

Realização



10,11 e 12
de Setembro
2015

CONGRESSO
INTERNACIONAL DE



Nutrição
Funcional

ANAIS DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS

VPonline.com.br

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



VP Editora

C749 Congresso Internacional de Nutrição Funcional (11.: 2015: São Paulo).
Anais do XI Congresso Internacional de Nutrição Funcional, 10 a 12 de setembro de 2015, São Paulo / organizado por VP Editora [realização: VP Consultoria Nutricional] - São Paulo: VP Editora, 2015.
59 p.; edição digital.

ISBN 978-85-60880-18-8

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.....	4
2. Área: Desenvolvimento de Novos Produtos Funcionais	10
3. Área: Fitoterapia	13
4. Área: Nutrição Clínica	18
5. Área: Nutrição Esportiva	42
6. Área: Saúde Pública	50

Área: Alimentos funcionais e dietéticos

Análise comparativa do amido resistente presente na farinha e biomassa de banana verde

SILVA, J.E.; BOUSFIELD, I.C.; ROSA, T.R.O.

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

Nas últimas décadas, o estilo de vida das pessoas tem mudado constantemente, resultando em má alimentação, estresse, e baixa qualidade de vida. Todo esse conjunto de fatores somado ao uso continuado de antibióticos pode provocar um desequilíbrio da microbiota intestinal denominado disbiose. Alimentos funcionais, que contêm em sua composição fibras prebióticas, têm sido uma das alternativas para manter uma microbiota saudável. A banana verde (*Musa spp.*) por conter um elevado teor de Amido Resistente (A.R.) em sua composição, é um alimento prébiótico e funcional acessível à população e pode auxiliar na restauração da microbiota intestinal e também na prevenção do câncer de cólon. O objetivo deste trabalho foi analisar e comparar a quantidade de A.R presente na biomassa de banana verde e da farinha de banana verde, e foi realizado no laboratório Multifuncional do Curso de Nutrição do Instituto Superior Bom Jesus/IELUSC, Joinville/SC. Foram utilizadas amostras de duas formas de apresentação de banana verde, a biomassa, produzida pela autora e a farinha, adquirida em um comércio local. Todas as amostras foram realizadas em triplicata. Foram avaliadas as características físico-químicas de ambas as amostras e depois quantificado amido resistente após simulação *in vitro* de teste de resistência ao ácido clorídrico (HCl). Para a determinação das frações do amido foi utilizado o método da AOAC 996.111, por este ser um método indicado por um instituto oficial. A concentração final de glicose foi determinada pelo método de glicose oxidase (LABORLAB), em espectrofotômetro. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e comparados por F-teste, e as médias por Tukey a 5% de significância, expressos em média e Desvio-padrão, utilizando o programa estatístico ASSISTAT. Os resultados foram submetidos à análise estatística mostraram diferenças significativas para o teor de A.R. na biomassa ($16,96 \pm 0,03\%$) e farinha ($3,68 \pm 0,02\%$). Pode-se concluir que o conteúdo de AR da biomassa é significativamente maior. Mais estudos precisam ser feitos, pois a quantidade de A.R. pode variar em função do genótipo de banana utilizado tanto para a confecção da biomassa quanto da farinha e também variações quanto à metodologia de secagem.

Estudo comparativo entre a concentração de antocianinas de três apresentações comerciais de açaí

STEFFEN, E.C.; BOUSFIELD, I.C.; ROSA, T.R.

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

O açaí é o fruto do açazeiro (*Euterpe oleracea Mart.*), uma palmeira tipicamente tropical, nativa da floresta amazônica. O açaí caracteriza-se como fonte de lipídios, proteínas, fibras, manganês, cobre, cromo, boro, potássio, cálcio e vitamina E, além de conter quantidades significativas de uma classe distinta de flavonoides, as antocianinas, que lhe confere cor característica. O poder antioxidante confere às antocianinas propriedades farmacológicas, como anticarcinogênica, anti-inflamatória e antimicrobiana, prevenindo a oxidação do LDL, enfermidades cardiovasculares e doenças neurológicas. O objetivo do presente estudo foi verificar e comparar a concentração de antocianinas totais de três apresentações comerciais de açaí. As amostras utilizadas foram: preparado sólido para bebida de açaí (em pó), açaí fino congelado (polpa congelada), açaí com guaraná sabor natural (pronto para consumo). O preparado sólido para bebida de açaí e o açaí fino congelado foram preparados de acordo com as instruções do fabricante antes da realização dos ensaios e congeladas imediatamente após o preparo. As determinações de antocianinas totais foram realizadas pelo grupo de pesquisa em antioxidantes naturais, no centro de Tecnologia de alimentos da UFSC, pelo método proposto por Giusti e Wrolstad (2001). Os dados obtidos para os parâmetros físico-químicos foram submetidos à análise de variância e à comparação múltipla entre médias (teste de Tukey), tendo-se adotado 5% como nível de significância. O preparado sólido para bebida de açaí apresentou $9,03 \pm 1,10 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$, de antocianinas totais expressas em equivalentes a cianidina-3-glicosídeo, o açaí fino congelado apresentou $18,76 \pm 0,76 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$. e o açaí com guaraná sabor natural apresentou $71,39 \pm 1,67 \text{ mg} \cdot 100 \text{ g}^{-1}$. A maior concentração de antocianinas totais foi encontrada na amostra comercial, que apresentava maior quantidade de aditivos. Mais estudos são necessários para verificar os efeitos que contribuem para a estabilidade das antocianinas nas apresentações comerciais de açaí.

O efeito do consumo de farinha de banana verde como coadjuvante no tratamento de pacientes com de diabetes mellitus tipo 2 durante 60 dias

LOUREIRO, L.M.; MONTEIRO, C.M.; SEPEDA, T.A.; RIBEIRO, W.N.; MENDES, R.C.

Universidade Federal do Pará (UFPA).

Com o aumento na incidência de doenças crônicas não transmissíveis, dentre as quais, o diabetes mellitus tipo 2 se destaca, o consumo de alimentos como a farinha de banana verde (FBV), fonte de compostos bioativos, têm sido investigado como possível ferramenta coadjuvante no seu tratamento, especialmente por ser fonte de amido resistente. O objetivo do presente estudo foi avaliar em pacientes com diabetes mellitus 2, se o consumo de farinha de banana verde, durante 60 dias será eficaz para reduzir os seus níveis de glicose sanguínea, quando comparados a pacientes que não a consumiram. Estudo prospectivo de pesquisa experimental, controlado por placebo, onde os participantes foram sorteados aleatoriamente para consumir ou não 24g/dia de FBV durante 60 dias. Foram selecionados 28 participantes e divididos em 2 grupos (grupo intervenção e grupo controle), com 14 indivíduos cada. Houve redução significativa ($p < 0,0016$) na glicemia e peso ($p < 0,0224$) dos diabéticos que consumiram a FBV quando comparados no mesmo período com o grupo controle. A FBV foi eficaz pareceu ser eficaz na diminuição da glicemia dos diabéticos que a consumiram, destacando-se nesta situação como um possível coadjuvante no tratamento de diabetes mellitus 2. Contudo, esse estudo só colabora com um maior entendimento sobre o uso de alimentos com propriedades de alegações funcionais, como é o caso desta farinha, mas não é capaz de consolidar a afirmação de que todos os indivíduos com diabetes tipo 2 poderão ser beneficiados da mesma forma a partir do consumo de FBV.

Estudo de fitoquímicos e vitamina C na polpa de laranjinha-de-pacu

FERREIRA, J.A.; MACEDO, M.L.R.; BARBOSA, M.M.; JORDÃO, C.C.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS).

O Cerrado é o segundo maior bioma do Brasil e sua flora a mais rica do mundo. Informações a respeito das características químicas e do valor nutritivo dos frutos do cerrado são ferramentas básicas para a avaliação de seu consumo e para a formulação de novos produtos. As frutas nativas, além de seu consumo in natura, podem ser utilizadas para a produção de doces, geleias, sucos, licores e sorvetes. Dentre estes, encontra-se a laranjinha-de-pacu (*Pouteria glomerata* (Miq.) Radlq, fruto pouco estudado mas de sabor apreciado pela população local, além de apresentar ácido tartárico, málico e pectina, sendo boa formadora de gel, favorecendo o preparo de geleias, sucos, doces e sorvetes. O presente estudo objetivou a caracterização dos frutos de laranjinha de pacu quanto ao teor de fitoquímicos e de vitamina C. Os frutos foram colhidos no município de Miranda – Mato Grosso do Sul, no período de dezembro de 2013. Após lavagem e homogeneização das amostras, foram analisados os teores de flavonóides, antocianinas, β -caroteno, licopeno e vitamina C. Para a análise dos resultados, foi elaborado um banco de dados, utilizando-se do programa estatístico BIO ESTAT 5.3, e o programa EXCEL 2010. Observou-se que a laranjinha-de-pacu pode ser caracterizada como fonte e alto conteúdo de vitamina C, apresentando 218,8 mg de Vit C/100g de amostra, superando frutos como tangerina poncã, tangerina murcote, laranja-pera, laranja-lima, laranja-natal, laranja-valência, laranja-baia. Já com relação aos fitoquímicos avaliados, o fruto obteve 91 μ g/100g de betacaroteno e 6 μ g/100g de licopeno, dentro da classe dos carotenóides; 0,4 mg/100g de flavonóides; e, 9,5mg/100g de antocianinas. Quando comparados aos fitoquímicos estudados em outros frutos do Cerrado, a laranjinha de pacu, encontra-se em uma escala intermediária, possuindo valores para antocianinas superiores ao murici, mangaba, jaca, mamão, abacaxi, tamarindo e inferiores a cagaita, cajuí, chichá, jatobá e macaúba quanto a flavonoides e carotenoides. Concluiu-se, portanto, que a laranjinha de pacu é uma ótima opção de consumo devido ao seu alto valor nutritivo quanto à vitamina C, resultando em elevado potencial antioxidante.

Impacto metabólico de um composto alimentar com alegação funcional em indivíduos predispostos à dislipidemia por efeitos colaterais de medicamentos

FERREIRA, R.S.; HIANE, P.A.; GUIMARÃES, R.C.A.; RIBEIRO, C.F.A.

Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS).

O seguimento clínico ambulatorial foi constituído por 157 indivíduos com AIDS submetidos à TARV, atendidos nos dois hospitais de referência no estado de Mato Grosso do Sul (Centro de Especialidades em Doenças Infecto-parasitárias – CEDIP/ Nova Bahia e Hospital Dia/ UFMS), em uso ou não de hipolipemiante e/ ou hipoglicemiante divididos aleatoriamente em grupo controle (59) e intervenção (98). Estudo aprovado pelo Comitê de Ética/ UFMS sob nº 1630, 20/10/2009 e financiado pela FUNDECT/MS - CNPq /SES nº 07/2009. O GI recebeu recomendação sobre mudança de estilo de vida (MEV) associado ao recebimento de 3,6 kg contendo o Composto Alimentar Bioativo (CAB), registrado no INPI (BR 10 2013 018002 5), formulado com 20g de farelo de aveia, 10g semente de linhaça triturada e 10g de proteína texturizada de soja para consumo durante 3 meses. O CAB demonstrou bom potencial nutricional pelo alto conteúdo proteico e fibras alimentares, elevados teores de ácidos graxos polinsaturados, em especial, o ácido linolênico; apresentando baixos índices de aterogenicidade e de trombogenicidade, além de promover bons efeitos no controle de doenças arterioscleróticas. O produto revelou ser nutricionalmente saudável. Observou-se que o GC é hipetrigliceridêmico, hipercolesterolêmico com tendência a intolerância à glicose. Enquanto que o GI demonstrou impacto positivo dos compostos bioativos sobre o perfil bioquímico e que possivelmente houve alterações dos fatores MEV. Segundo a Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção a Aterosclerose (2013), tanto no GC quanto no GI houve prevalência de hipertrigliceridemia isolada e mista, havendo maior concentração em 53 indivíduos (41,5%) do GI com IP potencializado (atazanavir/ ritonavir e lopinavir/ ritonavir). Para critérios diagnósticos de síndrome metabólica, observou-se maior prevalência no aumento do colesterol total, LDL-c, TG, glicose e diminuição do HDL-c no GC (16,9%) e em 38 dos indivíduos do GI com ITRNN (39,5%). Observou-se condição metabólica de hipertrigliceridemia isolada e mista para o grupo submetido ao esquema antirretroviral com IP potencializado e apresentando características de síndrome metabólica naquele em uso de ITRNN. Ao final do estudo, o CAB demonstrou efeito significativo na redução do colesterol total, LDL-c e triglicérides; sinalizando a necessidade de direcionamento das intervenções em saúde aos indivíduos vivendo com HIV/ AIDS, para o controle dos fatores associados às DCNTs.

Área: Desenvolvimento de novos produtos funcionais

Bebidas fermentadas probióticas à base de extrato hidrossolúvel de soja adicionadas de mel de abelha: potentes alimentos funcionais

RIQUETTE, R.F.R.; LACERDA, I.C.A.; LOPES, E.S.O.

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

O desenvolvimento de bebidas à base de extrato hidrossolúvel de soja (EHS) fermentadas por culturas probióticas e acrescidas de prebióticos é opção interessante para consumidores que buscam alimentos saudáveis. O objetivo do presente estudo foi desenvolver bebidas fermentadas à base de EHS utilizando os probióticos *Lactobacillus acidophilus* e *Lactobacillus casei* para a fermentação, adicionadas de mel. Foram desenvolvidas 18 bebidas fermentadas à base de EHS, variando o probiótico (*L.acidophilus*, *L.casei* ou *L.acidophilus* + *L.casei*), a quantidade de mel adicionada (0, 3 ou 5%) e se o mel era adicionado antes ou após a fermentação. As bebidas foram incubadas a 37°C até atingir pH 4,4 e, depois, analisadas microbiologicamente a fim de assegurar a qualidade para a análise sensorial. Foram realizados testes de aceitação nas bebidas nas quais o mel foi adicionado após a fermentação (n=9). Foram analisadas em 3 sessões, sendo 3 amostras/sessão. De cada, foi selecionada a bebida que apresentou maior aceitação para prosseguir com o estudo. As mais aceitas foram analisadas durante 28 dias, sob refrigeração, quanto a pH, acidez e contagem dos probióticos. A bebida fermentada pelo *L.casei* sem mel gastou 25h para atingir o pH 4,4, valor superior ao tempo gasto pelo *L.acidophilus* (9,5h) e pela mistura das cepas (10h). Já a adição de mel ao EHS reduziu o tempo de fermentação das culturas com destaque para o *L.casei* que reduziu em 60%. Nas contagens foi visto que o *L.casei* obteve melhor crescimento no EHS após a fermentação, independente do mel. O *L.acidophilus* teve o crescimento favorecido com 3% de mel, mas inibido com 5% de mel. No teste sensorial a bebida fermentada pela mistura das cepas com 5% de mel se destacou por ter resultado nas maiores médias de aceitação em todos os atributos. O *L.casei* e a cultura mista permaneceram viáveis nas bebidas durante os 28 dias de armazenamento com contagens maiores do que os valores exigidos para serem probióticas. Já o *L.acidophilus* permaneceu viável até o 21º dia na bebida com 5% de mel e até o 7º dia na bebida sem mel. A adição de mel promoveu a manutenção da viabilidade celular exercendo um efeito protetor às culturas. A bebida fermentada pela cultura mista com 5% de mel foi a que apresentou as melhores características sensoriais, boa tecnologia de fermentação e manteve a contagem de células viáveis na vida de prateleira. É uma bebida com grande potencial para futuros estudos.

Elaboração de bolo contendo alimentos funcionais de ação cardioprotetora

ARAÚJO, G.B.S.; CINTRA, A.C.A.M.; FIGUEIREDO, M.A.; SILVA, P.B.P.

Centro Universitário do Vale do Ipojuca (FAVIP).

