semanalmente, ocasionado pela administração do leite humano pasteurizado, observado que ao nascer estava pesando 1,66kg, classificado como >P10 e <P50 e baixo peso. Na segunda semana de vida, RN evoluiu com ganho ponderal de 310g (24,46g/kg/d), tendo curva ascendente na escala de Fenton e permanência do percentil. Na terceira semana RN evoluiu com ganho de 105g (7,42g/kg/d) e curva ascendente na escala de Fenton, com permanência do percentil. O recém-nascido permaneceu em uso de HOOD para auxílio da oxigenação durante todo o acompanhamento. **Conclusão:** O leite humano pasteurizado fornece aminoácidos, vitaminas e minerais necessários, auxilia no crescimento e desenvolvimento das funções corporais dos recém-nascidos e na evolução clínica, na unidade de terapia intensiva neonatal.



XIII CONGRESSO
INTERNACIONAL DE

Área:

Nutrição esportiva

Nutrição
ional

Código: NE01

A importância da interdisciplinaridade na prática esportiva: uma visão do nutricionista

Autores: Lima, M.R.S; Benevides, F.T.; Apoliano, A.P.A.

Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará.

Introdução: O esporte é um campo de conhecimentos, formado a partir de diversas vertentes. A interdisciplinaridade busca fazer a ligação destas diversas áreas, compreendendo a complexidade que a envolve, unindo saberes, e a troca de informações entre eles. **Objetivo:** O objetivo foi relatar a importância da interdisciplinaridade na prática esportiva, através da visão do nutricionista. A soma dos distintos conhecimentos, que promoverá a integralidade de ações. **Metodologia:** Esta pesquisa tratou-se de um estudo descritivo, com abordagem qualitativa. O estudo foi realizado com 26 nutricionistas que estavam no último semestre da pós-graduação em Nutrição Esportiva de uma Instituição Privada de Fortaleza - CE. A coleta de dados ocorreu com entrevistas, por meio de gravações que posteriormente foram transcritas, utilizando como metodologia a análise de conteúdo. Foram formados núcleos de sentidos, ou seja, categorias a partir das falas dos participantes, no qual foi possível organizar relatos distintos e semelhantes. **Resultados:** A maioria dos nutricionistas não soube diferenciar os conceitos de multiprofissionalidade e interdisciplinaridade. Entre os profissionais que o nutricionista mais se integra, ou que gostaria de atuar em conjunto, foi o educador físico. **Conclusão:** Foi observado na literatura, a troca de informações e estratégias entre disciplinas favorecem ao cuidado integral do indivíduo. Se faz necessário mais estudos que abordem a interdisciplinaridade no esporte.

Nutrição
Funcional

Código: NE02

¿Es efectiva una intervención educativa para mejorar hábitos de hidratación de niños fut bolistas?

Autores: Gracia, N.

Instituição: Universidad Mayor.

Introdução: El cuerpo humano está compuesto en su mayoría por agua, esencial para mantener funciones fisiológicas y salud. Para sujetos deportistas es importante mantenerse bien hidratados debido la termorregulación durante el ejercicio se da principalmente por la evaporación del sudor **Objetivo:** El objetivo de este estudio es evaluar la efectividad de una intervención educativa en la modificación de hábitos de hidratación en niños futbolistas a través de un grupo experimental y un grupo control.

Metodologia: Previa firma de consentimiento y asentimiento informado se realizó una medición de concentración de orina e ingesta de líquidos durante un entrenamiento a jugadores de fútbol formativo de categoría sub 10 de dos clubes pre y post intervención, siendo un club el grupo experimental y el otro el grupo control. La intervención educativa se realizó sólo al grupo experimental. **Ca Resultados:** - Comparación ingesta de líquidos grupo intervenido en etapas 1 y 3: no hay diferencias significativas ($P=0,3833$). - Comparación ingesta de líquidos grupo control en etapas 1 y 3: no hay diferencias significativas ($P=0,05$). - Comparación valor de CO grupo intervenido en las etapas 1 y 3: o hay diferencias significativas ($P=0,4984$). - Se observó que en grupo control y grupo intervenido en las etapas 1 y 3, sólo el 9,09% y 11,11% respectivamente del grupo presentaba un estado de euhidratación antes de comenzar el entrenamiento ($CO < 1,020$). **Conclusão:** Una intervención educativa realizada por separado a jugadores, apoderados y cuerpo técnico de categoría, no fue suficiente para generar cambios en estado y hábitos de hidratación en jugadores.

Código: NE03

Gasto energético según actividad física en un grupo de niños de sexto año básico

Autores: Vieira, M.I.T.; Miranda, C.F.; Cancino, J.L.

Instituição: Universidad Mayor.

Introdução: El sedentarismo es una condición que ha influenciado a que desde etapas tempranas exista un aumento en los niveles de malnutrición por exceso. La determinación del gasto energético por actividad física se puede cuantificar por sensores de movimientos como dispositivo Actiheart. **Objetivo:** Analizar el gasto energético diario por actividad física en día de jornada escolar y fin de semana, y correlacionarlo con índices antropométricos. **Metodología:** - Aplicado a 9 pre adolescentes escolares varones entre 11 y 12 años que cursaron sexto año básico en jornada escolar completa previo consentimiento informado aprobado por el apoderado. • Se les realizó una evaluación antropométrica consistente en la determinación del peso corporal, estatura, perímetro de cintura y porcentaje de grasa. • Se instaló dispositivo Actiheart por un periodo de 6 días. **Resultados:** La comparación entre el gasto energético por actividad física (GEA) en jornada escolar (JE) de 8 a 16 hrs y el GEA en un día de fin de semana (FS) de 8 a 16 hrs presentaron una media de 737,6 Kcal y 418,1 Kcal, respectivamente. Desviación Estándar (DS) 354,8 Kcal y 207,7 Kcal, respectivamente. ($p = 0,0088$) Correlación entre frecuencia cardiaca promedio (FCX) en JE y el GEA en JE de 8 a 16 hrs/Kg presentó una media de 92 lat/min y 13,6 Kcal. DS 8,3 lat/min y 6,2 Kcal. ($r = 0,828$.) ($p = 0,0016$.) **Conclusão:** El GEA de los pre adolescentes es mayor en JE comparado con día de FS en una jornada de 8 a 16 hrs y en 24 hrs. Existe una buena correlación entre FCX JE y el GEA. La correlación del GEA en JE y FS con la evaluación antropométrica fue débil estadísticamente.

Código: NE04

Suplementação hiperproteica com amêndoa de bacuri e whey protein sobre o perfil renal de ratos submetidos ao treinamento resistido

Autores: Silva, C. C.; Rodrigues, G. C. G.; Ramos, M. L. M.; Trapia, I. F.; Soares, W. R. G.; Candido, C. J.; Hiane, P. A.; Sanches, F. L. F. Z.

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS).

Introdução: Existe atualmente preocupação por parte da população em relação ao aumento do consumo de suplementos proteicos por receio de sobrecarga renal. **Objetivo:** Avaliar os efeitos da suplementação hiperproteica com amêndoa de bacuri (*Scheelea phalerata* Mart.) e whey protein (WP) sobre o perfil renal de ratos submetidos ao treinamento resistido. **Metodologia:** Utilizou-se 40 ratos machos Wistar recém-desmamados, que receberam água e dieta ad libitum. Experimento teve duração de 4 semanas de adaptação (dieta comercial) e 8 semanas de intervenção nutricional (dieta AIN-93 com 25% de proteína) e protocolo de treinamento resistido com escada, frequência de três vezes por semana. Os animais foram distribuídos em 6 grupos, sendo (G1-G4, n=6): G1 (bacuri sedentário); G2 (bacuri exercitado); G3 (WP sedentário) e G4 (WP exercitado) e (G5-G6, n=8): G5 (controle sedentário) e G6 (controle exercitado). Avaliou-se creatinina e ureia sérica e análise histológica renal. Aprovado pelo Comitê de Ética/UFMS sob nº 678/2015. Considerou-se $p < 0,05$. **Resultados:** Valores de creatinina não diferiram estatisticamente entre os grupos, tanto no início quanto ao fim do experimento. Enquanto que para ureia no final os valores séricos foram significativamente inferiores ($p < 0,0001$) para G1 ($29,53 \pm 2,47$ mg/dL) em relação à G5 ($59,80 \pm 7,38$ mg/dL) e G6 ($58,61 \pm 2,46$ mg/dL). Houve redução ($p = 0,0001$) nos níveis de ureia para G1 e aumento significativo de creatinina em G1, G2, G3 e G6. Não houveram alterações morfológicas nos tecidos renais, os quais se mantiveram preservados após as oito semanas de suplementação hiperproteica. **Conclusão:** Os parâmetros bioquímicos estavam dentro da normalidade para ratos e as dietas hiperproteicas de origem vegetal e animal mostraram-se seguras em relação à danos renais, nas condições avaliadas.

Código: NE06

Consumo de suplementos esportivos e conhecimento básico sobre nutrição de praticantes de crossfit na cidade de Juiz de Fora/ MG

Autores: Oliveira, N.P.; Gomes, A.S.; Percegoni, N.