As doenças crônicas cardiovasculares são a principal causa de morte no mundo, destacando-se a doença cardíaca isquêmica e o infarto como as duas patologias de maior mortalidade, respectivamente, sendo responsáveis por 14,1 milhões de óbitos em 2012. No Brasil, esse grupo de doenças é responsável por pelo menos dois terços de todos os óbitos, fato que levou o governo a investir em políticas públicas para prevenção destas patologias através da determinação da prevalência e controle dos fatores de risco para o seu desenvolvimento. Estudos demonstram que os fatores de risco causam alterações na quantidade de reações produtoras de radicais livres, gerando um quadro de estresse oxidativo e inflamação, que está diretamente ligado ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares. De acordo com eles, os compostos antioxidantes, presentes em diversos alimentos funcionais, são eficazes na neutralização destes radicais livres, promovendo consequente proteção cardiovascular. O objetivo do presente estudo foi elaborar bolo adicionado de alimentos funcionais ricos em compostos antioxidantes e cardioprotetores. Para a elaboração do bolo foram utilizados na massa o suco de uva roxa como substituinte do leite e a farinha de semente de uva (ricos em compostos antioxidantes como o resveratrol, ácido elágico, quercetina, antocianinas, ácido ascórbico e vitaminas do complexo B), sendo a farinha de semente de uva adicionada como substituinte parcial da farinha de trigo (concentração a 30%). A preparação também contém maçã (rica em fibras que auxiliam no controle de dislipidemias, em quercetina e outros flavonoides antioxidantes) e castanha do Pará, que é fonte de ácidos graxos essenciais, selênio, fitoquímicos e vitamina E. Todos estes ingredientes foram escolhidos com base nas suas propriedades funcionais, após pesquisa em bases de dado SCIELO, BIREME, EBSCO. O produto formulado é isento de sacarose e lactose, apresentou textura semelhante a de um bolo comum de trigo e aparência que remete a de um bolo adicionado de cacau (visto que a semente de uva promove uma cor marrom ao produto). Foi desenvolvido um bolo com características sensoriais semelhantes a de um bolo comum, como uma opção mais saudável e nutritiva para consumo e que tem potencial de fornecer um aporte adequado de nutrientes cardioprotetores.

Área: Fitoterapia

Efeito de um extrato de ervas oriundos de espécies nativas da América do Sul sobre a ingestão alimentar de mulheres com excesso de peso e obesidade

FERREIRA, T.J.; CELESTINO, M.M.; GOMES, A.C.; BOTELHO, P.B.; RAMOS, N.S.; GAMBERO, A.; RIBEIRO, M.L.; MOTA, J.F.

Universidade Federal de Goiás (UFG).

O excesso de peso e obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo balanço energético positivo que se relaciona com a ingestão alimentar excessiva. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de um extrato de ervas oriundos de espécies nativas da América do Sul sobre a ingestão alimentar. Ensaio clínico randomizado cego, crossover com intervenção em dois dias, com intervalo (*washout*) de sete dias, composto por 20 mulheres adultas com excesso de peso. Foram administradas três cápsulas de um mix de fitoterápicos, contendo 112 mg de erva-mate, 95 mg de guaraná e 36 mg damiana, ou três cápsulas de placebo, contendo 100 mg de lactose. O extrato de ervas foi administrado 15 minutos antes de um desjejum padronizado (494,50 kcal, 52,67% carboidratos, 12,91% proteínas e 34,5% lipídios) e de um almoço padronizado (632,05 kcal, 61,67% carboidratos, 16,97% proteínas e 21,44% lipídios) para todas pacientes. Os alimentos não ingeridos pelos participantes foram pesados para avaliar a ingestão alimentar. No grupo suplementado, foi observada redução significativa da ingestão energética no almoço e de macronutrientes em ambas refeições ($p < 0,05$). A suplementação com mix de fitoterápicos reduziu a ingestão energética e de macronutrientes.

O uso de Pholiamagra® na redução de parâmetros antropométricos de mulheres adultas submetidas a tratamento estético

LOUREIRO, L.M.; PEREIRA, P.M.; SEPEDA, T.A.; DE LIMA, P.S.; MENDES, R.C.

Universidade Federal do Pará (UFPA).

A nutrição em estética é um novo campo da saúde e o uso de fitoterápicos como coadjuvante aos tratamentos estéticos vêm crescendo. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito da administração via oral de Pholiamagra® (300 mg/dia) durante 4 semanas, como coadjuvante ao tratamento para redução de perimetrias corporais de mulheres em procedimentos estéticos. Estudo prospectivo, duplo cego, randomizado, aprovado pelo CEP parecer nº 320.072. Foram selecionadas 16 mulheres, divididas em dois grupos (tratado e placebo), faixa etária entre 20 a 61 anos, frequentadoras de um Centro de Estética em Belém – PA, no ano de 2013. Comparou-se o perfil nutricional dos grupos, através de parâmetros antropométricos aferindo-se as circunferências do braço, cintura e quadril. Realizou-se análise descritiva e aplicação do teste t student pareado com nível de significância de 5% para análise dos dados. A idade média das pacientes foi de $40,2 \pm 10,7$ anos. Entre o grupo tratado houve redução significativa do peso em média de 0,4 kg ($p=0,0464$), do índice de massa corporal em média 0,14 kg/m² ($p=0,0452$), assim como da circunferência da cintura em 0,6 cm ($p=0,0590$). Em comparação ao placebo, o grupo tratado obteve somente perda significativa da circunferência da cintura ($p=0,0334$). A Pholiamagra® foi eficaz como coadjuvante ao tratamento estético, somente na redução da circunferência da cintura e não nos demais parâmetros avaliados, quando houve a comparação entre grupo tratado e grupo placebo.

Avaliação do potencial anti-hiperglicemiante das folhas de *Alibertia edulis edulis* (L.C. Rich.) A.C. Rich. em camundongos

SANTANA, L.F.; AQUINO, D.F.S.; MENEGATI, S.E.L.T.; ALFREDO, T.M.; CARDOSO, C.A.L.; MORATO, P.N.; VIEIRA, M.C.

Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS); Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul (UEMS); Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD).

A prospecção de plantas medicinais tem despertado grande interesse pela possibilidade de descoberta de novos compostos bioativos, com diferentes mecanismos de ação e possivelmente menos efeitos colaterais e adversos, a fim de originar, por exemplo, fitoterápicos, medicamentos semi-sintéticos e derivados de produtos naturais, com reduzidos efeitos colaterais comparados às drogas sintéticas. A *Alibertia edulis* (L.C. Rich.) A.C. Rich planta conhecida popularmente como “marmelada-bola” e “marmelo do cerrado” é uma espécie rica em flavonoides e alcaloides, podendo ser considerada uma fonte promissora para o tratamento de doenças crônicas. É utilizada popularmente como anti-hipertensiva e anti-diabética, além de outras espécies do mesmo gênero apresentarem atividades antissépticas, antitumorais, anti-inflamatórias, antioxidante e diuréticas. O presente estudo objetivou a avaliar se a administração oral do extrato aquoso das folhas *A. edulis* (EAF AE) apresentava potencial anti-hiperglicemiante em camundongos normoglicêmicos. Os experimentos foram realizados após a aprovação do Comitê de Ética da Instituição sob protocolo 04/2015 e utilizando camundongos Swiss machos (25-35g) em grupos (n=5). Para a avaliação dos efeitos anti-hiperglicemiantes agudos, os camundongos foram submetidos ao teste oral de tolerância a glicose (TOTG). Os animais foram divididos aleatoriamente e receberam por via oral os tratamentos conforme o grupo sendo: grupo controle (veículo), EAF AE 200mg/kg e EAF AE 400mg/kg; e grupo controle positivo (metformina 100mg/kg). Após 12h de jejum, foram pesados e verificada a glicemia de jejum via caudal (tempo 0), com o uso de um glicosímetro. Feito isso, os animais receberam uma injeção intraperitoneal (ip) de glicose na concentração de 2g/Kg peso corporal. A glicemia foi verificada aos 30, 60, 120 e 180 minutos após a aplicação da glicose. O EAF AE foi capaz de promover uma inibição significativa da hiperglicemia induzida por sobrecarga de glicose logo nos primeiros minutos após a administração dos extratos. Nossos resultados validam o uso tradicional de *A. edulis* no tratamento da hiperglicemia o que pode indicar uma possível ação antidiabética, o que reforça o indicativo popular. No entanto, mais estudos são necessários para elucidar o mecanismo de ação sobre as atividades farmacológicas evidenciadas, como também frente a outros modelos experimentais de diabetes tipo 1 e 2.

Efeito da suplementação de ácido α -lipoico sobre parâmetros do estresse oxidativo cardíaco e hepático pós exercício exaustivo em camundongos treinados

WOLF, L.S.; MORAES, R.C.M.; MERINO, S.M.; PORTARI, G.V.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM).

A realização de exercícios físicos de alta intensidade ou exaustivo associado ao metabolismo energético acelerado pode gerar o estresse oxidativo, prejudicando o desempenho físico. Estudos demonstram o efeito positivo da suplementação com antioxidantes sobre o estresse oxidativo e lesões celulares decorrentes de exercícios físicos exaustivos. Assim, o ácido α -lipoico pode agir como potentes antioxidantes. No entanto, outros estudos demonstraram efeito negativo da suplementação com antioxidantes na adaptação ao exercício crônico. O objetivo do presente estudo foi avaliar os efeitos da suplementação de ácido α -lipoico sobre biomarcadores de estresse oxidativo nos músculos cardíaco e hepático de camundongos treinados no pós-exercício exaustivo. Foram utilizados 60 camundongos. O treinamento consistiu em 6 semanas de natação, em que o último dia correspondeu à uma sessão exaustiva. Os animais do grupo Suplementado receberam 100mg/kg/dia de ácido α -lipoico, enquanto os do grupo Controle receberam veículo placebo. A eutanásia se deu em 3 diferentes momentos, Basal (animais que não realizaram exercício exaustivo), 0 e 4h pós-exaustão. As dosagens de biomarcadores de estresse oxidativo foram realizadas; determinação das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico – SRATB, proteína carbonilada (biomarcadores de oxidação) e tióis totais – GSH (antioxidante). No tecido cardíaco houve um aumento significativo no grupo suplementado basal tanto das SRATB quanto das proteínas carboniladas, sugerindo-se que há o estresse na atividade aeróbia extenuante, ocorrendo uma maior ação dos tióis totais. Em contrapartida, as concentrações de tióis totais aumentaram de forma gradativa do controle para o suplementado, no entanto, houve um aumento drástico de tióis totais após 4h do exercício exaustivo no grupo suplementado, sugerindo que o aumento é decorrente de uma possível compensação aos altos níveis de SRATB no pré-exercício. Já no tecido hepático houve o mesmo aumento significativo das SRATB no grupo basal suplementado, sugere-se que houve o estresse em ambos os órgãos. No entanto, o aumento drástico das proteínas carboniladas no tecido hepático ocorreu após 4h do exercício exaustivo no grupo suplementado. Os resultados deste estudo apoiam a opinião de que o suplemento ácido α -lipoico aumente o estresse oxidativo devido a essa condição de exercício extenuante. Tendo como hipótese que o suplemento prejudique a resposta adaptativa.

Área: Nutrição clínica

Efeito hipolipidêmico do extrato aquoso de amendoim em diferentes dietas oferecidas a ratos *wistar*

FALCAO, M.P.M.M.; MACHADO, K.A.; CAVALCANTE, M.L.G.; VASCONCELOS, C.F.; ALMEIDA, F.A.C.; OLIVEIRA, T.K.B.

Faculdade de Ciências Médicas de Campina Grande (FCM) e Universidade Federal de Campina Grande (UFCG).

Estudos demonstram a relação estreita entre a dieta e o estado de saúde do indivíduo, o que tem gerado um aumento no interesse pela busca do consumo de alimentos saudáveis. Doenças metabólicas como distúrbios dos lipídios podem resultar em doenças cardiovasculares graves, pensando nisso estuda-se o amendoim, que está associado com efeitos benéficos à saúde por possuir substâncias que promovem benefícios na redução de gordura corporal e proteção cardiovascular. Formulou-se uma bebida originada desse grão conhecida popularmente como “leite de amendoim” ou Extrato Aquoso de Amendoim (EAA), tendo por alvo levar à população uma bebida rica em proteína vegetal. O objetivo do presente estudo foi avaliar os efeitos do EAA em ratos *wistar* submetidos a dietas normolipídicas e hiperlipídicas e a interferência no metabolismo plasmático dos animais experimentais. Foram utilizados 40 ratos machos divididos em quatro grupos com diferentes dietas por 8 semanas, GA (dieta hiperlipídica), GB (dieta hiperlipídica + EAA), GC (dieta comercial) e GD (dieta comercial + EAA). Os animais do grupo GB e GD receberam 2ml/ dia de EAA. Após o experimento os animais foram anestesiados e eutanasiados para coleta de material. Os animais do grupo GB tiveram um ganho de peso inferior ($p < 0,05$) quando comparados com GA, mediante estes resultados, pode-se afirmar que apesar da variação do padrão alimentar nas duas semanas em que os animais foram alimentados, não houve diferença significativa entre as médias gerais quanto à ingestão de ração entre os grupos GA e GB (ns – CV% = 10,06), já os grupos GC e GD não obtiveram diferenças estatísticas quanto ao ganho de peso. As dietas que receberam o EAA reduziram significativamente os níveis de colesterol (GB - $p < 0,05$ e GD - $p < 0,01$). Os níveis de triglicerídeos diminuíram, significativamente ($p < 0,001$), em ambos os grupos com utilização do EAA, sem alteração da glicose. Ureia e creatinina permaneceram entre os valores de referências. A redução nos níveis de triglicerídeos nos grupos com intervenção pode está relacionada à ação benéfica que o amendoim proporciona diante da quantidade de antioxidantes. Houve uma redução da ALT nos dois grupos com intervenção alimentar ($p < 0,05$ - GB e $p < 0,01$ - GD). Concluiu-se que EAA apresentou efeitos preventivos sobre a acumulação de gordura visceral e redução de níveis lipídicos sanguíneos. Embora as dietas tenham promovido efeitos redutores de gordura, o grupo GD teve uma redução mais expressiva.

Avaliação da atividade antiulcerogênica de extrato aquoso de amendoim em ratos *wistar*

FALCÃO, M.P.M.M.; MACHADO, K.A.; OLIVEIRA, T.K.B.; ALMEIDA, F.A.C.

Faculdade de Ciências Médicas de Campina Grande (FCM) e Universidade Federal de Campina Grande (UFCG).

A origem da úlcera péptica ainda não está bem definida, sabe-se que existe uma alteração do equilíbrio entre os mecanismos lesivos e os fatores citoprotetores da mucosa estomacal. O desequilíbrio pode ser proporcionado pelo mau hábito de vida, a exemplo, consumo de álcool. O objetivo do presente estudo foi investigar a atividade antiulcerogênica do extrato aquoso do amendoim (*Arachis hypogaea L.*), administrado por via oral, em lesões da mucosa gástrica induzidas por etanol em ratas *wistar*. Metodologia: Foram utilizadas 25 ratas, divididas igualmente em 5 grupos G1 - Nenhuma substância, G2 - 1ml de NaCl a 0,9%, G3 - 50mg/Kg de Cloridrato de ranitidina, G4 - 1,5 ml de Extrato Aquoso de Amendoim (EAA) e G5 - 3 ml de EAA. Após trinta minutos, a todos os grupos, exceto G1, foi administrado 1 ml de etanol 99,5 %, passado 1 hora os animais foram eutanasiados e coletado os estômagos para contagem das úlceras e medição do pH. G5 obteve significância estatística quando comparado a G2 ($XG5 = 0,6 \pm 1,34$ versus $XG2 = 6,4 \pm 1,81$) com $p=0,009$, reduzindo em cerca de, 90,6 % o número de úlceras encontradas na mucosa gástrica e em 57 % o Índice de Lesões Ulcerativas - ILU. G4 apresentou menor significância estatística ($XG4 = 4,4 \pm 0,83$ versus $XG2 = 6,4 \pm 1,81$) com $p=0,04$, reduzindo em cerca de, 34% o número de úlceras gástricas. A Ranitidina na dose de 50 mgKg⁻¹ reduziu em 97% o número de úlceras na mucosa gástrica, quando comparada ao grupo controle positivo e 57% o índice de ulceração gástrica. A ação comprovada dos antioxidantes na mucosa gástrica e sua presença na composição do amendoim, provavelmente, se relacionam a expressiva redução do ILU e do número de úlceras gástricas em ratas Wistar, submetidas a 3 ml de EAA. A melhora visual e quantitativa das lesões hemorrágicas, em ratos Wistar é justificada pela ação comprovada dos antioxidantes na mucosa gástrica e sua presença na composição do amendoim. Os resultados obtidos demonstram que o EAA possui efeito antiulcerogênico.

Efeito da suplementação da biomassa de banana verde e kefir sobre o perfil lipídico de pacientes adultos

EDELWAIS, N.S.; ARRUDA, I.S.C.; DUARTE, C.R.

Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT).

O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito da suplementação da biomassa de banana verde e kefir sobre o perfil lipídico de pacientes adultos. Trinta e cinco pacientes constipados foram randomizados para receber orientações nutricionais padrão (Grupo controle; N=17) ou acrescida de biomassa de banana verde e kefir (Grupo suplemento; N=18), por dois meses. Os dois grupos foram semelhantes quanto a idade e estado nutricional. Os pacientes foram orientados a consumir 40g de biomassa, dividido em duas tomadas ao dia e 200ml de kefir, também divididos em duas doses diárias. Foram submetidos a avaliação bioquímica e bioimpedância elétrica nos dias 0 e 60. Classificou-se a constipação segundo o consenso de Roma III. A dislipidemia foi caracterizada considerando a IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose: valores de LDL, TGL e HDL, com quatro tipos principais definidos: Hipercolesterolemia isolada, Hipertrigliceridemia isolada, Hiperlipidemia mista e HDL baixo. As variáveis: presença de gases, esforço evacuatório, pirose, distensão abdominal, tipo de fezes, intervalo de evacuações, foram avaliadas a cada 15 dias. Na amostra estudada, os grupos eram homogêneos ($p > 0,05$) e a totalidade dos pacientes apresentavam sobrepeso, de acordo com Índice de Massa Corpórea. O percentual de gordura corporal também estava elevado nos dois grupos, o que confirma o estado nutricional comprometido, com tendência a obesidade. No GS, todos os parâmetros melhoraram, embora não houve significância estatística. No GC, os valores de TG apresentaram tendência a piora, entretanto, sem significância estatística. Apenas a variável VLDL apresentou aumento significativo com um p igual a 0,047. Os resultados deste estudo mostraram que a utilização de biomassa de banana verde e kefir em pacientes constipados, por oito semanas, estatisticamente, não melhoraram os níveis de colesterol total, LDL, HDL e triglicérides ($p > 0,05$).

Efeitos da ingestão de *Lentinula edodes* (shiitake) sobre as funções hepática e renal em ratos com dieta hipercalórica

SPIM, S.R.V.; PICKLER, T.B.; GROTO, D.

Universidade de Sorocaba (UNISO).

A obesidade configura o principal problema de saúde em muitos países. Os cogumelos comestíveis como o *Lentinula edodes* (Shiitake) são alimentos altamente nutritivos, ricos em proteínas, vitaminas e minerais e com baixo teor lipídico. Entretanto, muitos estudos são in vitro ou com concentração alta de Shiitake, não correspondendo ao real consumo humano. Avaliar as funções hepática e renal é de suma importância como recurso na terapia nutracêutica frente às desordens metabólicas por ser o fígado fundamental para homeostase do metabolismo glicídico e o sistema renal regulador dos líquidos e eletrólitos e responsável pela eliminação dos resíduos metabólicos. O objetivo do presente estudo foi verificar o efeito da ingestão de Shiitake sobre as funções hepática e renal em ratos com dieta hipercalórica. O Shiitake foi seco a $38 \pm 2^\circ\text{C}$, moído até obtenção de pó fino. Ratos machos wistar foram divididos em três grupos ($n=6$ ratos/grupo): I-Controle (dieta normal); II-Dieta rica em gordura (60%); III-Dieta rica em gordura + Shiitake (100 mg/Kg) via gavagem, por 30 dias, aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA - Uniso) nº 008/2012. As análises bioquímicas Alanina e Aspartato Transaminases (ALT e AST), Gama Glutamil Transferase (γ -GT), Ureia e Creatinina foram feitas no soro dos ratos utilizando kits comerciais. Os dados foram expressos como média \pm desvio padrão. Utilizou-se o teste estatístico Duncan, e $p < 0,05$ foi considerado significativo. Com relação à função hepática, a atividade da ALT no grupo II mostrou-se significativamente aumentada comparada ao grupo I e o Shiitake, grupo III, conseguiu manter a atividade semelhante ao controle. Da mesma forma, a atividade da AST se mostrou significativamente aumentada no grupo II quando comparada ao controle e o grupo III manteve atividade semelhante ao controle. A atividade da γ -GT não mostrou diferença entre os grupos. Com relação à função renal, a concentração de creatinina não mostrou diferença entre grupos. Entretanto, a concentração da ureia no grupo II foi significativamente maior que no controle e o grupo III manteve a concentração semelhante ao controle. Verificou-se que a dieta hipercalórica aumentou a atividade das enzimas ALT e AST, provocando desordens hepáticas, e a ingestão de Shiitake apresentou ação hepatoprotetora. A ureia semelhante nos grupos I e III sugere a eficácia do Shiitake também na função renal.

Influência do tratamento com vitamina D3 sobre o controle glicêmico em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 refratários ao tratamento convencional

MAGENIS, M.L.; FAGUNDES, G.E.; DAMIANI, A.P.; MACAN, T.P.; ROHR, P.; ROCHA, F.R.; CERETTA, L.B.; ANDRADE, V.M.

Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC).

Por apresentar incidência crescente, o diabetes mellitus tipo 2 (DM2) adquiriu uma característica epidêmica. No Brasil, no final da década de 80, um estudo multicêntrico da prevalência mostrou que o DM2 ocorria em cerca de 8% da população. Existe uma forte ligação entre o DM2 e a persistência do estado hiperglicêmico, produção excessiva de radicais livres, e conseqüentes alterações em outros órgãos e sistemas. Sabendo que a vitamina D pode apresentar efeitos benéficos, o objetivo deste trabalho é avaliar a influência da suplementação de vitamina D3 na modulação do controle glicêmico em pacientes diagnosticados com diabetes mellitus tipo 2 refratários ao tratamento convencional. **Materiais e Métodos:** Foram avaliados 79 pacientes com diagnóstico de diabetes mellitus tipo 2, cadastrados na Clínica Integrada da Universidade do Extremo Sul Catarinense. Os pacientes receberam suplementação de 4000UI de vitamina D por dia, durante oito semanas. Foi realizada coleta de sangue no início, no término da suplementação, e 4 semanas após o término da suplementação, e avaliado: 25(OH)D, glicemia de jejum, insulina de jejum, HbA1c, e calculado HOMA IR e HOMA β . A suplementação de 4000UI de vitamina D3 durante oito semanas se mostrou suficiente para aumentar os níveis sanguíneos de 25(OH)D ($P < 0,0001$) e influenciou os valores de glicemia de jejum ($P < 0,001$), insulina de jejum ($P < 0,002$) e HOMA β ($P < 0,0001$). A suplementação de vitamina D3 mostrou influência no controle glicêmico, podendo ser um aliado na modulação da saúde de pacientes diabéticos tipo 2.

A suplementação com óleo de peixe aumenta a sensibilidade à insulina em miocárdio de ratos obesos através da redução de moléculas pró-inflamatórias

MACHADO, A.G.; LUCIANO, T.F.; COMIN, V.H.; de MENDONÇA, G.S.; RODRIGUES, M.S.; de SOUZA, C.T.

Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC). .

Com o passar dos anos ocorreram mudanças no estilo de vida, que levaram ao maior consumo de alimentos ricos em gordura. Este hábito está entre os fatores mais determinantes na prevalência da obesidade em várias regiões do mundo. A dieta hiperlipídica e obesidade estão relacionadas à inflamação subclínica, caracterizada por aumento nas moléculas pró-inflamatórias TNF- α , JNK, IKK e NF- κ B. A inflamação subclínica parece ser o elo entre obesidade e surgimento da resistência à insulina. Por outro lado, a suplementação com óleo de peixe parece ter efeitos anti-inflamatórios. No entanto, a capacidade da suplementação com óleo de peixe de atenuar a inflamação induzida pela obesidade e consequentemente melhorar a resistência à insulina no miocárdio não foi completamente investigada. O objetivo do presente estudo foi avaliar se a suplementação com óleo de peixe reduz marcadores inflamatórios e consequentemente melhora a ação da insulina no miocárdio de ratos obesos. **Material e Métodos:** Com objetivo de induzir obesidade nos ratos, estes foram alimentados com ração padrão para roedores ou dieta rica em gordura durante 2 meses. Após a indução da obesidade, os ratos foram submetidos à suplementação de óleo de peixe (0,4g/kg/dia), através de gavagem por 8 semanas. As amostras do ventrículo esquerdo do músculo cardíaco foram extraídas e analisadas por Western blot. Nossos resultados mostraram que a suplementação com óleo de peixe reduz moléculas pró-inflamatórias como TNF α , JNK, IKK e NF- κ B, em paralelo, observou-se marcante aumento nos níveis de fosforilação do IR, IRS-1 e Akt em ratos obesos suplementados com óleo de peixe, sugerindo melhora na sinalização da insulina. Dessa forma, os resultados mostram que a suplementação com óleo de peixe melhora a ação da insulina em miocárdio de ratos obesos, pelo menos em parte, por reduzir os níveis proteicos das moléculas pró-inflamatórias.

Concentrações séricas das vitaminas C e E dos pacientes com esclerose lateral amiotrófica e sua relação com a progressão e duração da doença

Milagres, E.A.N.; Cordeiro, A.; Bull, A.; Magalhães, A.C.L., Matos, A.; Ramalho, A.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

A esclerose lateral amiotrófica (ELA) é uma doença neurodegenerativa progressiva, cujo tratamento visa retardar a progressão da doença e aumentar a sobrevida. Concentrações séricas inadequadas das vitaminas C e E podem contribuir para a piora da doença. O objetivo do presente estudo foi investigar a relação entre concentrações séricas das vitaminas C e E com a progressão da doença e sobrevida em pacientes com ELA. Estudo retrospectivo observacional em pacientes com ELA, admitidos no ambulatório de nutrição do Instituto de Neurologia Deolindo Couto/UFRJ no período de janeiro de 2012 a novembro de 2014. Foi avaliada a duração da doença (tempo entre os primeiros sintomas até o óbito), concentrações séricas das vitaminas C e E e *Amyotrophic Lateral Sclerosis Functional Rating Scale* (ALSFRS), esta avalia a função motora do paciente através de questões relacionadas com a fala, salivação, deglutição, escrita, alimentação, higiene, vestimenta, andar, subir escadas e respiração. Sendo 40 o valor máximo do escore, o ponto de corte adotado foi >26 , melhor função motora e <26 , pior função motora. As análises das vitaminas foram por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência e considerado como inadequado valor inferior a 4,6 mg/L e 5,0 mg/L para as vitaminas C e E respectivamente. Foram avaliados 31 pacientes, 61,8%(19) do gênero masculino, com média de idade de 61,2+13,2anos, 57,7%(15) apresentaram apresentaram escore >26 . 58,1%(18) e 96,8%(30) apresentaram adequação das vitaminas C e E, respectivamente. Verificou-se diferença significativa entre a adequação da concentração sérica da vitamina C com ALSFRS ($p=0,024$) onde 75,0%(12) dos pacientes com adequação escore >26 e 70,0% (7) com inadequação apresentaram escore <26 . Pacientes com maior média da concentração sérica da vitamina C ($8,3\pm 4,9$ mg/L) apresentaram apresentaram escore >26 e aqueles com menor média ($4,3\pm 4,5$ mg/L) apresentaram escore <26 ($p=0,040$). Foi encontrada correlação positiva significativa entre concentração sérica da vitamina E com escore da ALSFRS ($r=0,400, p=0,043$) e correlação positiva significativa entre a concentração sérica da vitamina C com duração da doença($r=0,773, p=0,015$). Inadequação das concentrações séricas das vitaminas associa-se aos piores desfechos. Diante desses resultados, recomenda-se que a avaliação do estado nutricional, bem como uma maior atenção ao aporte dessas vitaminas deva fazer parte integrante do tratamento, numa tentativa de minimizar a progressão da doença e prolongar a sobrevida.

Efeitos do óleo de cártamo (*Carthamus tinctorius L.*) na composição corporal, perfil lipídico e glicemia em modelo experimental de síndrome metabólica

SANTANA, L.F.; PINTO, L.A.; DUTRA, T.S.; FREITAS, K.C.; KASSUYA, C.A.L.; SOARES, F.L.P.

Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS).

O excesso de peso vem aumentando rapidamente no mundo, e é considerado um importante problema de saúde pública. Na tentativa de reverter esse quadro são propostos diversos tipos de tratamento, mas muitos desses ainda não foram devidamente esclarecidos quanto aos seus efeitos. Nesse contexto, o óleo de cártamo (*Carthamus tinctorius L.*) vem sendo utilizado na prevenção ou tratamento da obesidade. O objetivo do presente estudo foi avaliar os efeitos terapêuticos desse óleo em um modelo experimental de síndrome metabólica. Foram utilizados ratos Wistar machos, primeiramente divididos em grupo Controle (CT), alimentados com ração comercial, e dieta Altamente Palatável (AP) - ração comercial acrescida de sacarose e leite condensado, por dez semanas. Esse primeiro experimento foi realizado com o objetivo de desenvolver um modelo experimental de síndrome metabólica. Ao final do experimento avaliou-se o consumo alimentar, ganho de peso e adiposidade, glicemia, triglicérides e colesterol total séricos, além do peso do fígado. Em um segundo experimento, para avaliar os efeitos do óleo de cártamo, os animais alimentados com a dieta AP receberam o tratamento com óleo de soja (APS) ou de cártamo (APC) (1,0mL/1000g de peso do animal). Ao término avaliaram-se os mesmos parâmetros citados, além da análise de HDL e LDL-colesterol. Na primeira etapa, os animais do grupo AP apresentaram ganho de peso e adiposidade visceral significativamente maiores do que o grupo CT, apresentando também hiperglicemia e hipertrigliceridemia. O peso do fígado apresentou-se maior no grupo AP em relação ao CT, sugerindo uma possível esteatose hepática nesses animais. Tais resultados demonstram que o uso da dieta AP constitui um eficaz modelo para o estudo experimental da síndrome metabólica. Na segunda etapa, observou-se que os animais do grupo APC apresentaram aumento do colesterol total ($99,87 \pm 8,13$ mg/dL) e LDL-colesterol ($88,94 \pm 3,37$ mg/dL) (fração mais aterogênica) comparativamente ao grupo APS ($73,13 \pm 7,55$ mg/dL e $53,25 \pm 6,52$ mg/dL, respectivamente), sem alterações nos demais parâmetros analisados. Com base nesses resultados é possível concluir que, nessas condições experimentais, o uso do óleo de cártamo não apresenta benefícios em relação à composição corporal, triglicérides séricos e glicemia, podendo seu uso inclusive culminar em possíveis efeitos deletérios no perfil lipídico.

Avaliação do perfil bioquímico e inflamatório de ratos alimentados com glúten

SOUZA, F.C.; SILVA, L.B.C.; SALES, B.C.C; PAULA, F.B.A.; SPILACK, A.M.; BENTO, J.L.F.C.; SILVESTRINI, A.C.; SILVA, K.S.C.; LOPES, D.C.; SANTANA, A.B.; RUGINSK, S.G.; VENTURA, R.R.