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora; Faculdades Redentor.

Introdução: O Crossfit é uma modalidade esportiva muito procurada atualmente por indivíduos que desejam modificações na composição corporal. O uso de suplementos esportivos é desconhecido nesta modalidade. **Objetivo:** Este estudo verificou o uso de suplementos alimentares e o conhecimento sobre princípios básicos de nutrição, de 200 desportistas, maiores de 18 anos, praticantes de CrossFit da cidade de Juiz de Fora, MG; de todos os boxes existentes na cidade. **Metodologia:** Aplicou-se um questionário contendo questões sociodemográficas, sobre a prática de atividade física, conhecimento básico sobre nutrição e uso de suplementos alimentares. Para comparar diferenças entre as frequências utilizou-se: Teste Qui-quadrado, Teste Exato de Fisher e, para as variáveis com três ou mais categorias, o Teste Z de Diferença de Proporções. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da UFJF, parecer nº 820.72. **Resultados:** Participaram 113 homens e 87 mulheres, sendo 31,9% e 37,9% com Ensino Superior Completo, respectivamente ($p>0,05$). Com relação ao conhecimento sobre as fontes alimentares dos macronutrientes, a proporção de acertos foi: 25,9% e 29,9% para carboidratos; 46,4% e 44,8% para proteínas, e 64,3% e 65,5% para lipídeos; para homens e mulheres, respectivamente ($p>0,05$). Segundo 62,0% dos participantes, a proteína é o nutriente que deve estar em maior proporção na dieta. Destes, 55,5% utilizam suplementos, sendo o Whey Protein o mais consumido (79%). A orientação para o consumo partiu 70,9% das vezes do nutricionista, 10% do educador físico, seguido de outros meios de indicação. **Conclusão:** Crossfitters de Juiz de Fora possuem alto grau de instrução, maior conhecimento sobre as fontes alimentares de macronutrientes e procuram o profissional adequado (nutricionista) para a prescrição de suplementos.



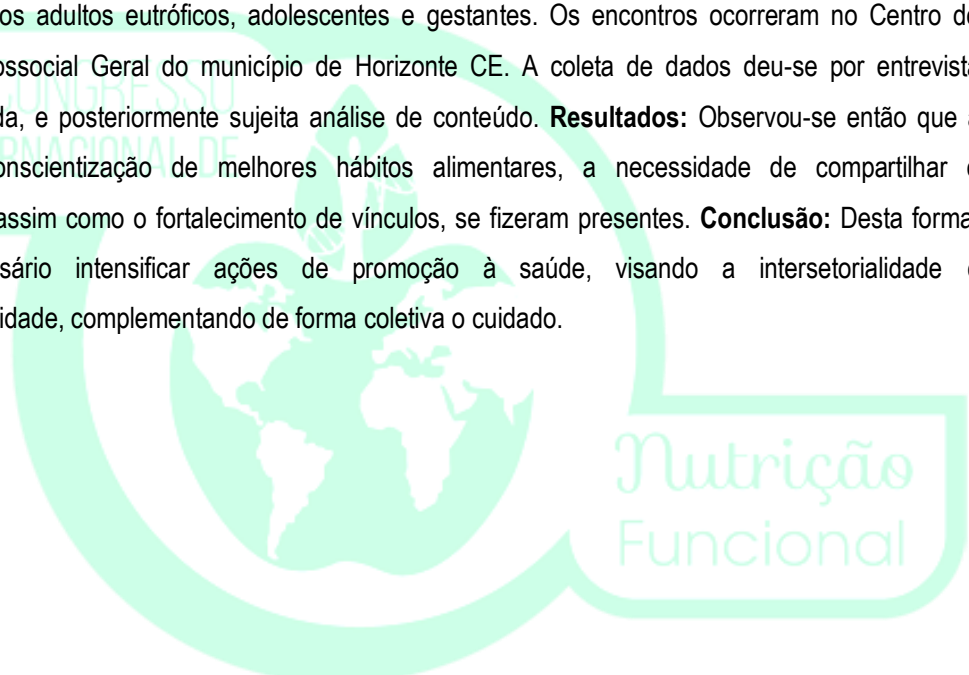
Código: SP03

Impacto das ações de promoção de saúde em indivíduos com sobrepeso/obesidade

Autores: Lima, M.R.S; Santos, R.G; Soares, P.M.; Apoliano, A.P.A.

Instituição: Escola de Saúde Pública do Ceará.

Introdução: A obesidade é uma patologia multifatorial, que necessita de cuidado integral. **Objetivo:** Sendo assim, o objetivo geral foi analisar os resultados de ações de promoção em saúde, com abordagem interdisciplinar à pacientes com sobrepeso/obesidade. **Metodologia:** Esta pesquisa tratou-se de um estudo exploratório, com metodologia clínico-qualitativa em um grupo de promoção de saúde de 33 participantes, que possuíam o diagnóstico de sobrepeso ou obesidade com idades entre 23 e 84 anos, sendo excluídos adultos eutróficos, adolescentes e gestantes. Os encontros ocorreram no Centro de Atenção Psicossocial Geral do município de Horizonte CE. A coleta de dados deu-se por entrevista semiestruturada, e posteriormente sujeita análise de conteúdo. **Resultados:** Observou-se então que a motivação, conscientização de melhores hábitos alimentares, a necessidade de compartilhar o aprendizado, assim como o fortalecimento de vínculos, se fizeram presentes. **Conclusão:** Desta forma, faz-se necessário intensificar ações de promoção à saúde, visando a intersetorialidade e interdisciplinaridade, complementando de forma coletiva o cuidado.



Código: SP05

Perfil alimentar de gestantes adolescentes e sua relação com a sustentabilidade

Autor: SAMPAIO, N.A.

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

Introdução: Adolescência, período em que ocorre mudanças intensas e profundas que envolve desde a escolha de hábitos até a definição de comportamentos. Os fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis ligadas à nutrição na idade adulta se iniciam na infância e na adolescência com os hábitos alimentares inadequados. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi descrever a relação entre consumo alimentar, segundo o tipo de processamento, e a sustentabilidade socioambiental em gestantes adolescentes. **Metodologia:** Estudo transversal, de caráter descritivo-analítico, com. Foram levantadas características sociodemográficas, clínicas, obstétricas e antropométricas. A avaliação do consumo alimentar foi por meio de dois Recordatórios de 24 horas, e a classificação dos alimentos consumidos foi segundo o tipo de processamento: in natura ou minimamente processados, processados e ultra processados. A sustentabilidade, foi avaliado segundo a compra dos alimentos na safra, origem dos alimentos consumidos e conhecimento sobre o termo sustentabilidade. Os dados foram analisados pelo software SPSS versão 21.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Maternidade Escola da UFRJ, (CAAE 41810815.4.0000.5275). **Resultados:** Participaram do estudo 31 gestantes adolescentes atendidas na Maternidade Escola da UFRJ, no ano de 2015. Foi observado uma média de consumo de alimentos ultra processados de 5,87 (DP±2,69) alimentos por dia. O atributo mais apontado pelas gestantes adolescentes para escolha dos alimentos foi o sabor, seguido do aroma. Em relação ao conhecimento sobre sustentabilidade, 61,54% informaram que compravam os alimentos na safra, 100% desconheciam a origem dos alimentos que consumiam e 46,15% informaram desconhecer o termo sustentabilidade. **Conclusão:** Um padrão alimentar com a presença marcante de alimentos ultraprocessados foi observado, bem como a falta de clareza em relação entre a alimentação e a sustentabilidade. Assim, orientar as adolescentes gestantes quanto a atitudes para um consumo alimentar saudável e sustentável, é de extrema importância para promoção de saúde.

Código: SP06

Minerais prescritos e administrados a pacientes idosos em uso de terapia nutricional enteral internados em um hospital público de Salvador/ BA

Autores: Alves, T.C.H.S.; Andrade, N.R.S.

Instituição: Universidade do estado da Bahia.

Introdução: Os minerais são nutrientes essenciais e devem ser supridos adequadamente pela Terapia Nutricional Enteral (TNE) fornecida para o idoso hospitalizado. Entretanto, a oferta da TNE pode ser diferente da planejada, ocasionando ingestão inadequada de todos os nutrientes, inclusive os minerais.

Objetivo: Analisar a adequação dos minerais prescritos e administrados a pacientes idosos hospitalizados em uso de TNE. **Metodologia:** Estudo longitudinal, quantitativo, observacional, prospectivo realizado em um hospital público de Salvador- Bahia, de setembro de 2013 a maio de 2015;

constituiu subprojeto de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade do Estado da Bahia (Parecer: 218.433). Incluiu pacientes idosos, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A ingestão dos minerais foi determinada pela conferência diária do volume de dieta infundido, verificação dos rótulos das dietas e comparação com as recomendações internacionais (Dietary Reference Intakes- DRI). Construção do banco de dados e análises foram realizados pelos programas Microsoft Office Excel® e o software SPSS for Windows®.

Resultados: Foram avaliados 99 pacientes. Verificou-se que as prescrições nutricionais não alcançaram satisfatoriamente as recomendações diárias de ingestão para a maioria dos pacientes no que diz respeito aos minerais cálcio, magnésio e potássio. Concomitantemente observou-se percentual elevado de inadequações do percentual de dieta administrada em relação ao prescrito em todas as semanas de internamento, e consequente ingestão insatisfatória de todos os minerais, sobretudo cálcio, magnésio e potássio.

Conclusão: É imprescindível atenção à composição das dietas utilizadas para pacientes idosos hospitalizados e averiguação de intercorrências que prejudiquem a oferta da TNE e a ingestão de minerais por tais pacientes.

Código: SP07

Oficina de culinária para crianças e adolescentes diabéticos: Uma atividade educativa com enfoque na saúde preventiva

Autores: Alves, T.C.H.S.; Sacramento, J.M.; Santos, M.A.F.; Conceição, J.M.S.

Instituição: Universidade do Estado da Bahia (UNEB).

Introdução: Diabetes Mellitus 1 (DM1) é uma doença crônica caracterizada por hiperglicemia que afeta predominantemente crianças e adolescentes. O consumo alimentar adequado é essencial para o controle glicêmico, porém observa-se dificuldade de adesão a novos hábitos alimentares pelos portadores de DM1. **Objetivo:** Realizar Oficina de Culinária visando envolver crianças e adolescentes diabéticos e seus familiares no preparo de produtos alimentícios saudáveis, saborosos e adequados à sua condição clínica. **Metodologia:** Foram convidados para participação pacientes diabéticos atendidos regularmente no Núcleo de Assistência Nutricional em Pediatria - NANUP/DCV/UNEB. Convite efetuado através de contato telefônico. Foram compostos 03 grupos com 06 crianças/adolescentes e familiares por grupo. Previamente, a equipe executora testou e aprovou 40 receitas. Dentre estas, 03 foram selecionadas: brigadeiro especial de castanha-do-Brasil, brownie e bebida gaseificada (“refrigerante”) de laranja, devido às suas funcionalidades. Primeiramente, realizaram-se palestras educativas. Em seguida, foram realizados os procedimentos de apresentação e preparo das receitas. Após, preparo e degustação, aplicou-se questionário para avaliar as impressões em relação aos atributos sensoriais (aparência, aroma, textura, sabor e gosto). **Resultados:** As 03 Oficinas de Culinária contaram com participação de 34 pessoas, constituindo-se de 17 pacientes e 17 familiares. Com referência aos produtos elaborados a aceitação das crianças/adolescentes foi de 95%, 82% e 70% do refrigerante de laranja, brownie e brigadeiro, respectivamente. Adicionalmente, 100% dos familiares acharam os produtos fáceis de preparar e 85% consideraram o brownie o produto favorito. Os participantes mostraram-se bastante empolgados, interessados, participativos e elogiaram muito as Oficinas. **Conclusão:** Oficinas de culinária para pacientes diabéticos e seus familiares favorece a construção de um cardápio variado e prazeroso, otimizando a adoção de hábitos alimentares saudáveis e melhor qualidade de vida.

Código: SP08

Fatores de risco para síndrome metabólica em pacientes idosos cadastrados em instituição privada de medicina preventiva e promoção à saúde

Autores: Siqueira, C.R.A.; Cabral, A.D.; Moraes, A.C.A.; Freitas, C.T.C.

Instituição: Universidade Vale do Rio Doce (UNIVALE).

Introdução: A Síndrome Metabólica é definida como conjunto de sinais clínicos e/ou laboratoriais, acompanhado ou não de sintomas decorrentes de anormalidades metabólicas, nem sempre expressas clinicamente, que podem promover o desenvolvimento conjunto de hipertensão, diabetes, dislipidemias e doença arterial coronariana. **Objetivo:** Identificar todos os pacientes idosos que apresentem fatores de risco para o desenvolvimento da Síndrome Metabólica e assim possibilitar um trabalho de prevenção.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa documental, cuja base populacional foi constituída por 718 pacientes idosos, maiores de 60 anos, do sexo masculino e feminino, cadastrados na Casa Unimed, projeto da UNIMED Governador Valadares – MG. Para os critérios de inclusão foram avaliados os dados desses idosos, e incluídos todos aqueles que possuíam mais de 60 anos. Para a análise e tabulação dos dados coletados utilizou-se o software Microsoft Excel e o teste usado foi o de X² (qui-quadrado).

Resultados: Dentre os fatores de risco observados, pode-se perceber que o fator que mais prevaleceu neste estudo foi a pressão arterial alta (80,2%), seguido de sobrepeso (46,0%), glicemia em jejum alterada (38,7%), triglicérides (22,0%) e por último HDL (18,8%). A associação de um ou dois fatores de risco teve uma porcentagem significativa, 26,6 e 29,2%, respectivamente. Observa-se que a maioria dos idosos pertencentes a esse estudo apresentou três ou mais fatores de risco para o desenvolvimento da Síndrome Metabólica (35,7%). **Conclusão:** Os idosos apresentaram risco muito alto para o desenvolvimento da Síndrome Metabólica. Estes achados enfatizam a necessidade de programas de saúde específicos para prevenção e controle da Síndrome Metabólica.

Código: SP09

A conscientização familiar para a nutrição adequada aos indivíduos integrantes da Terceira Idade na cidade de Amparo / SP

Autor: Rodrigues, E.S.

Instituição: Centro Universitário de Jaguariúna (UNIFAJ).

Introdução: As questões relacionadas às pessoas da melhor idade devem receber atenção especial, sobretudo dos familiares que detêm a responsabilidade do acompanhamento alimentar desses indivíduos. **Objetivo:** O objetivo desse estudo é o de apresentar as maiores dificuldades encontradas pelas pessoas da terceira idade no que tange à alimentação dentro do convívio familiar. **Metodologia:** A metodologia utilizada para esse levantamento foi a aplicação de um questionário para 30 pessoas, com perguntas abertas sobre a alimentação desses indivíduos, se existia alguma dificuldade na forma de se alimentar, se os alimentos eram de fácil ingestão e se o ambiente familiar facilitava o atendimento das necessidades nutritivas dos entrevistados. **Resultados:** Os resultados apontam que 50% dos idosos não se sentem alimentados adequadamente por motivos pessoais. O mais citado foi a dificuldade na mastigação, seguido pela dificuldade nas condições de preparar suas próprias refeições devido às limitações físicas, outros 30%, citaram, além das dificuldades acima, que não se sentiam à vontade dentro dos próprios lares em solicitar uma alimentação especial para evitar excesso de tarefas na elaboração das refeições. Por fim, apenas 20% dos entrevistados se sentiam totalmente satisfeitos com a alimentação produzida dentro de suas residências. **Conclusão:** Do ponto de vista fisiológico, os idosos sofrem uma grande redução das propriedades do organismo, tanto na absorção de nutrientes dos alimentos, como na questão gástrica e digestiva.

Código: SP10

Análise do consumo alimentar de dependentes químicos de uma comunidade terapêutica do município de Cascavel, Paraná

Autores: Kuhn, C.P¹.; Hoenig, C.F¹.; Winick, F¹.; Liz, H.C¹.; Benvegnu, D.M¹.

Instituição: ¹Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).

Introdução: A dependência química é um fenômeno atual que afeta vários indivíduos, ocasionando mudanças nos hábitos alimentares e do estado nutricional dos usuários, devido à falta de ingestão de alimentos e/ou alteração do metabolismo podendo levar a deficiências nutricionais. **Objetivo:** Com base nisso, o presente estudo tem como objetivo realizar um estudo nutricional em dependentes químicos que se encontram em recuperação. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada em uma comunidade terapêutica do município de Cascavel, Paraná, onde foram selecionados 12 indivíduos, do sexo masculino, com faixa etária entre 18 a 59 anos. Estes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participarem da pesquisa. Após, iniciou-se a avaliação do consumo alimentar através da aplicação de questionários de frequência do consumo alimentar (QFCA) de modelo quantitativo. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante Certificado de Apresentação para Apreciação Ética sob número 61355816.0.0000.5564. **Resultados:** Do total de 23 internos, fizeram parte da amostra 12 indivíduos (52,17%). O consumo alimentar deste grupo apresentou uma média de ingestão de 1595,78 kcal. Analisado conforme as Dietary Reference Intakes (DRI's) para o sexo masculino o consumo de macronutrientes apresentou-se de acordo com o recomendado, bem como o selênio, zinco, cobre, ferro, sódio e vitamina B6. Contudo, observou-se um baixo consumo de fibras, cálcio e magnésio, além das vitaminas A, B9, B12, C, D e E. Já em relação aos lipídios: o colesterol, os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 se apresentaram inadequados, diferente dos demais lipídios. **Conclusão:** Observou-se a necessidade de realizar orientações nutricionais para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, posto que a qualidade da dieta pode auxiliar na saúde dos dependentes químicos.

Código: SP11

Educação em saúde: percepção da equipe multiprofissional em uma unidade de cuidado continuado integrado no Brasil

Autores: Silva, C.C.; Costa, L.P.; Gouveia, C.G.; Rodrigues, B.M.; Silva, T.S.; Souza, C.N.; Espinola, C.M.C.