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL).

O aumento do consumo de glúten pela população tem sido correlacionado com o crescimento de doenças inflamatórias em pacientes não celíacos, como é o caso da obesidade, diabetes e doenças crônicas não transmissíveis. No entanto, pouquíssimos trabalhos na literatura têm investigado se de fato o glúten está envolvido nesse processo e quais os mecanismos envolvidos nesses casos. Em nosso estudo, ratos *wistar* machos (6 semanas de idade; n=6 por grupo) foram alimentados com dieta padrão (AIN 93-G) ou dieta padrão AIN 93- G modificada (15% ou 30% de glúten como fonte proteica). Os níveis séricos de triglicédeos, glicemia de jejum, colesterol total, colesterol não-HDL, HDL, alanina transaminase (AST) e aspartato transaminase (ALT) foram avaliados após uma, duas e quatro semanas de tratamento. A proteína C reativa (PCR) foi avaliada após quatro semanas de tratamento. A comparação das médias entre os grupos foi feita pela análise de variância de uma via (One-way ANOVA) seguida do pós-teste de Tukey. Não foram observadas diferenças significativas nos valores de colesterol total, HDL, não-HDL, AST e ALT entre os grupos ($p > 0,05$). A glicemia de jejum foi maior ($p < 0,05$) nos animais alimentados com glúten em relação ao grupo controle, em todos os tempos experimentais. Os níveis séricos de triglicédeos foram maiores ($p < 0,05$) em ambos os grupos experimentais, após duas e quatro semanas de tratamento. A proteína C reativa sofreu elevação nos dois grupos alimentados com o glúten, apresentando diferença significativa ($p < 0,05$) somente no grupo 15% de glúten. Nossos achados mostram pela primeira vez que ratos machos normais alimentados com glúten apresentaram aumento da glicemia de jejum e do nível sérico de triglicédeos, além de um aumento na PCR após 4 semanas de tratamento. Dado que tais variáveis têm sido classificadas como indutoras de risco para o desenvolvimento de resistência à insulina, diabetes tipo II, hipertensão, aterosclerose e infarto agudo do miocárdio, a identificação de componentes alimentares pró-inflamatórios é essencial no tratamento e prevenção de tais doenças.

Consumo de fibra e risco cardiovascular em pacientes eutróficos

de OLIVEIRA, L.M.S.M.; PEREIRA, I.V.S.; SANTOS-FILHA, E.O.; LIMA, T.C.R.M.; LIMA, K.S.; SILVEIRA, R.S.

Universidade Federal de Sergipe (UFS).

É evidenciado na literatura que indivíduos com alto consumo de fibras apresentam menor risco de desenvolvimento de doença coronariana, hipertensão, diabetes e obesidade. Além de contribuir para redução dos níveis séricos de colesterol, glicemia e controle da hipertensão. O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de fibra e associar aos indicadores bioquímicos de risco cardiovascular em pacientes eutróficos atendidos no ambulatório de Nutrição. Foi realizado um estudo transversal com pacientes eutróficos adultos e idosos, de ambos os gêneros, atendidos no ambulatório de nutrição. A coleta de dados foi composta de dados clínicos, bioquímicos (Colesterol Total (CT), LDL-c, HDL-c, Triglicerídeos (TG) e Glicemia de Jejum) e antropométricos (peso [Kg], estatura [m] e Circunferência Abdominal [CA]). A ingestão de fibra foi quantificada através do recordatório de 24 horas. Para análise estatística foi utilizado testes de frequência, média, desvio padrão e correlação no software SPSS versão 20.0. Foram avaliados 77 pacientes com idade média de $55,96 \pm 15,11$ anos, sendo 55,8% adultos e 71,4% do gênero feminino. No estudo, 53,2% eram diabéticos, 50,6% hipertensos, 41,6% apresentavam dislipidemia e 11,7% possuíam doença cardiovascular. Segundo a avaliação nutricional, o IMC médio foi de $23,63 \pm 2,0$ kg/m² e a média de CA foi de $89,06 \pm 8,07$ cm. Em relação aos dados bioquímicos, os valores de CT ($180,4 \pm 51$ mg/dL), HDL-c ($50,1 \pm 15,05$ mg/dL) e TG ($121,94 \pm 65,35$ mg/dL) não apresentaram alteração. A média da glicemia de jejum ($114,78 \pm 51,76$ mg/dL) e LDL-c ($104 \pm 46,4$ mg/dL) se encontraram elevadas. O consumo médio de fibra ($20,1 \pm 13,0$ g) esteve abaixo das recomendações. Ao analisar o consumo de fibra por gênero foi constatado que o sexo feminino apresentou consumo superior ($25,38 \pm 16,35$ g) quando comparado aos homens ($17,93 \pm 10,86$ g), entretanto não houve significância ($p=0,25$). Não houve associação estatística entre o consumo de fibra e dislipidemia ($p= 0,25$) e doenças cardiovasculares ($p=0,14$). Não foi verificada associação entre a ingestão de fibra e os valores de CT ($p=0,21$), HDL-c ($p=0,47$), LDL-c ($p=0,48$), TG ($p=0,28$), Glicemia de Jejum ($p=0,09$). Na população foi encontrada alta prevalência de diabetes, hipertensão e dislipidemia. Dentre os dados bioquímicos a glicemia de jejum e o LDL-c mostraram-se elevados entre os indivíduos avaliados. Não houve correlação entre o consumo de fibra e os valores de colesterol e glicemia.

Perfil antropométrico dos pacientes com esclerose lateral amiotrófica e sua relação com a progressão da doença e óbito

Milagres, E.A.N.; Cordeiro, A.; Bull, A.; Magalhães, A.C.L., Matos, A.; Ramalho, A.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Esclerose lateral amiotrófica (ELA) é uma doença neurodegenerativa, caracterizada pela presença de atrofia musculares progressivas e generalizadas. A redução ponderal presente nestes pacientes contribui para o agravamento da progressão da doença, devido ao estímulo da atrofia muscular, com repercussões deletérias na progressão além de estar associada ao óbito. O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional dos pacientes com ELA e relacionar com a progressão e óbito. Estudo retrospectivo observacional com 73 indivíduos com ELA esporádica assistidos no Instituto de Neurologia Deolindo Couto/UFRJ no período de 2008 a 2014. Avaliou-se o peso atual (PA), peso habitual (PH), peso antes do aparecimento dos primeiros sintomas, índice de massa corporal (IMC), percentual de perda ponderal. Para o cálculo do percentual de perda ponderal utilizou-se a fórmula $PA/PH \times 100$, sendo considerada perda grave o percentual $>10,0\%$ do peso PH. Para avaliar a progressão da doença utilizou-se *Amyotrophic Lateral Sclerosis Functional Rating Scale (ALSFRS)*, através de questões relacionadas com as funções motoras como a fala, salivação, deglutição, escrita, alimentação, higiene e vestimenta, andar, subir escadas e respiração. Sendo 40 o valor máximo do escore, o ponto de corte >26 os pacientes apresentaram a melhor função motora e <26 , pior função motora. 94,5% (69) apresentaram perda ponderal, destes 52,2% (36) apresentaram perda ponderal grave. 66,7% (24) dos pacientes com perda grave apresentaram significativamente os piores escores da ALSFRS ($p=0,001$). Os pacientes com as maiores médias de PA ($66,0+14,7\text{Kg}$) e IMC ($24,5+4,5\text{Kg}/\text{m}^2$) apresentaram significativamente os melhores escores ($p=0,006$; $p=0,004$) respectivamente, já os pacientes com a maior média do percentual de perda ponderal ($17,4+10,0\%$) apresentaram significativamente os piores escores ($p=0,006$). Verificou-se que 36,6% (26) dos pacientes faleceram até o final do estudo, desses 65,3% (17) apresentaram perda ponderal grave ($p=0,047$). A média do percentual de perda ponderal ($18,2+11,3\%$) foi significativamente maior em pacientes que foram a óbito quando comparados com aqueles que não foram ($11,3+8,1\%$) ($p=0,023$). Recomenda-se monitoramento e intervenção precoce do estado nutricional desses pacientes a fim de minimizar tanto a perda ponderal como a progressão da doença.

Concentração plasmática de grelina em nutrízes e em mulheres não nutrízes e sua relação com o estado nutricional

de JESUZ, V.A.; ALVES, R.; PEREIRA, T.A.D.; WILLNER, E.; de SOUZA, V.R.; de AZEREDO, V.B.

Universidade Federal Fluminense (UFF).

A lactação é considerada um período crítico na vida da mulher, aumentando sua exposição a fatores que contribuem para o desenvolvimento da obesidade. A grelina é o hormônio responsável pelo aumento da secreção do hormônio do crescimento e aumento do apetite. Seus níveis são influenciados por mudanças do estado nutricional, encontrando-se reduzidos na obesidade. Portanto, parece atuar na regulação da nutrição materna e adaptação metabólica durante a lactação. O objetivo do presente estudo foi determinar a concentração sérica de grelina em nutrízes aos 30 e 60 dias pós-parto e em mulheres não nutrízes e correlacioná-la com seu estado nutricional. Trata-se de um estudo analítico observacional, aprovado pelo comitê de ética. Foram avaliadas 35 nutrízes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, aos 30 e 60 dias PP, e 28 mulheres não nutrízes, ambas com faixa etária de 18 a 40 anos. Para avaliação do EN antropométrico foi utilizado Índice de Massa Corporal (IMC), classificado segundo Organização Mundial da Saúde. Sangue coletado após jejum noturno de 12 horas e obtido soro. Concentração sérica de grelina determinada através de ensaio imunoenzimático. Dados apresentados como média e desvio padrão, utilizado o software Prism e aceito nível de significância 5%. Nutrízes apresentaram em média 28 anos de idade, menarca aos 12 anos, 2 gestações e 1,6 lactações e não nutrízes 21 anos de idade e menarca aos 11 anos. O IMC médio das nutrízes aos 30 dias PP foi 28,1Kg/m², aos 60 dias PP 28,0Kg/m² e não nutrízes 22,3Kg/m². Pode-se destacar alta frequência de sobrepeso e obesidade nas nutrízes aos 30 (65,72%) e 60 dias PP (70,4%), não sendo observado nas não nutrízes (14,28%). A concentração sérica de grelina foi semelhante aos 30 e 60 dias PP (0,29±0,06; 0,29±0,04ng/mL, respectivamente), e também se mostrou similar nas não nutrízes (0,32±0,06ng/mL). Não foram observadas correlações entre grelina e IMC aos 30 e 60 dias PP. No entanto, nas não nutrízes, a concentração sérica de grelina foi inversamente correlacionada com o IMC ($r=0,3333$; $p=0,0306$). A concentração de grelina de nutrízes não se modifica até os 60 dias PP, e é semelhante a de não nutrízes. Os resultados mostram que, em não nutrízes, o IMC apresenta relação com a concentração sérica de grelina; o que não foi observado nas nutrízes, sugerindo que deve haver ajustes metabólicos em função do momento biológico da mulher.

Cálcio sérico e polimorfismos genéticos relacionados à via da vitamina D em pacientes com cirrose com ou sem carcinoma hepatocelular

LIMA, S.P.S.; MORETI, B.O.; FERREIRA, R.F.; TENANI, G.D.; OLIVEIRA, C.I.F.; BRAIT, B.; SILVA, N.S.; PINHEL, M.A.S.; FELÍCIO, H.C.C.; SILVA, R.F.; SILVA, R.C.M.A.; SOUZA, D.R.S.
Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto (FAMERP).

O carcinoma hepatocelular (CHC) é a terceira causa de morte por câncer, sendo cirrose importante fator de risco. Nesse processo, o receptor de vitamina D (VDR), representado por variantes genéticas, influencia na apoptose e níveis de cálcio que podem estar alterados em pacientes com CHC. O objetivo do presente estudo foi avaliar a associação de polimorfismos de VDR (rs731236-T>C e rs7975232-T>G) e cálcio sérico com cirrose, com ou sem CHC. Foram estudados 100 pacientes distribuídos em: G1 - 59 com cirrose (16-77 anos, 70% do sexo masculino) e G2 - 41 com cirrose e CHC (26-83 anos, 83% do sexo masculino). Para análise dos níveis séricos de cálcio (valores de referência - VR: 8,2 a 10,2 mg/dL), os indivíduos foram estratificados de acordo com a faixa etária (<49 ou ≥50 anos) e sexo. Todos foram submetidos à coleta de amostra de sangue periférico para análise dos polimorfismos genéticos por PCR/RFLP. Admitiu-se nível de significância para $p < 0,05$. Para rs7975232, destacou-se o homocigoto selvagem (TT) em ambos os grupos (42% e 54%, respectivamente, $P > 0,05$), enquanto em G1 o genótipo TG prevaleceu no sexo feminino (52% versus masculino=27%; $P = 0,01$). Os níveis médios de cálcio mostraram-se correspondentes a VR em ambos os grupos, entretanto, houve aumento em G1 ($9,7 \pm 1,1$ mg/dL), comparado a G2 ($9,2 \pm 1,2$ mg/dL; $P = 0,02$). A faixa etária $P = 0,05$. Houve relação entre níveis normais de cálcio e genótipo GG-rs7975232 em 31% dos pacientes com cirrose, comparado a 10% com valores alterados ($P = 0,04$). Para CHC houve relação entre TG-rs7975232 e níveis alterados de cálcio (39% versus 6%; $P = 0,02$). Polimorfismos de VDR não diferenciam pacientes com cirrose e CHC, no entanto, é possível que a presença do alelo mutante, representado pelo heterocigoto TG-rs7975232, potencialize o risco para cirrose no sexo feminino, assim como pode influenciar também os níveis de cálcio em pacientes com CHC, independente do sexo, sugerindo a relação entre variantes genéticas de VDR, biodisponibilidade de cálcio e gravidade da doença.

Correlação entre glicemia e o *body roundness index* (BRI) de pacientes diabéticos

AGUIAR, L.M.; PASSOS, T.U.; OLIVEIRA, A.J.; MENEZES, E.V.A.; SAMPAIO, H.A.C.; ARRUDA, S.P.M.; CARIOCA, A.A.F.; WURLITZER, N.J.; ROCHA, D.C.

Universidade Estadual do Ceará (UECE).

O diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica não transmissível (DCNT), caracterizada por um distúrbio do metabolismo da glicose, consistindo no aumento do teor de glicose no sangue. A avaliação antropométrica é importante para o diagnóstico precoce de risco para as DCNT's. O BRI (Body Roundness Index), um novo parâmetro que utiliza circunferência da cintura e estatura para identificar possíveis riscos de DCV, vem sendo apontado como um indicador de risco mais sensível. O objetivo do presente estudo foi avaliar se existe associação entre a glicemia e o indicador antropométrico BRI entre portadores de diabetes mellitus Tipo 2. Realizou-se estudo transversal em um centro de tratamento de diabetes de Fortaleza-CE, de outubro/2014 a março/2015, com pacientes que tinham 20 anos ou mais de idade, portadores de Diabetes Tipo 2. Foram aferidas as medidas antropométricas (peso, altura e circunferência da cintura) e verificada a glicemia de jejum. Para o cálculo do BRI foi utilizada a calculadora "Body Roundness" que leva em consideração a relação entre a altura e a circunferência da cintura, estimando o arredondamento corporal do usuário. Em relação a glicemia foi considerado inadequado valores acima de 130 mg/dl. Para a análise dos dados utilizou-se o teste t de Student, considerando $p < 0,05$ como significativo. O grupo compreendeu 52 diabéticos (28 homens e 24 mulheres), com idades de 43 a 78 anos. Dos participantes da pesquisa 63,46 % possuíram glicemia de jejum acima dos padrões recomendados e variação do BRI 4,04 a 8,11. Os 36,54 % dos participantes com glicemia de jejum adequada apresentaram variação do BRI 4,66 a 7,43. As médias de BRI não foram diferentes entre os grupos de adequação ($p = 0,387$), tendo o grupo com glicemia de jejum adequada média de 5,97 e o grupo inadequado média de 5,74. Apesar de alguns estudos mostrarem uma correlação entre BRI e glicemia é necessário mais pesquisas voltadas para esta vertente, visto que não houve correlação significativa no presente estudo.