Instituição: Hospital São Julião (HSJ); Universidade Católica Dom Bosco (UCDB).

Introdução: A Educação em Saúde deve ser valorizada, por contribuir com o aprimoramento e inclusão social ao paciente. A Unidade Cuidados Continuados Integrados (UCCI) constitui-se em desafios para o sistema de saúde brasileiro proporcionando respostas adequadas às pessoas com dependência.

Objetivo: Avaliar percepção da equipe multidisciplinar referente à educação em saúde. **Metodologia:** Trata-se de um estudo quantitativo descritivo, com dados prospectivos coletados através de uma entrevista com base em um questionário estruturado contendo questões objetivas com os indicadores satisfeito, muito satisfeito, insatisfeito, muito insatisfeito e não se aplica, relacionados as atividades de educação em saúde. Foram entrevistados 28 profissionais da equipe multiprofissional de uma Unidade de Cuidados Continuados Integrados (UCCI) de Campo Grande – MS. O protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UCDB sob parecer nº 10001.328. A estatística dos dados foi realizada a partir da análise descritiva. **Resultados:** Dentre os profissionais entrevistados, 57,1% (n=16) consideraram as reuniões com os familiares satisfatórias, em relação as educações em saúde realizadas com os cuidadores 64,3% (n=18) também julgaram os encontros como satisfatórios. Assim como a percepção da troca de vivências entre profissionais, familiares e/ou cuidadores e pacientes foi novamente pontuada na escala aplicada com o indicador satisfatório em 50,0% (n=14). **Conclusão:** A educação em saúde deve estar sempre associada as práticas assistenciais, tendo em vista sua importância na transformação do processo saúde-doença para o usuários e profissionais.

Código: SP12

Prevalência de microparasitas associados a carne de peixes no nordeste paraense: potencial risco a saúde coletiva

Autores: Capela, G. S.; Silva, M. F.; Vasconcelos, L. T.; Matos, E.

Instituição: Universidade Castelo Branco.

Introdução: O incentivo a incorporação da carne de peixes na alimentação cotidiana, tem sido um dos paradigmas debatidos na atualidade. Rico em ácidos graxos ômega-3 e fonte natural de triptofano a carne do pescado é recomendada visando melhor qualidade de vida **Objetivo:** Levantar a necessidade de discussão sobre a melhoria nos critérios de avaliação da qualidade do pescado disponibilizado para o consumo, visto o potencial risco que a exposição a agentes parasitários ainda pouco conhecidos podem ter sobre a saúde da população. **Metodologia:** Através de dados de material biológico coletados no Laboratório de Pesquisa Carlos Azevedo/ UFRA e Laboratório de Pesquisa Edilson Matos/UFPA, realizou se estudo de biologia molecular de microparasitos associados a peixes estuarinos e dulcícolas de municípios paraenses. Foram levantados dados sobre o táxon do parasito, localização do mesmo no hospedeiro, táxon do hospedeiro e período da coleta em 756 amostras registradas no período de janeiro de 2011 a dezembro de 2016. Os dados foram organizados e analisados para a discussão sobre o padrão de distribuição e ocorrência dos parasitos associados ao tecido muscular de peixes. **Resultados:** Foi observada uma prevalência de 8,6% de microparasitas associados ao tecido muscular de peixes capturados na região do salgado paraense e em municípios da ilha de Marajó. Destes, 7,94% foram parasitados por myxozoários dos gêneros Myxobolus e Kudoa, este último já relatado em comprometimentos zoonóticos por Myxozoários parasitos de peixes no Japão. Outros 0,66% dos peixes apresentaram parasitos da divisão Microsporídia associado a musculatura. **Conclusão:** A realização de estudos epidemiológicos acerca do tema é escassa. Sob ponto de vista do potencial zoonótico, a região nordeste paraense apresenta uma biota ainda pouco conhecida.

Código: SP13

Adequação nutricional de pacientes oncológicos hospitalizados

Autores: Capela, G.S.; Lacerda, H.F.; Picanço, E.A.

Instituição: Universidade Castelo Branco.

Introdução: Aproximadamente metade dos pacientes hospitalizados na rede pública no Brasil apresentam algum grau de desnutrição. Este estado depende das respostas metabólicas e tratamento, uma vez que mobilizam energia para estímulo do sistema imune e reparo de tecidos. **Objetivo:** Analisar a conduta nutricional em relação a adequação calórico-proteica de pacientes que foram hospitalizados no Hospital Federal Cardoso Fontes/HFCF, no período de dezembro de 2015 a outubro de 2016, diagnosticados com neoplasia e cujo quadro evoluiu a óbito. **Metodologia:** Trata-se de um estudo retrospectivo e transversal, onde foram analisados 167 protocolos de terapia nutricional enteral/TNE, destes apenas 44 se adequavam aos critérios de inclusão: maiores de 18 anos, fazendo uso de alimentação enteral, diagnosticados com algum tipo de neoplasia e cujo quadro evoluiu a óbito. O tamanho da amostra foi calculado com auxílio do programa Statcalc do software EPI-INFO versão 7.2, utilizando-se um nível de confiança de 95%. O mesmo foi usado para entrada de informações, montagem do banco de dados, processamento de dados e para análise de estatística. **Resultados:** Observou-se um déficit energético maior do que os relatados na literatura em relação a porcentagem média de adequação da necessidade calórica, apenas 59,6%, além de um déficit de adequação proteica de 41%. Estes déficits podem ter ocorrido devido a incapacidade da equipe multiprofissional de suprir a grande demanda de pacientes em uso de terapia nutricional enteral, e principalmente, pela escassez de recursos (fórmulas e módulos de nutrição enteral), como relatado pela equipe de nutrição do hospital. Pode ser explicado, também, pela população do estudo conter mais pacientes em grupo de risco do que os demais relatados. **Conclusão:** Pode-se observar que tanto a prescrição quanto a oferta energética acarretaram um déficit importante, não atingindo uma média acima de 60% das necessidades, podendo agravar o estado nutricional do paciente.

Código: SP14

Elaboração e avaliação da adesão de receitas como ferramenta de educação alimentar e nutricional em uma Unidade Básica de Saúde

Autores: Serafim, N.J.N.; Carvalho, N.S.; Albuquerque, L.S.

Instituição: Universidade de Fortaleza.

Introdução: Tão importante quanto o uso do Aconselhamento Nutricional para a melhora dos hábitos alimentares dos indivíduos, é verificar o nível de adesão e implementação de práticas alimentares equilibradas. Manuais de receitas representam uma ferramenta de apoio na inserção dessas práticas.

Objetivo: Elaborar e avaliar uma ferramenta de educação alimentar e nutricional como alternativa para estimular a adesão ao tratamento nutricional. **Metodologia:** Estudo transversal, descritivo, quantitativo, realizado com usuários assistidos por uma Unidade Básica de Saúde, situada em Fortaleza, durante o período de março a maio de 2017. Foi construído uma ferramenta de apoio baseado em um diagnóstico situacional prévio, e os dados foram coletados através de atendimentos ambulatoriais, visitas domiciliares e atividades educativas em equipamentos sociais da comunidade, nos quais foram fornecidos diferentes manuais que continham receitas práticas, que baseavam-se nos princípios do Novo Guia Alimentar para a população brasileira, com alimentos regionais, de fácil acesso e baixo custo.

Resultados: Dentre os 139 usuários que tiveram acesso aos materiais, apenas 22,3% (n = 31) não elaboraram nenhuma preparação disponibilizada, além do que, aqueles que realizaram, 77,7% (n = 108), obtiveram resultados satisfatórios, tanto na compreensão, como na prática das receitas, sendo a principal dificuldade vista, atingir a consistência idealizada de algumas receitas, porém, foi relatado satisfação com o sabor das preparações, exceto para aqueles que rejeitaram antes de degustar. A maioria dos usuários referiram boa aceitação a prática, assim como, apresentaram uma melhor aceitação ao tratamento nutricional e motivação em dar continuidade as elaborações de receitas. **Conclusão:** Observou-se uma melhora na adesão ao tratamento nutricional pelos usuários que receberam os materiais educativos. Ainda se faz necessário mais tempo avaliando a sustentabilidade desta adesão a longo prazo.

Código: SP15

Prevalência de excesso de peso em pacientes submetidos à colecistectomia em um hospital da cidade de Recife/PE

Autores: Costa, I.C.L.; Santos, L.S.; Oliveira, R.R.S.; Oliveira, T.W.N.; Santos, E.M.C.; Silva, L.M.L.; Andrade, E.B.; Oliveira, N.M.; Petribu, M.M.V.

Instituição: Hospital dos Servidores do Estado; Universidade Federal de Pernambuco.

Introdução: As doenças biliares, sobretudo a presença de cálculos de colesterol na vesícula biliar, constituem um problema comum em portadores de obesidade, havendo nestes um aumento da taxa e excreção de colesterol circulante a medida em que o tecido adiposo é mobilizado. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de excesso de peso em pacientes portadores de colelitíase submetidos à colecistectomia em um Hospital da cidade de Recife/PE. **Metodologia:** Trata-se de um estudo retrospectivo, com coleta de dados referente aos meses de maio a julho de 2016 com base nos dados obtidos em fichas de acompanhamento do setor do Nutrição do Hospital dos Servidores do Estado de Pernambuco. Foram coletados dados sobre sexo, idade, presença de comorbidades, peso e IMC atuais, utilizando os pontes de corte da Organização Mundial de Saúde (OMS). **Resultados:** O total da amostra foi de 164 pacientes, sendo o sexo feminino o mais prevalente, com 130 pacientes (79,3% da amostra). Com relação ao IMC, 2 (1,2%) pacientes apresentaram diagnóstico de magreza, 44 (26,8%) eutrofia e 118 (72%) apresentaram excesso de peso, com IMC médio de 28,3 ($\pm 4,5$) kg/m². Com relação à idade, 53% da amostra apresentou idade menor que 60 anos, com uma idade média de 57,7 ($\pm 11,6$ anos). Do total da amostra, 71 (43,3%) não apresentaram comorbidades, 06 (3,7%) pacientes apresentaram diabetes mellitus, 61 (37,2%) apresentaram hipertensão arterial sistêmica (HAS), e 26 (15,9%) apresentaram diabetes mellitus e hipertensão arterial. **Conclusão:** Nossos dados corroboram com os achados na literatura, demonstrado que existe relação entre a prevalência de excesso de peso e a formação de cálculos biliares.

Código: SP16

Comparação de métodos subjetivos de avaliação nutricional em crianças hospitalizadas

Autores: Morais, A. B. L.^{1,2}; Lacerdas, D. C.³; Santana, M. A.²; Melo, M. C. A.²; Santos, B. F.²; Pacheco, A. C. S.³; Santos, T. M. P.².

Instituição: Universidade Federal de Sergipe (UFS)¹; Universidade Tiradentes (UNIT-SE)²; Hospital de Urgência de Sergipe (HUSE)³.

Introdução: A avaliação nutricional é utilizada para identificar pacientes em risco de desenvolverem complicações associadas ao seu estado nutricional. Existem diferentes métodos para a avaliação de crianças hospitalizadas, contudo ainda não há um consenso sobre qual seria o mais adequado. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi comparar as ferramentas Screening Tool Risk Nutritional Status and Growth (Strong Kids) e Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ANSG) e analisar qual ferramenta possui maior sensibilidade para detectar alterações nutricionais em crianças hospitalizadas. **Metodologia:** Tratou-se de um estudo transversal, com crianças, de ambos os gêneros, admitidas na pediatria do Hospital de Urgências de Sergipe, com idade de 0 a 9 anos. Foram aplicados os métodos subjetivos do Strong Kids e ANSG e adotado nível de significância de 5%. **Resultados:** Verificou-se que a maioria das crianças tinham idade inferior a 5 anos, apresentavam algum tipo de co-morbidade, sendo o diagnóstico clínico mais relevante as complicações respiratórias. Ao comparar os métodos estudados, observou-se que o Strong Kids apresentou-se mais sensível na detecção dos níveis de risco nutricional em detrimento da ANSG ($p=0,003$). O método que prevê o risco nutricional na admissão, é provavelmente de maior validade, neste caso o Strong Kids, pois a intervenção nutricional pode influenciar no tempo de internação, no risco de complicações, e pode ser eficaz na redução de custos hospitalares. **Conclusão:** A triagem de risco nutricional deve ser parte da atenção primária de todas as crianças hospitalizadas e, além disso, devem ser realizadas avaliações regulares para acompanhar/impedir a desnutrição.

Código: SP17

Estudo comparativo entre a relação cintura/estatura e outros indicadores de obesidade em pacientes hospitalizados

Autores: Moraes, A.B.L.^{1,2}; Cruz, F. P².; Santos, R.L².; Santos, A.G².; Santos, C.B.A².; Santos, J.R.J. A³.; Santos, T.M.P².

Instituição: Universidade Federal de Sergipe (UFS)¹; Universidade Tiradentes (UNIT/SE)²; Centro Universitário Cesmac³.

Introdução: O diagnóstico de obesidade requer que fatores de risco sejam identificados e quantificados. Os métodos antropométricos são considerados instrumentos bons e mais acessíveis, quando comparados à técnica de imagem, para avaliação da obesidade em estudos populacionais. **Objetivo:** O objetivo do estudo foi comparar a relação cintura/estatura (RCEst) com outros indicadores de obesidade a fim de identificar o indicador mais sensível para detectar risco cardiovascular em adultos e idosos internados em um Hospital Público de Sergipe. **Metodologia:** O desenho foi de corte transversal, com amostra composta por 136 indivíduos. Foi utilizado o Índice de massa corporal (IMC), Índice conicidade (IC), Circunferência da cintura (CC) e RCEst. Aplicou-se pontos de corte referentes à adultos e à idosos separadamente. **Resultados:** O IC e CC apresentaram-se como melhores discriminadores do risco de doenças cardiovasculares (DCV) para adultos e idosos. O IC possui uma área sob as curvas ROC (receiver operating characteristic) de 0,63 e o ponto de corte foi de 1,5 (IC95% = 0,53 - 0,72) com uma sensibilidade de 97% e especificidade de 71%. A CC obteve melhor poder preditivo, com uma área total sob as curvas ROC de 0,83 para homens (IC95% = 0,76 - 0,91). O IMC mostrou-se com especificidade e sensibilidade insatisfatórias quando comparado com a RCEst. **Conclusão:** As áreas sob a curva ROC para identificar o poder preditivo entre os indicadores apresentam IC e CC como melhor discriminadora para os pacientes com risco para doenças cardiometabólicas.

Código: SP19

Feira de produtos orgânicos in company uma estratégia sustentável de educação alimentar

Autor: Melo, E.F.

Instituição: Petrobras Petróleo Brasileiro s/a..

Introdução: Disponibilizar o acesso a produtos orgânicos no local de trabalho é uma estratégia eficaz para incentivar o consumo de alimentos saudáveis entre trabalhadores. **Objetivo:** Promover o acesso a alimentos orgânicos no local de trabalho como estratégia para aumentar o consumo de alimentos saudáveis e contribuir para a sustentabilidade do planeta. **Metodologia:** Apresentou-se o projeto da feira de produtos orgânicos para liderança da companhia, ressaltando os benefícios de tal iniciativa e solicitando autorização para implantação com divulgação semanal para os trabalhadores. Após aprovação, realizou-se levantamento dos produtores orgânicos em Salvador apresentando aos mesmos proposta de disponibilizar semanalmente espaço para comercialização de produtos, solicitando em contrapartida oferta de preços justos para atrair os trabalhadores. Palestras, informativos, oficinas culinárias e concursos vem sendo desenvolvidos sistematicamente, como reforço do conhecimento sobre os benefícios do consumo de orgânicos e semanalmente são divulgadas receitas para incentivar a aquisição. **Resultados:** público crescente desde 2008, atualmente mais de 250 trabalhadores frequentam a feira. Com o tempo, novos produtos como ovos, frango e cogumelos passaram a ser comercializados. Observou-se em pesquisas mudança nos hábitos alimentares dos trabalhadores. Outro resultado importante adveio de um dos primeiros produtores, o qual com o aumento das vendas, informou a criação de redes de apoio a partir de pequenos produtores rurais para assegurar o fornecimento semanal, tendo relatado ainda o aumento da sua renda com a ausência de atravessador, incentivando a sua fixação no campo e atualmente um membro da sua família cursando universidade **Conclusão:** Disponibilizar feiras de produtos orgânicos dentro da empresa, contribui de maneira efetiva para alimentação saudável dos trabalhadores e suas famílias, além de promover a sustentabilidade do planeta.

Código: SP20

Tendência temporal das comorbidades referidas sobrepeso-diabetes e obesidade-diabetes nas capitais brasileiras, segundo dados do Vigitel, 2006 a 2015

Autores: Louro, M.B.; Gomes, C.S.; Ortiz, R.J.F; Mendes, L.L; Velasquez-Melendez, G.