Sistema de controle inteligente para apoio ao portador de diabetes

MUCIACITO, J.C.; MOURAROLLI, F.E.; SALGADO, R.M.; MENDONÇA, C.P.M.

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL).

Segundo estimativas da Organização Mundial de Saúde, o número de diabéticos no mundo em 2000 era de 177 milhões, com perspectiva de alcançar 350 milhões em 2025. O diabetes mellitus (DM) é uma doença com critérios diagnósticos bem definidos, porém de manejo complexo, uma vez que sua abordagem além da terapêutica medicamentosa envolve uma série de mudanças nos hábitos de vida dos pacientes. Diante da gênese de complicações crônicas, a questão mais importante e desafiadora para os profissionais de saúde que cuidam de diabéticos é o controle da glicemia. A utilização de alimentos com baixo índice glicêmico (IG) tem a finalidade de contribuir nesse controle. Segundo alguns autores, alimentos com baixo IG promovem menor elevação da glicemia pós-prandial, devido à sua lenta taxa de digestão e absorção. No tratamento do DM, os recursos medicamentosos são empregados, geralmente, em um segundo momento da terapêutica, diante da incapacidade de controlar os níveis glicêmicos pela prática da dieta e de exercícios físicos (se possível). Entre os agentes medicamentosos disponíveis para a terapia do DM estão incluídos a insulina e os hipoglicemiantes orais. A contagem de carboidrato (CHO) é um método de planejamento alimentar que consiste em calcular os gramas CHO que serão ingeridos em cada refeição. A importância dessa contagem é saber os efeitos do mesmo na glicemia. Conhecendo esses efeitos, a quantidade de insulina poderá ser ajustada de acordo com o que se quer comer e com a leitura da glicemia antes das refeições. Com base nessas informações e sabendo os benefícios dos sistemas de informação em saúde (que coletam, processam, armazenam e distribuem a informação para apoiar o processo de tomada de decisão), foi proposto um sistema de apoio ao portador de DM embarcado em aparelhos celulares, em formato de aplicativo, que interaja com o paciente, de forma a armazenar seus dados cadastrais e recomendações médicas e nutricionais, e a partir destas, sugerir estratégias capazes de auxiliar no controle do IG das refeições, bem como uma lista de alimentos que indique o IG de cada para, quando de interesse do usuário ele possa efetuar escolhas mais eficientes, e a partir da contagem de CHO auxiliie na terapia medicamentosa de forma a facilitar a quantidade de insulina a ser aplicada. Em linhas gerais verificou-se que o uso do sistema proposto é eficiente no auxílio ao controle da glicemia, melhorando a qualidade de vida e diminuindo sintomas e complicações proveniente do DM.

Perfil antropométrico e consumo alimentar de mulheres com lúpus eritematoso sistêmico

APOLIANO, A.P.A.; ALMEIDA, C.S.; MENDES, A.L.R.F.; CAVALCANTE, A.C.M.; ARRUDA, S.P.M.; MEDINA, C.K.A.C.

Centro Universitário Estácio do Ceará.

O lúpus eritematoso sistêmico (LES) é uma doença autoimune, de origem desconhecida, com maior prevalência em mulheres. Neste ocorre uma desordem, onde o sistema imunológico produz auto anticorpos que atacam o núcleo das células, causando inflamação. O estado nutricional influencia no sistema imunológico do paciente e quadro inflamatório, bem como complicações próprias, obesidade, diabetes, hipertensão arterial e síndrome metabólica. O acúmulo de gordura corporal aumenta a inflamação, devido a presença de citocinas pró-inflamatórias. O objetivo do presente estudo foi traçar o perfil antropométrico e do consumo alimentar de mulheres portadoras de LES. O estudo é de caráter transversal, quantitativo-descritivo, realizado com 40 mulheres portadoras de LES, assistidas pelo ambulatório de reumatologia de um hospital universitário de Fortaleza-CE. Realizou-se avaliação antropométrica, com peso e altura para o cálculo do IMC e circunferência abdominal (CAb) para diagnóstico de risco de complicações metabólicas e recordatório do consumo alimentar de 24 horas, quantificando as calorias consumidas pela paciente. Os resultados obtidos foram organizados em tabelas e a análise estatística realizada pelo teste de Qui-Quadrado, considerando estatisticamente significantes as análises com $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Estácio do Ceará, parecer (866.619) as pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). No que diz respeito ao IMC, 13 (32,5%) das pacientes estavam sobrepesadas e 11(27,5%) obesas, totalizando 60% da amostra com excesso de peso. 36 pacientes (90,0%) da amostra mostraram CAb elevada e 30(100,0%) da amostra com excesso de peso tem CAb elevada, mostrando significância de $p < 0,004$. O recordatório alimentar de 24 horas mostrou que 30 pacientes (75,0%) tem dieta hipercalórica. Da amostra 21(70%) das pacientes com excesso de peso consomem dieta hipercalórica e 28(93,3%) que tem CAb elevada apresenta dieta hipercalórica. O estudo mostra que entre a amostra há maior prevalência de excesso de peso. A alta incidência de CAb elevada confirma a relação com o excesso de peso, pois toda a amostra com peso excedido apresentou CAb elevada. O acúmulo de gordura abdominal está diretamente associado ao IMC elevado e este último relacionado com o consumo hipercalórico da dieta.

Caracterização química de suco de uva tinto integral e vinho tinto e seus efeitos na deposição de gordura hepática e concentração IL-6 em ratos

MATTOSO, V.; BEDÊ, T.P.; ROSSE, V.; DIAS, J.F.; de AZEREDO, V.B.

Universidade Federal Fluminense (UFF).

Buscando melhor qualidade de vida crescem estudos sobre alimentos funcionais. Destacam-se suco de uva tinto integral (SUTI) e vinho tinto (VT) que, ricos em polifenóis, apresentam potente ação antioxidante e anti-inflamatória contra doenças, principalmente aquelas relacionadas à ingestão de dietas hiperlipídicas. O objetivo do presente estudo foi caracterizar quimicamente a SUTI e VT e avaliar os seus efeitos na deposição de gordura hepática e na concentração de interleucina 6 (IL-6) em ratas alimentadas com dieta hiperlipídica. *Rattus Norvegicus* Wistar Albino, fêmeas, adultas foram divididas em grupos (n=10): controle (GC)- ração balanceada; hiperlipídico (GH)- ração hiperlipídica; suco (GS)- ração hiperlipídica + SUTI(15mL); vinho (GV)- ração hiperlipídica + VT(10mL). Ração e água foram ofertados ad libitum e, SUTI e VT, diariamente. Nas bebidas, foi utilizado método colorimétrico de Folin-Ciocalteu para determinação de polifenóis totais, cromatografia líquida de alta eficiência para trans-resveratrol e sequestro de radicais DPPH para atividade antioxidante. Após 60 dias, os animais foram mantidos em jejum e sacrificados. O fígado foi submetido à extração de gordura por Soxhlet, e uma amostra de sangue foi coletada por punção cardíaca para determinação da concentração de IL-6 por ELISA. Para comparação das médias entre grupos foi utilizado Anova one-way e Tukey como pós-teste, considerando $p < 0,05$. A concentração de polifenóis totais (mg/EAG) foi menor ($p < 0,05$) no SUTI($1,09 \pm 0,02$) do que no VT($2,58 \pm 0,01$) assim como a de trans-resveratrol (mg/L) – SUTI($0,381 \pm 0,033$), VT($1,323 \pm 0,262$). No entanto, a capacidade antioxidante (%SRL) do SUTI($110,53 \pm 32,04$) foi semelhante ao VT($109,03 \pm 43,69$). A concentração de gordura no fígado dos animais (g/100gPC) do GS($3,34 \pm 0,26$) foi menor ($p < 0,05$) do que no GH($5,11 \pm 0,43$) e GV($4,96 \pm 0,98$), mas semelhante ao GC($3,53 \pm 1,12$). E, a concentração de IL-6 (pg/mL) também foi menor ($p < 0,05$) no GS($39,37 \pm 5,25$) do que GV($51,49 \pm 7,17$), mas semelhante ao GC($42,73 \pm 6,85$) e GH($43,42 \pm 7,1$). Mesmo diante do menor teor de polifenóis e trans-resveratrol no SUTI, a capacidade antioxidante foi semelhante ao VT. No entanto, apenas o SUTI foi capaz de minimizar os efeitos da dieta hiperlipídica sobre a deposição de gordura no fígado e a concentração de IL-6, conferindo maior proteção contra processos inflamatórios e de esteatose hepática possivelmente desencadeados por uma dieta rica em gorduras.

O índice inflamatório da dieta influencia na presença de lesões orais?

CORDEIRO, M.D.; dos REIS, D.M.; MENDES, R.C.M.; MENDONÇA, M.P.; ARRUDA, S.P.M.; CARIOCA, A.A.F.; SAMPAIO, H.A.C.; SANTOS, E.S.; FARIAS, B.O.

Universidade Estadual do Ceará (UECE).

O papel da dieta como determinante de inflamação crônica ao longo da vida ainda é pouco investigado, mas delinea-se como importante fator modulador. A dieta possui constituintes que podem atuar como pró ou anti-inflamatórios, por isso é útil introduzir o cálculo do Índice Inflamatório Dietético (IID) como ferramenta de avaliação nutricional na prevenção e tratamento das doenças crônicas, com perspectivas de combate à inflamação. A partir disso, objetiva-se com o presente trabalho verificar se o IID influencia na presença de lesões orais de usuários do SUS atendidos em serviço de odontologia de referência na cidade de Fortaleza – Ceará. A amostra foi constituída por 60 pacientes, de 20 a 69 anos, sendo 71,7% do sexo feminino. A coleta de dados dietéticos foi realizada através de Questionário de Frequência Alimentar específico. As medidas caseiras foram convertidas em gramas com auxílio da tabela de Pinheiro et al. (2005). Os alimentos foram traduzidos para o inglês e inseridos no Programa If Tracker, um aplicativo que contabiliza o índice inflamatório dos alimentos consumidos ao longo do dia (REINAGEL, 2006). As dietas foram classificadas conforme proposto pelo programa: ≥ 200 – fortemente anti-inflamatória; 101 a 200 – moderadamente anti-inflamatória; 0 a 100 – ligeiramente anti-inflamatória; -1 a - 100 – ligeiramente inflamatória; -101 a - 200 – moderadamente inflamatória; $\leq - 201$ – fortemente inflamatória. A presença de lesão foi verificada por análise de prontuário. Utilizou-se teste Exato de Fisher e t de Student, considerando-se significativo $p < 0,05$. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do local de estudo e todos os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Não houve diferença de médias do IID entre os grupos com e sem lesão oral, que foram, respectivamente -360.480 (262.262) e -373.481 (270.618) ($p = 0,467$). Na análise em categorias, agrupando em dieta inflamatória e anti-inflamatória, não houve associação com lesões orais ($p=0,116$). Para o grupo estudado, o IID não influenciou na presença de lesões orais.

A suplementação com resveratrol melhora o controle glicêmico e melhora a fosforilação de AKT e AMPK no tab periepididimal de animais diabéticos

D'AVILA, L.S.P.; de ABREU, E.S.; VASCONCELOS, R.P.; de OLIVEIRA, K.A.; SILVEIRA, L.R.; CARNEIRO, E.M.; TORRES-LEAL, F.L.; de OLIVEIRA, A.C.

Universidade Estadual do Ceará (UECE).

O resveratrol (RSV) é um polifenol que tem adquirido destaque em pesquisas devido aos seus efeitos promissores como coadjuvante no tratamento do diabetes. O presente trabalho teve como objetivo analisar o efeito da suplementação de RSV na homeostase glicêmica e na sinalização de AKT e AMPK no tecido adiposo branco (TAB) periepididimal de ratos induzidos à diabetes por STZ no período neonatal. Ratos Wistar machos, no 5º dia de vida, foram induzidos ao diabetes, através da injeção intraperitoneal (dose única) de STZ (120 mg/kg, i.p.). Após o desmame, na 50 semana de vida, os animais foram divididos em três grupos: controle (C), animais não diabéticos sem tratamento; diabético (D), animais diabéticos sem tratamento e RSV, animais diabéticos tratados com RSV (0,06mg/kg/dose, v.o.) 2 vezes por dia por 11 semanas. O peso, a glicemia e o consumo de ração foram medidos semanalmente e o teste de tolerância à glicose foi realizado na 15ª semana de vida. Na 16ª semana de vida os animais foram eutanasiados e foi coletado e pesado o TAB periepididimal e posteriormente utilizado para análise da expressão proteica por western blotting. Todos os procedimentos experimentais realizados estão de acordo com os Princípios Éticos na Experimentação Animal e foram aprovados pelo CEUA da UECE. Para as análises estatísticas, foi adotado o teste one-way ANOVA, seguido de pós-teste apropriado, usando o software GraphPad Prism 6.0. O tratamento com RSV não foi capaz de recuperar significativamente o peso dos animais diabéticos. Quanto ao consumo de ração, os animais tratados com RSV apresentaram consumo semelhante ao do grupo C. Entretanto, o tratamento com RSV foi capaz de manter a glicemia dos animais significativamente menor ($p < 0,05$) do que a dos animais do grupo D e semelhante à dos animais do grupo C, e foi capaz de melhorar a tolerância à glicose dos animais diabéticos, segundo a curva glicêmica do GTT. Os animais do grupo D apresentaram expressão significativamente menor ($p < 0,05$) de pAKT/AKT, pAMPK/AMPK em relação aos animais do grupo C, e de ACC total em relação aos animais do grupo RSV. O grupo RSV apresentou expressão significativamente maior ($p < 0,05$) de pAKT/AKT, pAMPK/AMPK, ACC total em relação ao grupo D. A expressão de Sirt1 total não apresentou diferença estatística entre os grupos. Em conclusão, o tratamento precoce e prolongado com RSV foi capaz de recuperar a adiposidade e melhorar o perfil metabólico dos animais diabéticos induzidos por STZ no período neonatal.

Avaliação da influência da cronobiologia no estado nutricional de estudantes universitários de enfermagem, Fortaleza, CE

MATOS, B.A.S.; SANTOS, A.A.Q.A.; da COSTA, A.C.C.G.

Centro Universitário Estácio do Ceará.

A cronobiologia estuda as características temporais da matéria viva, em todos os seus níveis de organização, incluindo o estudo dos ritmos circadianos. O sono tem sido apontado como importante variável na qual alterações no tempo de dormir estão associados com descontroles da ingestão alimentar e à incidência de obesidade. A redução do tempo total de sono está associada a dois comportamentos endócrinos paralelos capazes de alterar significativamente a ingestão alimentar; a redução do hormônio leptina, que proporciona saciedade, e aumento do hormônio grelina relacionado ao aumento do apetite. O objetivo do presente estudo foi correlacionar o perfil cronobiológico e o estado nutricional de estudantes universitários, Fortaleza, Ceará. Pesquisa de natureza quantitativa, transversal e observacional. Através de um questionário avaliou-se o hábito de sono de estudantes universitárias do curso de Enfermagem para identificação dos cronotipos. Foi realizada antropometria para avaliar estado nutricional (peso, altura e circunferência abdominal). A média de sono encontrado das alunas avaliadas foi de seis horas noturnas. As alunas que desenvolviam suas atividades acadêmicas no período da manhã estavam concordante com cronotipo definitivamente matutino 20,8 (n=5). Porém, as estudantes da tarde tinham perfil moderadamente vespertino 20,8% (n=5), divergindo quanto aos seus horários estudantis. A maioria das estudantes estavam com risco de doenças cardiovasculares: Sem Risco 29,2% (n=7) e as com Risco Alto (alerta) 70,8% (n=17). As estudantes apresentaram cronotipo moderadamente vespertino 33,3% (n=8) e valores correspondentes de cronotipo definitivamente matutino 29,2% (n=7) e intermediário 29,2% (n=7). Quanto ao estado nutricional pelo IMC, indicou eutrofia 50% (n=12), Obesidade/Sobrepeso 50% (n=12). As acadêmicas dormem seis horas noturnas, valor este inferior à média da população adulta em geral. Portanto, várias pesquisas são desenvolvidas com o objetivo de esclarecer sobre os benefícios de atender às necessidades do ciclo sono-vigília e horários de bom desempenho das atividades diárias. Observou-se uma grande incidência de circunferência abdominal elevada, independente do estado nutricional. O risco de doenças cardiovasculares por consequência do acúmulo de gordura abdominal representa uma advertência e mostra a necessidade de insistir em medidas educativas e de promoção de condutas preventivas para essa parte vulnerável da população.