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Introdução: O excesso de peso e o diabetes são importantes morbidades que podem gerar complicações incapacitantes ou fatais e, quando ocorrem de forma simultânea, podem agravar ou acelerar os agravos aos quais são fatores risco e reduzir a qualidade de vida. **Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi verificar as prevalências e tendências temporais das prevalências das condições de sobrepeso-diabetes e obesidade-diabetes na população adulta residente nas capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal entre os anos de 2006 a 2015. **Metodologia:** Estudo de tendência de série temporal utilizando dados do Vigitel entre os anos 2006 a 2015 com adultos das 26 capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal, com amostra de 519227 indivíduos. À partir dos dados de peso, altura e diabetes autorreferidos por ligação telefônica foram criadas as categorias IMC-diabetes, entre elas Sobrepeso-diabético e Obeso-diabético. Empregou-se a técnica de regressão linear simples, utilizando Stata versão 14.0, para a análise de tendência, sendo significativas quando valor de $p \leq 0,05$ e coeficiente diferente de zero. O projeto foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde. **Resultados:** Dos participantes, em média 46,09% era do sexo masculino e 53,9% do sexo feminino, sendo a maioria com idade entre 25 e 34 anos (25,35%). A prevalência média encontrada de sobrepeso-diabéticos foi 2,47% (IC95% 2,19-2,74) e de obesos diabéticos 1,98% (IC95% 1,72-2,24). Observou-se entre 2006 e 2015 uma tendência de aumento significativo da prevalência de sobrepeso-diabéticos em Manaus, Aracajú, Maceió, Natal, Campo Grande, Belo Horizonte, São Paulo, Vitória, Curitiba e Porto Alegre, e de obeso-diabéticos em Boa Vista, Manaus, Palmas, Porto Velho, Rio Branco, Aracaju, Maceió, Salvador, Campo Grande, Goiânia, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Vitoria, Curitiba, Florianópolis, Porto Alegre. **Conclusão:** Visto o aumento significativo da prevalência de sobrepeso-diabetes e obesidade-diabetes em diversas capitais brasileiras, faz-se importante os sistemas de vigilância para planejamento de políticas públicas eficientes para reverter esse cenário.

Código: SP21

Promoção ao aleitamento materno: O papel da Sala de apoio à amamentação

Autores: Loiola, A. S.; Silva, G.C.N.; Silva, H.C.T.

Instituição: Maternidade Saúde da Criança (MSC).

Introdução: O leite materno tem desempenhado um papel importante na saúde da mulher e da criança e inúmeros trabalhos têm sido publicados ressaltando a proteção conferida à criança, a curto e longo prazo.

Objetivo: Caracterizar a Sala de Apoio à Amamentação de um Hospital particular do estado do Pará.

Metodologia: Estudo retrospectivo, com abordagem quantitativa, realizado em uma sala de apoio à amamentação, através de uma planilha cuja população foi o registro de frequência, coleta de leite materno de mães com recém-nascidos internados em uma Unidade de Tratamento Intensivo Neonatal (UTIN) e doações para o banco de leite, no período de janeiro à março de 2016. **Resultados:** O total de lactantes atendidas na Sala de Apoio à Amamentação foi de 914, dentre ordenha para os seus bebês e doações, sendo em média 305 atendimentos mensais. O volume total coletado foi de 51.769,3 mL, a média mensal desse volume foi de 17.256,43 mL. **Conclusão:** A Sala de Apoio à Amamentação é imprescindível dentro de um hospital com unidade neonatal, pois ajuda na promoção e manutenção da lactação, trazendo benefícios ao binômio.



Nutrição
Funcional

Código: SP22

Consumo de alimentos segundo extensão e propósito do processamento de indivíduos em primeira consulta ambulatorial

Autores: Souza, M.R.A.; Mendes, N.P.; José, M.E.R.; Ferreira, M.Z.; Araújo, O.; Coelho, G.M.O.; Teixeira, M.T.

Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

Introdução: A população brasileira recentemente experimentou mudanças no padrão de saúde e consumo alimentar, abundante em alimentos ultra processados ricos em açúcar, gordura e sal, elevando o risco de excesso de peso corporal e doenças associadas. **Objetivo:** Recentemente, foi elaborada a classificação NOVA, que utiliza como referencial teórico o Guia Alimentar para a População Brasileira. Objetiva-se realizar análise preliminar do consumo de alimentos dos extremos da classificação NOVA em indivíduos em sua primeira consulta ambulatorial. **Metodologia:** Trata-se de estudo transversal com amostra constituída por indivíduos atendidos em consultório particular de nutrição. Dos prontuários acessados, foram extraídos dados sociodemográficos, antropométricos e dietéticos. A análise preliminar do consumo alimentar avaliou a proporção em que apareceram alimentos da categoria in natura/minimamente processados e ultra processados frente ao total de alimentos consumidos ao longo do dia. Foram incluídos 40 prontuários preenchidos de janeiro a março de 2017. **Resultados:** 87,5% eram do sexo feminino, 77,5% residentes da zona sul do Rio de Janeiro, 12,5% fumantes, 20% etilistas e 5% diabéticos. Em relação ao estado nutricional, 47,5% apresentaram excesso de peso (IMC médio = $25,26 \pm 4,4$). Pelo perímetro da cintura, 20% apresentaram risco cardiovascular aumentado e 15% muito aumentado. Em média, os indivíduos relataram consumir 16,1 alimentos/preparações culinárias por dia. Destes, 47,46% eram in natura/minimamente processados e 31,73% eram ultra processados. Dentre os alimentos da primeira categoria, os mais presentes foram: arroz, feijão e ovo. Já em relação aos ultra processados: pães de forma, biscoitos, embutidos, barras de cereais e iogurtes flavorizados. **Conclusão:** Apesar do consumo expressivo de alimentos da primeira categoria, estes não perfazem mais da metade dos alimentos consumidos e mais de 1/3 consumiram ultra processados, estando inadequados conforme o Guia.

Código: SP23

Evolução nutricional de crianças diagnosticadas na magreza ou em risco para baixo peso, acompanhadas em um centro de referência infantil

Autores: Gonsalves, A.C.C.; Monteiro, C.B.; Oliveira, T. C.; Lima, M.R.S.; Apoliano, A.P.A.

Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará.

Introdução: A maior ocorrência de desnutrição encontra-se em crianças menores de 5 anos de populações de extrema pobreza e tem como principal indicador o baixo peso da criança ao nascer, assim como pode ser resultante de uma desorganização familiar e alimentar. **Objetivo:** Verificar a recuperação nutricional de crianças acompanhadas em centros de atendimentos a criança, tendo como objetivo investigar a evolução do estado nutricional de crianças diagnosticadas na magreza ou em risco para baixo peso, acompanhadas em um centro de referência infantil. **Metodologia:** Trata-se de um estudo documental descritivo quantitativo. Foram incluídos na pesquisa os prontuários de crianças em acompanhamento com déficit de peso e estatura ou em risco para baixo peso. **Resultados:** Dos 60 prontuários analisados podemos observar que 25% das crianças estavam com baixo peso para idade e 41,7% estavam com risco para baixo peso. As crianças com muito baixo peso somavam 23,3%. No início do acompanhamento 16,7% estavam com magreza e 6,7% estavam com magreza acentuada, com muito baixa estatura eram 18,4% e com baixa estatura eram 38,3%. Ao final do acompanhamento todos os parâmetros tiveram uma considerável evolução. **Conclusão:** Houve evolução positiva do estado nutricional das crianças acompanhadas, sendo relevante o combate à desnutrição, considerando-se ser ainda um problema atual de saúde pública apesar da transição nutricional na contemporaneidade.

Código: SP24

Fungos toxigênicos e ocorrência de aflatoxinas em amendoim comercializado em São Luís – MA

Autores: Martins, R.F.F.^{1,3}; Rocha, M.S.¹; Caldas, E.D.²; Andrade, P.D.²; Lima, J.F.³; Nunes, E.R.³; Rodrigues, W.C.M.¹.

Instituição: ¹Faculdade Estácio de Sá (FES); ²Laboratório de Toxicologia Universidade de Brasília (LABTOX UNB); ³Hospital Universitário Federal do Maranhão (HUFMA).

Introdução: A presença de fungos e suas toxinas em alimentos é uma questão de saúde pública. As micotoxinas de interesse médico-sanitário são as aflatoxinas B1, B2, G1 e G2, sendo a (AFB1) considerada a mais tóxica pela indução da hepatocarcinogênese. **Objetivo:** Visto as condições ambientais favoráveis, foram realizadas análises de fungos toxigênicos e níveis de aflatoxinas em amendoins comercializados em São Luís-MA. **Metodologia:** Para o isolamento dos fungos, seguimos a técnica de plaqueamento em meio salino do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento para fungos de armazenamento em grãos e a identificação por microcultivo, segundo técnica de Riddell. As análises de aflatoxinas foram realizadas por fluorescência após separação em cromatografia em camada delgada (CCD) e confirmadas por LC-MS/MS, composto por um cromatógrafo Shimadzu LC-20AD acoplado a um espectrômetro de massas triplo. **Resultados:** As análises fúngicas revelaram 4 espécies distintas de *Aspergillus*. Os isolados foram: *A. fumigatus*, *A. niger*, *A. flavus* e *A. terreus*. Os maiores percentuais da espécie *flavus*, principal produtor de aflatoxinas, foram encontradas nos lotes a granel (85,7%), e nos lotes industrializados apenas (14,3%). Níveis de aflatoxinas B1 e B2 foram detectados em todas as amostras que continham a espécie *flavus* e variaram de 23 µg/kg a 2.175 µg/kg de (AFT), resultados superiores aos limites máximos toleráveis pela legislação brasileira. **Conclusão:** Os resultados revelaram a fragilidade do amendoim aos contaminantes, bem como os riscos da exposição humana em virtude da ausência de dados que apontem os perigos existentes.