Relação entre o índice inflamatório da dieta e a glicemia de pacientes diabéticos tipo 2 atendidos por uma unidade de referência de Fortaleza-CE

de OLIVEIRA, A.J.N.; AGUIAR, L.M.; SAMPAIO, H.A.C.; ROCHA, D.C.; CARIOCA, A.A.F.; ARRUDA, S.P.M.; DIONÍSIO, A.P.

Universidade Estadual do Ceará (UECE).

Algumas doenças crônicas, como o diabetes tipo 2, vêm sendo associadas de forma mais contundente a fatores nutricionais, entre estes o índice inflamatório da dieta (IID). O objetivo do presente estudo foi verificar se existe relação entre o índice inflamatório e o nível de glicemia da dieta de portadores de diabetes tipo 2. Trata-se de um estudo transversal, desenvolvido em um centro de referência que faz parte de um estudo maior, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Participaram do estudo 85 pacientes com diabetes tipo 2. A coleta de dados foi realizada pela avaliação da glicemia através do aparelho LDX Cholestech® (Alere S.A.). Foram realizados dois recordatórios alimentares de 24 horas. As medidas caseiras foram convertidas em gramas com auxílio da tabela de Pinheiro et al. (2005). Os alimentos foram traduzidos para o inglês e inseridos no Programa If Tracker, que contabiliza o índice inflamatório dos alimentos consumidos no dia (Mônica Reinagel). O índice inflamatório da dieta (IID) foi classificado em fortemente anti-inflamatório (FAI) (≥ 200), moderadamente anti-inflamatório (MAI) (101 a 200), ligeiramente anti-inflamatório (LAI) (0 a 100), ligeiramente inflamatório (LI) (-1 a - 100), moderadamente inflamatório (MI) (-101 a - 200) e fortemente inflamatório (FI) ($\leq - 201$). A glicemia foi classificada em compensada (130 mg/dl) (SBD, 2009). Para análise estatística, utilizou-se o teste qui quadrado e o teste t de student, considerando $p < 0,05$ como significativo. Relacionando o IID e a glicemia, 2 pacientes (2,4%) apresentaram dieta LAI e glicemia compensada. Apenas 3 (3,5%) pacientes com dieta FAI e glicemia compensada e 5 (5,9%) com glicemia descompensada. Com dieta LI, 2 (2,4) tinham glicemia compensada e com dieta MI houve 2 (2,4%) com glicemia compensada e 2 (2,4%) com glicemia descompensada. Um total de 69 pacientes apresentou dieta FI sendo 33 (38,8%) deles com glicemia compensada e 36 (42,4%) com glicemia descompensada. Não houve diferenças na classificação do IID com status da glicemia do DM2 ($p = 1,000$), assim como nas médias do IID com status da glicemia do DM2 ($p = 0,699$). Apesar de não terem sido encontradas diferenças estatísticas foi demonstrado o alto índice de pacientes com dieta fortemente inflamatória, principalmente os pacientes com glicemia descompensada, o que pode comprometer e levar a outras doenças crônicas.

Capacidade antioxidante total no sangue e no leite materno de nutrizes e sua relação com estado nutricional

de SOUZA, V.R.; de JESUZ, V.A.; ALVES, R.; PEREIRA, T.A.D.; WILLNER, E.; de AZEREDO, V.B.

Universidade Federal Fluminense (UFF).

O leite materno fornece ao lactente todos os nutrientes necessários para seu crescimento e desenvolvimento de forma adequada, além de garantir benefícios significantes para a mãe. Sabe-se que os antioxidantes presentes no leite fazem parte do sistema de defesa natural contra ação dos radicais livres, estando relacionados à prevenção de doenças. O objetivo do presente estudo foi avaliar a capacidade antioxidante total pelo ensaio ORAC do sangue e do leite materno de nutrizes em diferentes momentos do pós-parto e sua relação com estado nutricional. Trata-se de um estudo analítico observacional, aprovado pelo Comitê de Ética. Foram avaliadas 35 nutrizes, em aleitamento materno exclusivo ou predominante, aos 30 e 60 dias pós-parto (PP), com faixa etária de 18 a 40 anos. Para a classificação do estado nutricional antropométrico, foi utilizado O Índice de Massa Corporal (IMC). Foram coletadas amostras de leite e sangue após jejum noturno de 12 horas. O ensaio ORAC foi utilizado para determinação da capacidade antioxidante nas amostras de leite e sangue. Foi utilizado o software GraphPad inStat, para a realização das análises, aceito um nível de significância 5%. Os dados são apresentados como média e desvio padrão. A idade média das nutrizes foi de 28 anos, e 2 lactações. O IMC médio após 30 dias e 60 dias PP foi de $28,1 \pm 6,33 \text{ kg/m}^2$ e $28,0 \pm 5,56 \text{ kg/m}^2$, respectivamente. Pode-se destacar alta frequência de sobrepeso e obesidade nas nutrizes aos 30 (64,28%) e 60 dias PP (64,28%). As concentrações da atividade antioxidante no leite das voluntárias foram semelhantes aos 30 e 60 dias PP ($13,07 \pm 9,45$ e $12,7 \pm 6,7 \mu\text{molET/mL}$, respectivamente). As concentrações plasmáticas também se mostraram semelhantes nos dois momentos ($7,86 \pm 5,33$ e $5,15 \pm 4,75 \mu\text{molET/mL}$, respectivamente). Foi observada nas nutrizes correlação positiva significativa entre a capacidade antioxidante do leite e peso materno aos 30 dias PP ($r=0,8518$; $p=0,0229$) e 60 dias PP ($r=0,8518$; $p=0,0019$), também foi observada correlação da capacidade antioxidante no leite com IMC aos 30 dias PP ($r=0,5287$; $p=0,0084$). Entre a capacidade antioxidante do sangue e o peso aos 30 dias PP foi observada correlação positiva ($r=0,8587$; $p=0,0003$), assim como aos 60 dias PP ($r=0,8499$; $p=0,0081$). A capacidade antioxidante não modifica no sangue e leite das nutrizes em função do tempo pós-parto. Foi observado ainda que a capacidade antioxidante do organismo da nutriz parece sofrer influência do seu peso corporal e do IMC.

Efeito da suplementação de polidextrose na microbiota intestinal em ratos gastrectomizados

RIBEIRO, C.F.A.; dos SANTOS, E.F.; de CASTRO, A.P.; CARVALHO, C.M.E.

Universidade Católica Dom Bosco (UCDB).

O câncer gástrico é uma doença agressiva que continua a ter um impacto assustador na saúde global devido à sua capacidade de metástase para gânglios linfáticos regionais, fígado e cavidade peritoneal. As respostas terapêuticas mal sucedidas, na maioria das vezes, estão associadas ao insuficiente prognóstico, tornando a gastrectomia a melhor alternativa terapêutica. Após o tratamento cirúrgico a absorção de micronutrientes, principalmente de ferro, é comprometida ocasionando anemia devido à deficiência desse mineral. Estudos sugerem que a ingestão de prebióticos podem aumentar a biodisponibilidade de ferro da dieta. Nesse contexto, este trabalho se propôs a estudar por métodos moleculares os efeitos da suplementação de polidextrose (PDX) a 7,5% sobre a microbiota fecal de modelo animal wistar não patológico a fim de traçar novas terapias não farmacológicas para melhoria da qualidade de vida de pacientes após a gastrectomia. Ao total, foram coletadas amostras de fezes de 15 animais distribuídos nos determinados tratamentos: G1: Animais gastrectomizados alimentados com ração AIN – 93M com adição de polidextrose a 7,5%, G2: Animais gastrectomizados alimentados com ração AIN – 93M sem adição de polidextrose, G3: Animais sham alimentados com ração AIN – 93M com adição de polidextrose a 7,5%, G4: Animais sham alimentados com ração AIN – 93M sem adição de polidextrose, G5: Animais não operados alimentados com ração AIN – 93M sem adição de polidextrose. A extração de DNA fecal foi realizada através do kit Ultra Clean DNA Isolation kit MOBIO, o qual resultou em uma extração de alto rendimento e pureza totalizando em aproximadamente 1,98 ng/ul. Esse DNA fecal foi utilizado para analisar a região 16S rRNA por meio de reação em cadeia da polimerase (PCR) com os primers 27F/1492R específicos para o domínio Bactéria. Como resultado positivo o produto dessa amplificação atingiu 1465pb, demonstrado por gel de agarose 0,8%. As implicações para a diversidade microbiana fecal sob o efeito da suplementação com polidextrose 7,5% assim como a correlação dessa microbiota com a absorção de ferro será discutida.

Área: Nutrição esportiva

Influencia da suplementação de *whey protein* na composição corporal em praticantes de treinamento de força: um estudo piloto

OLIVEIRA, E.A.; NEVES, J. S.; MENEZES, C. O. R.; SASAKI, C. A. L., MARIN, A.M.F.

Centro Universitário Unieuro.

Pesquisas recentes demonstram a grande aplicabilidade da *whey protein* na redução da gordura corporal, além de melhora no desempenho físico. Este estudo teve como objetivo investigar a influência da suplementação de *whey protein* pós-treino na composição corporal em praticantes de treinamento de força, sendo o *whey protein* uma proteína de alto valor biológico e amplamente utilizada entre os praticantes de atividade física. Foram estudados 31 sujeitos divididos em três grupos de maneira randomizada. A divisão dos grupos ocorreu conforme o praticante já fazia uso, havia aqueles que já utilizavam o *whey protein* no pós-treino (Grupo A), os que utilizam *whey protein* no pós treino e em outro horário (Grupo B) e os que não utilizam *whey protein* (Grupo C). Foram aplicados questionários investigando os hábitos de utilização e treinamento, além de aferição de medidas antropométricas, como peso, altura e dobras cutâneas. O grupo A e B apresentaram um percentual de gordura significativamente menor quando comparado ao Grupo C, mostrando que o uso do suplemento foi um fator influenciador na composição corporal dos praticantes. Além disso, constatou-se que uma dose adicional de *whey protein* (Grupo B) não produziu efeitos maiores, pois não houve diferenças significativas quando comparados ao Grupo A, o qual usou *whey protein* apenas no pós-treino. Não foi demonstrada relação entre o tempo de uso de *whey protein* e uma melhor composição corporal. Não se constatou, também, que maiores doses de *whey protein* possam influenciar positivamente no perfil adipocitário dos sujeitos.

Perda hídrica e hábitos de hidratação de atletas universitários de futsal competitivo

SEPEDA, T.P.A.; SILVA, F.P.M.; MENDES, R.C.; LOUREIRO, L.M.

Universidade Federal do Pará (UFPA).

No futsal ocorre grande produção de suor com seguinte perda de líquido e eletrólitos. Tal perda pode ocasionar diversos transtornos orgânicos, incluindo a desidratação, capaz de comprometer o desempenho durante o exercício e prejudicar a saúde. O objetivo do presente estudo foi avaliar a perda hídrica e os hábitos de hidratação de atletas universitários de futsal competitivo. Os dados foram coletados em dois treinos não consecutivos (A e B), onde foram verificadas as variações dos pesos pré e pós-treino de 17 atletas do sexo masculino. Aplicaram-se fórmulas específicas para avaliação das variações. Houve o consumo de 360 mL de água 40 minutos antes dos treinos, não admitindo ingestão de líquidos e excreção urinária durante ambos. Os hábitos de hidratação foram identificados através de um questionário contendo questões objetivas relacionadas ao tema. A perda hídrica relativa do treino A foi de $1,02 \pm 0,28$ kg e a do treino B de $1,18 \pm 0,44$ kg, correspondendo em desidratação percentual de $1,40 \pm 0,38\%$ e $1,59 \pm 0,56\%$, respectivamente. Houve diferença significativa entre a taxa de sudorese do treino A em relação ao B ($p < 0,0474$). Todo grupo (100%) costuma se hidratar durante treinos e competições; 52,95% mostraram despreocupação com o tipo de bebida ingerida; a água é a solução hidratante mais consumida (100%), seguida por suco natural (88,23%) e café (76,47%). Os sintomas consequentes da desidratação mais relevantes foram: sede intensa (88,23%), sensação da perda de força (82,35%) e fadiga (82,35%). A perda hídrica evidenciada nos treinos foi significativa, já que variações de massa corporal a partir 1% implicam em início de desidratação. A maioria dos atletas possuem hábitos hídricos inadequados principalmente quando comparados ao nível de entendimento sobre o tema. Sugere-se o reforço de orientações e estabelecimento de estratégias, visando ratificar a seriedade do assunto e atenuar os possíveis riscos associados ao calor.

Avaliação nutricional de lutadores de MMA da cidade de Natal-RN

MELO, I.; CAMPOS, P.F.S.; FAGUNDES, R.L.M.C.

Universidade Potiguar (UnP).

O *mixed martial arts* (MMA) ou artes marciais mistas é uma modalidade esportiva relativamente nova, que se tornou mais popular a partir da década de 90. Anualmente é notório o aumento de praticantes de MMA, um esporte com práticas nutricionais de alto risco a saúde. Hoje não existem dúvidas sobre a influência da forma que o atleta se alimenta afeta a saúde, peso e composição corporal, substrato disponível durante o exercício, tempo de recuperação após o exercício, prevenção de lesões, e, conseqüentemente, o desempenho no exercício. O objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil nutricional de lutadores de MMA na cidade de Natal/RN em período de treinamento. Para a coleta dos dados foi realizado avaliação morfológica e avaliação do consumo alimentar, através do recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar. A amostra foi compreendida por 29 atletas, do sexo masculino, com idade entre 18 e 35 anos. Realizou-se estatística descritiva com os dados quantitativos por meio de análise de média e desvio padrão e dos dados categóricos por meio de análise de frequência e percentual. O peso corporal obteve média de 77,9 kg \pm 9,8 kg. Os resultados encontrados do consumo médio de energia foram de 64,96 g/kg/d (5060,6 \pm 1431,4 kcal); os carboidratos (763,2 \pm 245,9) foi de 9,79 g/kg/d; o consumo médio de proteínas foi de 3,99 g/kg/d (311,0 \pm 58,6). O consumo médio (130,1 \pm 41,6) de lipídios foi de 1,67 g/kg/d. O estudo concluiu que os atletas praticantes de MMA da cidade de Natal/RN, necessitam de uma avaliação nutricional visando corrigir práticas alimentares errôneas, visto que a nutrição do atleta é fator fundamental para o seu rendimento atlético, principalmente no alto rendimento. Tornam-se necessárias maiores intervenções nutricionais em atletas de luta, pois é preciso que as recomendações nutricionais sejam seguidas, para melhor otimização do desempenho físico e melhor performance.

Composição corporal por método de impedância elétrica, indicadores antropométricos e risco cardiovascular em praticantes de musculação

LOUREIRO, L.M.; SAMPAIO, M.S.A.; SOUZA, A.S.; SEPEDA, T.A.; MENDES, R.C.

Universidade Federal do Pará (UFPA).

Métodos bicompartimentais, como antropometria, e impedância bioelétrica (IB), continuam sendo extensivamente utilizados por pesquisadores e profissionais, sobretudo das áreas de saúde e do esporte, em razão de apresentar boa reprodutibilidade, baixo custo operacional, boa fidedignidade, por ser seguros e não invasivos, e permitir ampla aplicação (HEYMSFIELD et al, 1996). O objetivo do presente estudo foi analisar a relação da (IB) com indicadores de risco cardiovascular, e a eficiência da mesma na indicação do estado nutricional, segundo o Índice de Massa Corporal. Estudo de delineamento transversal, aprovado pelo CEP do ICS/UFPA, com o parecer nº549.706. A amostra foi composta por 13 sujeitos de ambos os sexos e idade compreendida entre 18 e 58 anos. Foram coletadas informações referentes ao peso corporal, estatura, circunferência de cintura, circunferência do abdômen e valores de resistência e reatância. A indicação do estado nutricional foi feita segundo valores de Índice de Massa Corporal e gordura corporal relativa (impedância bioelétrica). Para ambos os sexos, a IB correlacionou-se de forma significativa ($p < 0,05$) com todos os indicadores de adiposidade e risco cardiovascular, além disso, apresentou alta especificidade na indicação do estado nutricional. Na população estudada, a utilização da impedância bioelétrica é uma medida útil de avaliação da composição corporal, no entanto, é necessária cautela na escolha da equação mais adequada para se estimar a gordura corporal relativa.

As implicações da prática de dietas para emagrecimento realizadas por conta própria pelos desportistas amadores em Belém-Pará

SEPEDA, T.P.A.; REZENDE, I.B.D.; SAMPAIO, M.S.A.; MENDES, R.C.; LOUREIRO, L.M.

Universidade Federal do Pará (UFPA).

Uma época em que a moda e a mídia influenciam milhares de pessoas para seguir um padrão irracional de beleza, atitudes e comportamentos alimentares preocupantes e problemáticos relativos ao medo da “gordura” são comumente encontrados. Não se trata de uma simples alteração do padrão alimentar, mas sim de um processo multifatorial de mudanças socioculturais, econômicas e de comportamento individual. Este comportamento de restrição alimentar observado em muitos indivíduos pode causar consequências. O objetivo do presente estudo foi avaliar a implicação do uso de dietas para emagrecimento realizadas por conta própria pelos desportistas amadores. Pesquisa do tipo transversal e exploratória autorizada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde sob o parecer nº549.706, parte integrante do Programa de Nutrição Esportiva (PRONUE) da Universidade Federal do Pará. Realizada na praça Batista Campos (Belém, Pará), amostra de 50 indivíduos voluntários, adultos e idosos, praticantes de atividade física. Foi aplicado questionário com perguntas fechadas adaptado por Loureiro (2015). Do total, 44% fizeram dietas emagrecedoras por conta própria e, destes, 64% tinham sintomas como queda de cabelo, dificuldade de concentração, fome frequente, fraqueza e tontura. Dos costumes relatados: 22,73% substituíram principais refeições por lanches ou shakes, 18,18% não jantavam, 9,09% não realizavam lanches e 4,55% não realizavam o café da manhã. Quanto à restrição de nutrientes, 42% restringiram carboidrato, gordura (50%) e proteínas (10%). Observou-se que grande parte dos voluntários realizaram dietas sem acompanhamento profissional, substituindo ou excluindo refeições que, sob a ótica profissional, não resultam em perda de peso saudável, comprovado pelos sintomas apresentados. Reforçando assim a necessidade do acompanhamento nutricional para desportistas amadores, a fim de alcançar o objetivo e otimizar as práticas físicas com qualidade.

Índice de massa corpórea, percepção corporal e dietas de emagrecimento sob a ótica de esportistas amadores em Belém/ Pará

SAMPAIO, M.S.A.; REZENDE, I.B.D.; SOUZA, G.T.P.; MENDES, R.C.; LOUREIRO, L.M.

Universidade Federal do Pará (UFPA).

Existe uma ênfase da sociedade contemporânea no ideal de magreza, com intensas propagandas na mídia de uma infinidade de dietas ditas como “milagrosas” que prometem a perda de peso de forma acentuada e rápida. Não faltam exemplos como dieta da lua, das frutas, da sopa, das proteínas, dos shakes, dietas com restrição de carboidratos, entre outras. São dietas que geralmente restringem o tipo e a quantidade de alimento a ser consumido. Não se trata de uma simples alteração do padrão alimentar, mas sim de um processo multifatorial de mudanças socioculturais, econômicas e de comportamento individual. O objetivo do presente estudo foi avaliar a percepção corporal de praticantes de atividade física e dietas de emagrecimento sem auxílio profissional e relacionar com o Índice de massa corporal (IMC). Pesquisa do tipo transversal, exploratória, autorizada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do ICS sob o parecer nº 549.706, parte integrante do Programa de Nutrição Esportiva PRONUE/UFPA. Realizada na praça Batista Campos (Belém, Pará), com amostra de 50 indivíduos voluntários, adultos e idosos, praticantes de atividades físicas. Aplicou-se questionário com perguntas fechadas adaptado por Loureiro (2015). Do total de voluntários, 46% consideraram-se acima do peso ideal, tendo 48% o real diagnóstico de sobrepeso/obesidade. Nesta pesquisa, 44% afirmaram ter realizado dieta de emagrecimento por conta própria, destes, 64% sentiram sintomas, dificuldade de concentração, fome frequente, fraqueza e tontura. Dos entrevistados, 48% fizeram acompanhamento nutricional e 77% obtiveram resultados. Verificou-se que, a maioria dos indivíduos se considera acima do peso e apresentam IMC acima do limite de normalidade. Consequentemente, recorrem a dietas de emagrecimento sem auxílio de profissional, sendo fator desencadeante de diversos sintomas preocupantes à saúde. Visto isso e baseado na satisfação com os resultados do acompanhamento nutricional pela maioria dos indivíduos, se reforça o papel do mesmo atrelado à atividade física, atestando sua eficiência.

Influencia da perda hídrica no desempenho de atletas de jiu-jitsu

da SILVA, I.A.; ROMCY, D.M.L.

Universidade Estadual do Ceará (UECE).

A hidratação é essencial para garantir a manutenção da saúde e o desempenho físico, pois através da sudorese há uma maior perda de água e eletrólitos. O jiu-jitsu pelo fato de ser um esporte em que faz uso de roupas como o quimono e utiliza-se de várias capacidades físicas, é uma das atividades físicas que mais desidrata o atleta o que pode refletir no seu desempenho. O objetivo do presente estudo foi verificar a influencia da perda hídrica no desempenho de atletas de jiu-jitsu. O estudo foi composto por 12 atletas de jiu-jitsu, do sexo masculino, com idade média de 25 ± 5 , com graduação acima da faixa azul e que estão treinando e participando de competições regularmente. Inicialmente foram aferidas massa corporal e dobras cutâneas. Posteriormente os atletas fizeram dois combates simulados de dez minutos com um intervalo de cinco minutos. Após os combates mensuramos novamente o peso corporal, para aplicar na equação proposta por Perrella et al. (2005) onde Taxa de sudorese = $\frac{\text{Peso Inicial} - \text{Peso Final (Kg)}}{\text{Tempo da Atividade (min)}} \cdot 1000$. Para verificação das diferenças entre os valores das variáveis pré e pós-combate foi utilizado o Teste T de Student para amostras dependentes e nível de significância de 5%. A massa corporal avaliada antes dos combates teve o valor médio de 87,20 ($\pm 13,17$) e após os dois combates simulados teve a média de 86,04 ($\pm 13,16$). A partir destes valores foi realizado o cálculo da taxa de sudorese, obtendo média de $57,92 \pm 28,24$ ml/min. A redução no peso corporal como indicador da perda hídrica dos atletas, segundo Fleck & Figueira Júnior, é uma das melhores avaliações. A maior parte da amostra (58,33%) apresentou perda hídrica entre 1 a 2%, o que proporciona considerável desidratação e efeitos fisiológicos que refletem em até 10% de queda do desempenho. A menor parte da amostra (8,33%) apresentou perda superior a 2% do peso, tendo como consequência a redução da função mental, que é de fundamental importância nas lutas, uma vez que isso afeta a capacidade de concentração do lutador, além de reduzir até 15% da capacidade de desempenho. A maioria dos atletas apresentou perda significativa de peso, demonstrando que o jiu-jitsu é um esporte que tem um alto índice de desidratação. Assim, rotinas de aferição da variação de massa corporal dos atletas antes e depois do exercício permitem estimar a taxa de sudorese individual e personalizar rotinas de reidratação.

Área: Saúde pública

Práticas alimentares de escolares com diferentes graus de excesso de peso

MEDINA, C.K.A.C.; ALBUQUERQUE, L.P.; ALMEIDA, C.S.; ROJAIS, N.G.; CAVALCANTE, A.C.M.; CARRAPEIRO, M.M.

Centro Universitário Estácio do Ceará.

Não é uma prática fácil determinar a etiologia da obesidade infantil devido, principalmente, a sua multicausalidade. Acredita-se que os fatores que determinam o excesso de peso sejam biológicos, comportamentais e ambientais que estão relacionados entre si e se potencializam mutuamente. Dentre os fatores ambientais relacionados à obesidade infantil, citamos os distúrbios do comportamento alimentar, problemas familiares e exposição excessiva a televisão. O objetivo do presente estudo foi investigar a prevalência de graus de excesso de peso e comportamento alimentar em escolares. Realizou-se um estudo de caráter epidemiológico, com delineamento transversal, envolvendo 68 escolares com excesso de peso, de ambos os sexos, de uma escola pública em Fortaleza (CE). Foi realizada avaliação nutricional de 204 escolares (total), sendo diagnosticados que 33,3% apresentavam excesso de peso (sobrepeso ou obesidade ou obesidade grave), segundo o índice antropométrico IMC/IDADE; os mesmos foram interrogados sobre seus hábitos alimentares. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética do Centro Universitário Estácio do Ceará (parecer nº 874.915). As crianças e seus responsáveis assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Entre os escolares, 44,1% eram meninas e 55,9% meninos. A frequência de sobrepeso, obesidade e obesidade grave, segundo o IMC/I, foi de 44,1%, 39,7% e 16,2%, respectivamente. Quanto ao número de refeições realizadas por dia; 64,7% realizavam cinco ou mais refeições e 55,9% até quatro refeições, sendo que em ambos os grupos, uma dessas refeições é na escola (83,8%). Na escola, 58,8% come a merenda escolar e 41,2% levam lanche de casa (salgadinhos, biscoito recheado e suco industrializado). Quando questionados sobre a existência de horário fixo para as refeições, 64,7% não possuem, alimentando-se quando estão com vontade de comer; e 19,2% desses escolares possuem o hábito de comer diante da televisão. Os escolares apresentaram elevado índice de obesidade (55,9%). Verificou-se que a maioria dos escolares realiza pelo menos cinco refeições diárias, mas parte deles não consumir a merenda escolar, preferindo produtos industrializados no lanche, além do fato de não apresentarem uma rotina alimentar e terem o hábito de se alimentar na televisão. Práticas alimentares inadequadas podem estar diretamente relacionadas ao excesso de peso grave nesse grupo, piorando o prognóstico dessas crianças.

Efeito de um programa de educação alimentar e nutricional na redução de peso de associados de um clube de Bauru-SP

MACHADO, M.G.; VICENTINI, A.C.M.; de SIQUEIRA, B.J.C.; GRASSI, S.T.; de CARVALHO, M.I.; MUNHOZ, R.C.; BOICO, V.

Universidade Paulista (UNIP).

A obesidade, doença de causa multifatorial, vem aumentando de forma significativa no Brasil e no mundo. Considerada fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, necessita ações estratégicas para a sua redução e seu controle. Nesse contexto, atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) aliadas a trabalhos interdisciplinares têm mostrado efeitos positivos nesse panorama. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de um programa de educação alimentar e nutricional, aliado à atividade física, na redução ponderal de associados de um clube de uma cidade de São Paulo. Realizou-se um estudo do tipo quase experimental de antes e após, no formato de “Torneio do Peso”, com aferição do peso dos participantes no momento basal e após a intervenção. Houve a realização de oito atividades de EAN contendo aulas dialogadas sobre temas relacionados à nutrição, de atividade física diária orientada e de gincanas. As aulas tinham os temas: Alimentação e qualidade de vida; Papel dos carboidratos, proteínas e gorduras na alimentação; Alimentação para praticantes de atividades físicas; Impacto da alimentação na saúde; Diet e Light. Mitos e verdades destes e de outros alimentos; Naturais e funcionais versus Industrializados; Dietas malucas; Suplementos. A intervenção durou quatro semanas. Participaram 66 pessoas, divididas em seis grupos que contavam com nutricionistas e professores de educação física para condução e orientação aos participantes. Os resultados foram analisados utilizando estatística descritiva, com cálculo de média e desvio-padrão dos pesos. Para comparar a mudança dos valores médios de pesos ao início e ao final do torneio, foi utilizado o teste t pareado. O nível de significância estabelecido foi de $p < 0,05$. As médias de peso por grupos no momento antes e depois, com as variações e com as reduções ponderais em Kg foram: Grupo A ($85,92 \pm 17,70$; $81,05 \pm 17,05$; - 4,87), Grupo B ($83,74 \pm 26,74$; $80,25 \pm 26,20$; - 3,48), Grupo C ($86,67 \pm 24,58$; $83,33 \pm 22,79$; - 3,30), Grupo D ($85,06 \pm 23,70$; $82,37 \pm 22,40$; - 2,68); Grupo E ($72,24 \pm 9,46$; $70,18 \pm 8,31$; - 2,06), Grupo F ($78,94 \pm 13,62$; $77,41 \pm 13,94$; - 1,53). Houve redução significativa em todos os grupos ($p < 0,05$). As ações de EAN aliadas à prática de atividade física tiveram efeito significativo na redução ponderal dos grupos e dos indivíduos participantes do torneio, embora não ser possível afirmar que haverá manutenção desses pesos.

Evolução do estado nutricional e de fatores comportamentais de risco e de proteção para doenças crônicas: uma comparação entre Sudeste e Nordeste

STRUCIATI, J.C.; ENES, C.C.

Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUC-CAMP).

As doenças crônicas e a obesidade vêm aumentando de maneira importante no Brasil e no mundo, respondendo pela maioria das mortes e incapacitações. Esse conjunto de doenças tem em comum alguns fatores de risco modificáveis como tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e outras drogas, consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares, ingestão insuficiente de frutas e hortaliças e inatividade física. Frente a isto o objetivo do estudo foi estimar a velocidade de aumento da obesidade medido pelo IMC médio e investigar a associação entre fatores comportamentais e doenças crônicas nas regiões Sudeste e Nordeste do Brasil. Foram utilizados dados do VIGITEL referentes aos anos de 2008 a 2011 totalizando uma amostra de 104.565 indivíduos com 18 anos ou mais, residentes nas capitais analisadas. Foram utilizadas informações demográficas, socioeconômicas, comportamentais, antropométricas e morbidade referida. Os indicadores foram divididos em fatores de proteção e fatores de risco. Foram estimadas as frequências e seus respectivos intervalos de confiança (IC95%), bem como dos indicadores antropométricos segundo ano de monitoramento. Para verificar a evolução do estado nutricional, dos fatores de risco e proteção bem como da frequência de hipertensão e diabetes em ambas as regiões, as análises foram realizadas separadamente para cada ano de monitoramento, possibilitando uma comparação ano a ano. A análise de regressão foi utilizada para investigar a associação entre os fatores comportamentais e doenças crônicas. Para as análises estatísticas foi utilizado o software Stata 12.0, sendo considerados estatisticamente significativos valores de $p < 0,05$. Observou-se que em ambas as regiões, a frequência de alguns fatores de risco permaneceu elevada, com tendência de aumento ao longo do período analisado, estando à região Sudeste mais exposto a fatores de risco quando comparada com a região Nordeste. Em contrapartida, ambas as regiões apresentaram três fatores de proteção com tendência de aumento. Em relação à variação média do IMC da população estudada, nota-se que nos anos 2009/2010 a variação média do IMC foi negativa na região Sudeste, e positiva na região Nordeste. Em relação às doenças crônicas ocorreu aumento da prevalência de Diabetes na região Nordeste e diminuição da prevalência de Hipertensão em ambas as regiões. Logo, medidas efetivas de prevenção devem ser tomadas visando à redução da prevalência de doenças crônicas.