Código: SP25

Ocorrência de fungos toxigênicos em castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa*) comercializada em São Luís-Maranhão

Autores: Martins, R.F.F.^{1,2}; Leite, M.L.B.¹; Pereira, V.G.C.¹; Lima, J.F.²; Nunes, E.R.².

Instituição: Faculdade Inspirar (FI)¹; Hospital Universitário Federal do Maranhão (HUFMA)².

Introdução: A contaminação dos alimentos por fungos filamentosos pode causar perdas econômicas e nutricionais, bem como a produção metabólitos secundários tóxicos como as micotoxinas. Portadores de hepatites B e C, potencializam o poder destas toxinas em até 30 vezes. **Objetivo:** Em função da susceptibilidade das castanhas à contaminação por fungos filamentosos, o trabalho teve como objetivo analisar as espécies fúngicas existentes nas sementes. **Metodologia:** Para o isolamento fúngico, foi utilizada a técnica de plaqueamento das sementes em meio salino descritas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento para fungos de armazenamentos em grãos e para a identificação, a técnica de microcultivo descrita por Riddell. **Resultados:** Os resultados revelaram 05 espécies fúngicas, classificadas em ordem decrescente de porcentagem de contaminação das amostras: *Aspergillus fumigatus* (100%), *Aspergillus terreus* (60%), *Aspergillus Níger* (50%), *Aspergillus flavus* (40%), *Penicillum spp* (40%). **Conclusão:** Na prática clínica é necessário critério na oferta das castanhas aos pacientes imunodeprimidos e portadores de hepatites, em função das contaminações por agentes oportunistas e potencialmente causadores de intoxicações.



Nutrição
Funcional

Código: SP26

Impacto do consumo de cereais matinais na ingestão diária de sódio

Autores: Cruz, L.L.; Mattoso, A.Q.G.

Instituição: Universidade Estácio de Sá (UNESA).

Introdução: O aumento do consumo de produtos industrializados e, conseqüentemente, de sódio, pode acarretar, ainda na infância, o aumento da pressão arterial, que poderá se manter na vida adulta favorecendo o surgimento de doenças cardiovasculares. **Objetivo:** Descrever o teor de sódio de diferentes marcas de cereais matinais comercializados na cidade do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Estudo descritivo do teor de sódio presente na rotulagem de diversas marcas e tipos de cereais matinais tradicional, light e diet comercializadas em 6 grandes redes de supermercados da cidade do Rio de Janeiro. Os dados de sódio (mg) foram coletados dos rótulos dos produtos e convertidos em 100g do produto. Foi realizada estatística descritiva (média, mínimo e máximo) e os valores foram comparados aos descritos na tabela de composição de alimentos. **Resultados:** A amostra total consistiu em 68 produtos de 9 marcas diferentes. De acordo com a tabela nutricional, os teores de sódio oscilaram de acordo com tipo do produto: tradicional (de 12,2 a 866,6 mg), light (de 23 a 320 mg) e diet (de 1,5mg a 1100 g). Além disso, houve disparidade no valor de sódio entre o rótulo (média 275,7mg) e o encontrado na tabela de composição de alimentos, cujo valor superou a rotulagem em 54,6% (média 505 mg). **Conclusão:** A maior parte dos cereais matinais apresentou elevado teor de sódio, que associados ao consumo de outros produtos ultrapassaria a ingestão diária recomendada e favoreceria o desenvolvimento da hipertensão arterial.

Código: SP27

Avaliação do consumo e conhecimento sobre plantas alimentícias não convencionais estudantes de nutrição da região amazônica do Brasil

Autores: Freitas, E.F.; Freitas, H.F.; Silveira, S.G.; Júnior, F.E.M.

Instituição: Universidade Federal do Acre.

Introdução: As PANCs, Plantas Alimentícias não Convencionais, têm recebido destaque por serem consideradas fontes de nutrientes e fitoquímicos funcionais. Entretanto, embora o tema seja emergente, ainda é pouco discutido na graduação. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo e conhecimento sobre PANCs de estudantes de Nutrição de uma universidade localizada no Acre, região Amazônica brasileira. **Metodologia:** Através de um estudo transversal, 91 estudantes compuseram a amostra avaliada. Os dados foram coletados através de questionários autoaplicáveis. No primeiro questionário avaliou-se o conhecimento, enquanto que no segundo questionário os estudantes responderam questões sobre consumo, assinalando em uma lista contendo 15 PANCs comuns na região Amazônica quais conheciam e quais já haviam consumido. **Resultados:** Os resultados revelaram que 72% afirmaram saber o que são PANCs, entretanto, destes, 38% apresentaram definições incorretas para o termo. Quanto ao grau de conhecimento, 54% afirmaram ter pouco conhecimento. Quando questionados onde conheceram as PANCs a maioria afirmou ter sido através da universidade (33%) ou outros (31%). Cerca de 65% responderam já ter consumido alguma PANC, todavia, quando apresentados à lista das principais PANCs da região, 100% assinalaram ter consumido pelo menos uma das opções. Mais de 78% acreditam que o conteúdo nutricional das PANCs justifica o consumo, entretanto, 25% dos estudantes não sentem segurança quanto ao consumo. Mastruz, jambu, maxixe e chicória-de-caboclo são conhecidas por mais de 85%, já tendo sido consumidas por mais de 65% estudantes. Cubiu, caruru, capuchinha, beldroega e ora-pro-nóbis são conhecidas por menos de 10% dos estudantes, sendo que para as três últimas não houve relato de consumo. Espinafre-amazônico, patauá e bacaba são conhecidas por pelo menos de 33% e já foram consumidas por mais de 15%. Capuchinha foi a única desconhecida por todos. **Conclusão:** Conclui-se que o consumo e conhecimento sobre PANCs pelos estudantes de Nutrição avaliados foram significativos. Há necessidade de valorizar esse conhecimento e incentivar a discussão desse tema que envolve nutrição, cultura e sustentabilidade.

Código: SP28

Avaliação da suficiência de Vitamina D em uma população na fase de senescência

Autores: Lemos, L.M.¹; Melo, L.J.^{1,2}; Pinto, I.S.B.¹.

Instituição: ¹Lemos Laboratório de Análises Clínicas - Juiz de Fora – MG; ²Universidade Presidente Antônio Carlos (UNIPAC).

Introdução: O metabolismo da vitamina D tem mostrado um papel de grande relevância na medicina preventiva. A deficiência deste hormônio tem preocupado, pois estudos atuais têm relacionado tal deficiência com doenças como a Esclerose Múltipla, Diabetes Mellitus Tipo 1, dentre outras. **Objetivo:** Analisar a incidência de insuficiência da vitamina D em pacientes da fase da senescência (50 a 90 anos) de uma porção da população de Juiz de Fora e Zona da Mata. **Metodologia:** Foi realizada dosagem de 25 (OH) Vitamina D com Kit comercial, em pacientes da fase da senescência, abordando a faixa etária de 50 à 90 anos, nos meses de janeiro a março de 2017. Foi adotado o valor de referência da Sociedade de Endocrinologia dos EUA: deficientes (abaixo de 20,9 ng/ml), insuficientes (21,0 ng/ml a 29,9 ng/ml) e suficientes (30,0 ng/ml a 100,0 ng/ml). **Resultados:** Foram analisadas as dosagens de 25(OH) vitamina D de 1250 indivíduos, de ambos os sexos, obtendo o seguinte resultado: 512 (41%) pacientes encontram-se dentro da faixa de suficiência, 738 pacientes encontram-se abaixo dos níveis de vitamina D estipulado para uma suficiência, sendo estes 263 (21%) abaixo de 20,9 ng/ml e 475 (38 %) entre 21,0 ng/ml à 29,9 ng/ml. Logo, 59% dos pacientes encontram-se na faixa de insuficiência e deficiência deste hormônio. **Conclusão:** Os resultados encontrados podem alertar à necessidade de medidas precoces, como habituar-se à exposição da luz solar; adotar hábitos saudáveis na alimentação, donde provém a fonte da vitamina D.

Código: SP29

Avaliação do nível de iodo salivar em uma amostra populacional

Autores: Lemos, L.M.; Silva, F.J.A.; Pinto, I.S.B.

Instituição: Lemos Laboratório de Análises Clínicas.

Introdução: O iodo é um mineral conhecido por ser importante para a função da tireoide, além de fazer parte do desenvolvimento corpóreo, agir sobre a maioria dos órgãos e participar de grandes funções no sistema nervoso e cardiovascular. **Objetivo:** Avaliar a frequência de pessoas com carência de iodo em amostras de saliva em um laboratório particular de Juiz de Fora, MG, no período compreendido entre janeiro a março de 2017. **Metodologia:** Foram avaliadas 485 amostras de iodo salivar, sendo 178 do sexo masculino e 307 do sexo feminino. As amostras foram preparadas previamente e para a realização dos testes foi utilizado um kit comercial e seguidas as recomendações do fabricante. De acordo com a média populacional, anteriormente fixada pelo laboratório, as amostras foram divididas em 4 quartis: abaixo do 1º quartil (<51), entre o 1º e o 2º quartil (entre 51 a 294), entre o 3º e o 4º quartil (294 a 536) e acima do 4º quartil (>536). O valor ideal está dentro das faixas do segundo e terceiro quartis. **Resultados:** Os resultados obtidos indicam que percentualmente o sexo feminino apresenta maior deficiência de iodo salivar. Na faixa ideal, estabelecida entre o 3º e o 4º quartil, a predominância é do sexo masculino. Foi observado que a carência de iodo é mais elevada no sexo feminino o que pode levar a maiores distúrbios nas funções da tireoide e das funções orgânicas relacionadas aos hormônios produzidos por esta glândula. **Conclusão:** Acredita-se que dosagem salivar auxilia na correta avaliação do iodo disponível e realmente absorvido pela tireoide.

Código: SP30

Cut-off de insulina e índice homa ir e beta cell em Juiz de Fora (MG) utilizando método estatístico paramétrico

Autores: Lemos, L.M¹.; Rosestolato, M.T¹.; Dominguez, G.F².; Pinto, I.S.B¹.

Instituição: Lemos Laboratório de Análises Clínicas¹; ²Universidade Federal de Viçosa.

Introdução: Diabetes Mellitus é a doença mais comum envolvendo o metabolismo de carboidratos e classificada em 2 tipos: Diabetes Tipo 1 (destruição das células β com deficiência de insulina) ou Tipo 2 (resistência à insulina e defeito na secreção desse hormônio). **Objetivo:** Estimar o Cut-off de Insulina baseado na população de Juiz de Fora – MG para análise laboratorial e correlaciona-los com os intervalos de referência disponibilizados pelo fabricante. **Metodologia:** Foram selecionadas pacientes com idades entre 20 e 80 anos de pacientes saudáveis de ambos os sexos. Os dados foram submetidos ao teste de normalidade de Shapiro-Wilk no software R. Os limites superior e inferior foram calculados considerando um \pm de 95% . Após; calculou-se o intervalo de confiança (IC) ao nível de 90% para cada um destes limites. Obteve-se o desvio padrão, e, em seguida, calculou-se o intervalo de confiança do limite superior e inferior (com \pm de 90%). **Resultados:** O teste de Shapiro-Wilk indicou a normalidade das amostras. Para o sexo feminino, os limites obtidos para as idades 20 a 40 anos e 41 a 80 anos, respectivamente, foram: 2,14 a 24,8 micro UI/mL e 1,82 a 25,32 micro UI/mL. Para os pacientes do sexo masculino, os limites obtidos para as idades 20 a 40 anos e 41 a 80 anos, respectivamente, foram: 1,55 a 22,79 micro UI/mL e 2,12 a 28,55 micro UI/mL. Através de cálculos utilizando glicose e insulina basais calcula-se o HOMA IR (resistência à insulina) e o HOMA Beta cell (funcionamento das células- β do pâncreas), **Conclusão:** Os resultados obtidos demonstram que o limite de referência fornecido pela bula do fabricante, são representativos para a população avaliada.

Código: SP31

Análise das ações de marketing nas embalagens de produtos dirigido ao público infantil em redes de supermercados da cidade de São Luís, Maranhão, 2016

Autores: Priscilla, A.; Rodrigues, E.S.M.; Chagas, D.C.; Santos, A.C.R.

Instituição: Faculdade Estácio de São Luis; Universidade Federal do Maranhão.

Introdução: O recente desenvolvimento da publicidade e do marketing de alimentos no Brasil vem mobilizando as indústrias alimentícias a investirem nas embalagens dos produtos, usando-a como estratégia de persuasão para sua compra. **Objetivo:** Analisar as ações de marketing nas embalagens de produtos dirigido ao público infantil em São Luis, Maranhão. **Metodologia:** Estudo transversal, a partir da visita em dois supermercados, entre junho a julho de 2016. Foram avaliadas 80 embalagens de produtos processados e ultra processados pertencentes às categorias mais comumente consumidas por crianças (biscoitos e bolos; salgadinhos de pacote; cereais matinais; laticínios; alimentos pré-preparados ou prontos para o consumo; guloseimas, refrigerantes e sucos artificiais). Os dados foram coletados por um questionário padronizado e confrontados com as resoluções da diretoria colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária: RDC nº 359/2003, RDC nº 360/2003, RDC nº 24/2010 e RDC nº 163/ 2014. **Resultados:** As estratégias de marketing observadas foram: o uso de embalagem promocional, embalagem de fantasia, exposição especial, distribuição de brindes, utilização de personagens humanos, desenhos animados, animais, mascotes, sítios eletrônicos e as cores. Entre elas, as estratégias mais utilizadas foram: promoção comercial (57,5%), exposição especial (21,2%), uso de mascotes (65,0%), ilustrações de animais (48,7%), presença de sítios eletrônicos (11,3%) e o uso de cores. O contraste das cores, entre fundo e texto, utilizadas no rótulo das embalagens obedeceram às resoluções exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. No entanto, há uma preocupação em relação as ações de marketing e a vulnerabilidade do público infantil, sendo imprescindível a abordagem e discussão de outras vertentes. **Conclusão:** Se julga necessário maior atenção a esse público, buscando estabelecer medidas de regulação para a proteção e adoção de uma alimentação saudável, envolvendo aspectos sociais, ambientais e culturais.

Código: SP33

Concentração do hormônio esteroide - testosterona em amostras de leite UHT

Autores: Paul, J.L.G¹.; Lemos, L. M.².; Ota, C. C. C. ^{3,4,5}.; Sartori, J.H.P⁶.

Instituição: ¹Mesoclin Curitiba; ²Pr LABLemos - Análises Clínicas²; ³Universidade Federal do Paraná; ⁴UniBrasil; ⁵FAPAR; ⁶Programa Saúde da Família PM.

Introdução: A qualidade do leite consumido no Brasil é uma constante preocupação de técnicos e autoridades ligadas às áreas de saúde e de laticínios. Considerando-se o consumo do leite na alimentação humana, é preciso ter conhecimento de sua qualidade. **Objetivo:** Desta forma, este trabalho tem por finalidade averiguar a concentração do esteroide testosterona em amostras de leite UHT **Metodologia:** Para realização do estudo amostras de leite UHT (n = 11) de diferentes regiões do Brasil foram coletadas e uma alíquota enviada ao laboratório para análise e quantificação do hormônio esteroide testosterona pelo método de Imune ensaio Enzimático (Elisa). Para análise estatística foi utilizada o Software Prism. **Resultados:** Os resultados encontrados revelam que no leite UHT apresenta uma concentração de 448,72 pg/mL para esteroide testosterona sendo 800% maior que os níveis encontrados no corpo humano. **Conclusão:** Cabe ressaltar que o leite UHT passa por um processamento intenso e que mesmo assim apresenta altos níveis do hormônio esteroide testosterona.

Código: SP36

Consumo de alimentos em crianças menores de 6 meses e fatores maternos associados

Autores: Do Vale, N.O.; Salviano, A.F.; Azevedo, L.H.B.; Vasconcelos, I.N.; Oaks, T.R.L.; Peixoto, M.I.R.; De Abreu, R.B.; de Azevedo, D.V.

Instituição: Universidade Estadual do Ceará.

Introdução: O leite materno deve ser oferecido em exclusividade até os 6 meses de idade. O consumo de outros alimentos nesse período pode levar ao maior risco de doenças ao longo da vida e ao surgimento de alergias e intolerâncias alimentares. **Objetivo:** Descrever o consumo de alimentos por crianças menores de 6 meses de idade e os fatores maternos associados. **Metodologia:** Tratou-se de um estudo transversal, quantitativo, realizado em sete Unidades de Atenção Primária à Saúde de Fortaleza-CE, entre dezembro de 2015 e junho de 2016. Amostra não probabilística, por conveniência, foi composta por 156 crianças menores de 6 meses de idade. Foram coletados dados sobre consumo de alimentos diferentes do leite materno nesse período e dados socioeconômicos maternos. Este estudo é um recorte do projeto “A rede de atenção em saúde materno-infantil em Fortaleza: cuidando de gestantes, nutrizes e crianças menores de dois anos” (Edital Universal 14/2013 – CNPq; Processo: 484077/2013-9), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (protocolo 388.016). **Resultados:** A média de idade das crianças foi 2,4 + 1,4 meses. Verificou-se o consumo de muitos alimentos além do leite materno, e os mais prevalentes foram: fórmula infantil (n=32; 20,13%); leite de vaca (n=26, 16,35%), mingau (n=26, 16,35%), açúcar (n=14; 8,81%), frutas (n=10, 6,29%) e sucos de frutas (n=9, 5,66%). Em relação às mães, a média de idade foi 27,1 + 6 anos, com 1,8 + 0,9 filhos em média, a maioria (n=113, 71,1%) não trabalhava e tinha renda entre 1 a 3 salários mínimos (n=113, 71,1%). Quanto à escolaridade, 25,2% (n=40) tinham menos de 9 anos de estudo. **Conclusão:** As crianças menores de 6 meses no grupo avaliado consomem muitos alimentos inadequados para a faixa etária. Fatores socioeconômicos maternos podem estar associados, e orientação nutricional adequada é necessária.