Avaliação do estado nutricional de vitamina A e sua relação com composição corporal em adolescentes

QUEIROZ, J.; OLIVEIRA, M.N.; MILAGRES, E.A.N.; BULL, A.; RAMALHO, A.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

A prevalência de sobrepeso e obesidade na adolescência vem crescendo exponencialmente e está relacionado com um alto risco para as deficiências de micronutrientes. Nesse contexto, merece destaque a vitamina A, dada a relação desse nutriente com a adiposidade corporal, defesa antioxidante e pouco conhecimento sobre seu estado nutricional na adolescência. O objetivo do presente estudo foi relacionar o estado nutricional da vitamina A com a composição corporal em adolescentes. Foram avaliados 219 adolescentes entre 10 e 19 anos, atendidos no Centro de Referência do Adolescente, Macaé, RJ. A antropometria incluiu peso, estatura, perímetros, dobras cutâneas e bioimpedância elétrica. Foi realizada a avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC) e do percentual de gordura corporal. A concentração sérica de retinol e beta-caroteno foi quantificada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com detector ultravioleta, com $< 1,05 \mu\text{mol/L}$ indicando inadequação de retinol e $\leq 40 \mu\text{g/dL}$, de beta-caroteno. A correlação entre IMC e concentrações de beta-caroteno e retinol foi realizada pelo coeficiente de correlação de Pearson. Análise de regressão logística multivariada identificou os preditores independentes para alteração da concentração de vitamina A. A prevalência de sobrepeso segundo o IMC foi de 15,5% e de obesidade, 20,1%, em ambos os sexos. A inadequação do perímetro da cintura (PC) foi de 21,9%, sendo significativamente maior entre 10 a 14 anos. A média de beta-caroteno foi significativamente menor naqueles com excesso de peso. Houve correlação negativa e significativa entre o beta-caroteno e todas as variáveis de adiposidade analisadas. A concentração de retinol correlacionou-se negativa e significativamente com as variáveis, peso corporal ($r = -0,169$; $p = 0,012$), perímetro do braço ($r = -0,135$; $p = 0,046$) e PC ($r = -0,144$; $p = 0,034$). Adolescentes com beta-caroteno e PC inadequados apresentaram 26,2 vezes (RR = 26,2; IC95%: 6,1 - 113) e 6,9 vezes (RR = 6,9; IC95%: 1,5 - 33), respectivamente, maior chance de apresentar deficiência de vitamina A (DVA). O excesso de peso apresentou correlação inversa com concentrações séricas de beta-caroteno e retinol. A inadequação do PC foi variável preditora da DVA. Houve relação entre a inadequação da composição corporal e do percentual de gordura com a DVA. A adiposidade corporal pode representar uma causa importante de depleção de vitamina A, além de poder ser considerada um fator agravante da DVA.

Construção de uma cartilha com sugestões alimentares para diminuir a incidência de câncer no Rio Grande do Norte

DUARTE, M.K.R.N.; COSTA, E.A.M.; NASCIMENTO, M.C.; OLIVEIRA, T.N.C.

Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte.

O câncer é a segunda doença crônica não transmissível que mais mata no Brasil. Muitos fatores podem desencadear a doença e segundo estudos a alimentação pode prevenir em até 40% o surgimento da mesma. No Rio Grande do Norte (RN) de 2006-2012 foram notificados 17.876 casos, com destaque para o câncer de mama nas mulheres e nos homens o de próstata, como os que mais levam a óbito. O objetivo do presente estudo foi montar uma cartilha com sugestões alimentares de um cardápio, para dirimir a incidência de câncer no Estado, privilegiando os alimentos regionais. Trata-se de um estudo feito a partir do levantamento dos dados do número de casos de óbito por câncer no RN, de 2006-2012, ressaltando os tumores malignos que mais matam no estado. A partir desses dados foi criada uma cartilha com sugestões alimentares para dirimir estes casos. A construção da cartilha priorizou: desjejum – utilização de alimentos alcalinizantes para modular o estresse oxidativo. O café da manhã reforçou a utilização de sucos com frutas naturais, regionais, acompanhados de carboidratos como inhame, macaxeira, batata doce (alimentos menos processados e mais nutritivos) e ovo cozido. Nos lanches foi ressaltada a utilização de frutas regionais, fonte de antioxidantes e no da tarde as oleaginosas, como a castanha de caju, fonte de gorduras poli-insaturadas, benéficas para a saúde. No almoço foi reforçado a utilização do arroz e feijão, e das proteínas animais, fazendo rodízio destes, para otimizar o metabolismo, evitar acumular algum tipo de xenobiótico oriundo destes alimentos e minimizar a expressão de genes inflamatórios. A salada com bastantes folhas foi incentivada para favorecer a mastigação. As frutas como laranja, mamão, abacaxi foram orientadas para serem utilizadas como sobremesas, visto serem fontes de enzimas digestivas. No jantar foram ressaltadas preparações parecidas com o café, reforçando a utilização de proteínas vegetais, para minimizar processos inflamatórios oriundos de consumo de proteínas alergênicas. Antes de ir dormir foi orientada a utilização de infusões com plantas, como camomila, erva doce, sem açúcar, visto o alimento ser combustível para células cancerígenas. Receitas foram adicionadas e incentivadas o banho de sol durante 15 minutos para diminuir a incidência de câncer de mama. A partir da distribuição desta cartilha pretende-se orientar a população que mudanças simples na alimentação podem reduzir o risco de surgimento do câncer.

Projeto Escola Verde - Alimentação Saudável na Escola

SENE, R.C.; PEREIRA, D.M.; MATIAS, E.C.F.; MARCHI, G.; DUTRA, P.M.

Prefeitura Municipal de Várzea Paulista.

Sendo a obesidade considerada um problema de saúde pública mundial e está relacionada a diversos fatores sendo um deles os hábitos alimentares. A alimentação da criança é um fator determinante para o aparecimento do sobrepeso e em consequência a obesidade. Estudos mostram que crianças acima do peso, tendem a serem adultos obesos, pois o excesso de peso na infância predispõe a vários problemas de saúde como: respiratórios, diabetes mellitus, hipertensão arterial, dislipidemias aumentando assim riscos de mortalidade precoce. De acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 26, 17 de junho de 2013 preconiza-se a redução do consumo de sódio como uma forma de minimizar o excesso de sal nas refeições e substituí-los por temperos e ervas naturais que são substâncias usadas para ressaltar ou alterar características sensoriais dos alimentos sendo também usadas na conservação dos mesmos. As ervas são partes de plantas na maioria de cor verde e sabor suave sendo aromáticas e terapêuticas usadas frescas, secas ou desidratadas. São caracterizadas pelos princípios ativos nelas presentes com ação benéfica ao organismo, já as especiarias são concentradas e secas podendo mudar completamente o sabor final do prato servido além de conservar o alimento. Frente à estratégia global da OMS Organização Mundial de Saúde, devido ao índice de Doenças Crônicas não transmissíveis (DCNT) originárias de hábitos alimentares não adequados, surgiu por parte do nutricionista responsável pelo PNAE a utilização de ervas e especiarias no cardápio da Alimentação Escolar como objetivo de reduzir o consumo de sódio. A Educação Nutricional foi aplicada as cozinheiras escolares do município através de apresentação, propondo mudanças nos hábitos alimentares, mediante os benefícios da utilização de ervas e especiarias. Oferecida degustação de preparações com a finalidade de reconhecimento do paladar de cada uma delas e entregue o folder explicativo das ervas citando em quais pratos serão usados e suas propriedades para serem afixados em cada cozinha escolar. Os resultados tiveram a redução no consumo de sódio e boa aceitação pelos alunos das ervas e especiarias. Utilizar ervas e especiarias como alimento preventivo da obesidade na alimentação escolar é viável e de ótima aceitação devido serem de fácil acesso, preparação e baixo custo.

O consumo alimentar e a prevalência de disbiose intestinal em usuários do Sistema Único de Saúde (SUS)

dos SANTOS, C.M.; Dourado, K.F.S.; Pimentel, C.K.; de AGUIAR, G.B.; LINS, J.F.; BARBOSA, L.S.; CAMPOS, M.I.X.

Universidade Federal do Pernambuco (UFPE).

Nas últimas décadas, o consumo alimentar e o estilo de vida passaram por várias modificações, o que leva a uma sobrecarga nos sistemas do organismo. Houve também um aumento da oferta de alimentos industrializados e uma redução na qualidade nutricional, devido a isso a disbiose intestinal é definida pelo desequilíbrio na microbiota intestinal que produz efeitos prejudiciais, interferindo na integridade do intestino. O objetivo do presente estudo foi descrever a prevalência de disbiose intestinal e avaliar o consumo e a frequência alimentar dos usuários do Sistema Único de Saúde. O estudo foi realizado com 84 usuários do SUS de um hospital público de Recife no período de maio de 2015. O questionário de frequência e consumo alimentar avaliou a utilização de verduras cruas, leguminosas, alimentos integrais, probióticos, produtos industrializados, açúcares e doces. A disbiose foi verificada de acordo com o Questionário de Permeabilidade/Leaky Gut Syndrome, que avaliou os sinais e sintomas relacionados ao trato gastrointestinal, dentre eles, a prevalência de diarreia ou constipação, dor abdominal. A amostra foi constituída por indivíduos do sexo feminino (83,3%) e masculino (16,7%) com idade média de 47,8 anos. Em relação a disbiose, cerca de 47,88% dos usuários tiveram baixa prioridade de disbiose, 15,9% tiveram moderada prioridade de disbiose e a elevada prioridade prevaleceu no sexo feminino com 6,72% da amostra. De acordo com o consumo alimentar foi observado um consumo diário de açúcares e doces em 38% da amostra, os alimentos integrais de 33,3% e probióticos de 30,9%, as verduras cruas são consumidas diariamente em cerca de 47,6% e as frutas em 48,8%, 74,4 % consumiam leguminosas e 14,2% produtos industrializados diariamente. Foi observado elevado consumo diário de açúcares e doces em relação a alimentos integrais e probióticos que protegem a flora intestinal, devido a isso foi observado uma prevalência elevada da disbiose intestinal na amostra com destaque para o sexo feminino.

Perfil antropométrico e fatores associados ao estilo de vida de adolescentes escolares do município de São Gonçalo do Amarante, RN

ALVES, C.S; LIMA, G.M.F; MELO, M.D; PAZ, J.J.S.M; RAQUEL, S.P.M.

Universidade Estácio de Sá; Universidade Potiguar (UnP); Universidade Adventista de São Paulo (UNASP); Centro Universitário Internacional (UNINTER).

O Brasil tem apresentado modificações no perfil nutricional de sua população, fruto de um processo conhecido como transição nutricional. Pode-se considerar que o sobrepeso é a alteração nutricional em ascensão, sendo associado à comportamentos sedentários, mudanças nos padrões alimentares, socioeconômicos e demográficos decorrentes do processo de desenvolvimento do país. O presente estudo objetivou investigar o perfil antropométrico e os fatores relacionados ao estilo de vida de adolescentes escolares de uma Instituição pública do município de São Gonçalo do Amarante, Rio Grande do Norte Estudo transversal, quantitativo, descritivo, com uma amostra de 113 adolescentes escolares, com idade entre 13 e 19 anos, de ambos os sexos, matriculados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN) localizado na área urbana do município de São Gonçalo do Amarante, RN. A obtenção dos dados se deu mediante um levantamento realizado em documentos biomédicos da instituição, sob prévia autorização da mesma. As variáveis investigadas foram antropométricas, condições de moradia, nível de atividade física e estilo de vida. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas em Seres Humanos da Universidade Potiguar sendo realizada dentro dos parâmetros da Resolução 466/12 do CNS/MS. Dos 113 adolescentes, 62% eram do sexo feminino, com idade média amostral de 15,5 anos de idade, peso de 55,8kg, estatura de 1,62m e a maioria (87%) residia na área urbana citada acima. A maioria apresentava-se com estado nutricional eutrófico (73%), seguido de sobrepeso (17%), baixo peso (6%) e obesidade (4%), sobressaído o sobrepeso no sexo feminino. Contudo, perfazendo um percentual de sobrepeso/obesidade em 21%, apresentando-se como um problema relevante entre os escolares. A inatividade física apresentou-se como um comportamento sedentário em ambos os sexos (63%), contudo, o sexo feminino foi mais prevalente com 74%. Todavia, foi apontada uma alta abstenção do consumo de bebidas alcoólicas e uso de cigarro de 99%, em ambos os casos. Finalmente, foi detectado que apesar da maioria dos alunos apresentarem estado nutricional dentro do que se preconiza para a faixa etária, é necessário a correção de certos comportamentos sedentários. Fazendo-se necessária a implantação de estratégias que incentivem a prática de atividade física dentro e fora do âmbito escolar e que sejam efetivas no alcance dos escolares, principalmente para o público feminino.

Circunferência abdominal e sua relação com a origem de obtenção de alimentos estudo quantitativo do município de Sobral-CE

SILVA, T.O.; PESSOA, V.M.A.; dos SANTOS, Y.M.V.; SHINKAI, H.

Universidade Federal do Ceará (UFCE).

Quando o mundo industrializou-se os alimentos também seguiram esta tendência, o homem afastou-se da terra, do plantio e passou a consumir cada vez mais alimentos modificados, produzidos industrialmente. Juntamente com essas mudanças veio a obesidade. Circunferência abdominal aumentada, é uma forma de verificar obesidade; medidas maiores que 102 cm para homens e 88 cm para mulheres estão relacionadas a alteração prejudiciais de pressão arterial, aumento de risco cardiovascular, piorando a qualidade de vida. O objetivo do presente estudo foi analisar a relação entre a prevalência de circunferência abdominal (CA) elevada e a origem de obtenção de alimentos, seja supermercado, feira ou restaurantes. A coleta de dados foi feita a partir de questionários aplicados na campanha contra a obesidade, “Sobral na medida certa”, realizada na Praça São João no município de Sobral-CE organizada pelos integrantes da Liga de Medicina de Família e Comunidade de Sobral (LIMFACS). Foram entrevistadas 111 pessoas, as quais foram questionadas sobre a fonte de obtenção de alimentos, podendo estes optar por 3 principais alternativas: supermercado, feira ou horto e restaurantes. Posteriormente a equipe aferiu a circunferência abdominal. Avaliaram-se os dados tendo como referência os valores padrões de circunferência abdominal das Diretrizes Brasileira de Obesidade- 3ª edição. Foram excluídos os participantes que se recusaram a aferir a circunferência abdominal, ao todo 19 indivíduos. Dos 111 indivíduos, apenas 27 apresentavam aumento da circunferência abdominal (14 homens e 13 mulheres). 76,25% das pessoas que tem como fonte supermercado apresentam valores de circunferência satisfatórios, embora é válido destacar esta opção representou 86,95% das alternativas marcadas. Daqueles que tiveram valores acima do padrão, observou-se que 71,42% dos homens e 69,23% das mulheres tinham como grande fonte de alimentos os supermercados. 21,42% dos homens que obtinham predominantemente seus alimentos por horta ou feira tiveram desvio dos valores de referência. Observa-se que nessa pesquisa não há uma relação explícita entre a fonte de obtenção dos alimentos e o aumento da circunferência abdominal. Apesar das estatísticas apontarem que indivíduos que fazem uso predominante de supermercados possuem maior desvio da normalidade, deve-se considerar mais propriamente quais grupos de alimentos ele se utiliza tendo em vista que nesses locais há ampla variedade de produtos.