

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



ANAIS
XXIV CONGRESSO
BRASILEIRO DE
NUTROLOGIA

NÚMERO 24 • VOLUME 1 • ANO 2020

EDITOR
DR. CARLOS ALBERTO
NOGUEIRA-DE-ALMEIDA

COEDITOR
PROF. DR. DURVAL
RIBAS-FILHO

ONLINE

ABRAN
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA



PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



ANAIS
**XXIV CONGRESSO
BRASILEIRO DE
NUTROLOGIA**



Editor

Prof. Dr. Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

Coeditor

Prof. Dr. Durval Ribas-Filho

Editorial

Caros congressistas,

Para nós, da Associação Brasileira de Nutrologia, é uma honra receber a todos vocês para o nosso encontro anual, ainda que dessa vez em versão online.

A ciência da nutrologia, especialmente nos dias atuais, necessita cada dia mais de investigações epidemiológicas, laboratoriais e clínicas, a fim de que os conceitos possam ser divulgados de forma sempre segura. Cada novo conhecimento obtido de maneira técnica e com metodologia adequada, reduz o espaço para que falsas verdades sejam divulgadas e, o que é pior, utilizadas pelas pessoas.

Assim, é muito bom poder abrir esses Anais com a notícia de que, apesar de tudo que temos vivido nesse ano de 2020, a ciência continua viva e atuante e tivemos um número significativo de trabalhos enviados.

Esperamos que vocês aproveitem o congresso e toda a produção científica nele divulgada.

Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

Coordenador Geral dos Trabalhos Científicos

Editor dos Anais XXIV Congresso Brasileiro de Nutrologia

Mestre e Doutor pela USP

Professor da Universidade Federal de São Carlos - UFSCAR

Diretor do Departamento de Nutrologia Pediátrica da ABRAN

Trabalhos Científicos

Trabalhos apresentados e aprovados pela comissão científica no XXIV Congresso Brasileiro de Nutrologia da Associação Brasileira de Nutrologia.

Trab. 1 **DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DE EPILEPSIA REFRACTÁRIA**

Rosana Santos Lino, Sheila Aparecida da Silva, Priscila Camargo, Amanda José Pereira do Nascimento

Instituição: Outros

Introdução: A epilepsia é um distúrbio neurológico, cujos sintomas são acompanhados de convulsões, além de déficits cognitivos e neuropsicomotores que afetam aproximadamente 50 milhões de pessoas mundialmente. O diagnóstico da epilepsia é clínico e baseia-se nas características da crise epilética e da etiologia. Os pacientes que não respondem satisfatoriamente ao tratamento medicamentoso, a epilepsia se torna refratária. Muitas vezes os pacientes durante o tratamento medicamentoso não respondem adequadamente, apresentando difícil controle das crises epiléticas, por conta da resistência aos medicamentos. Para esses indivíduos, o tratamento com a dieta cetogênica (DC) após avaliação da equipe multiprofissional pode ser indicado como coadjuvante ao tratamento convencional.

Objetivo: O objetivo da presente pesquisa é revisar os efeitos da dieta cetogênica no tratamento da epilepsia refratária.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada na literatura nacional e internacional abrangendo artigos científicos em português e inglês, originais ou de revisão, referente ao período de 2006 a 2018. A identificação do estudo foi realizada a partir da leitura de títulos, resumo e, posteriormente, do texto integralmente. Apenas após estas etapas o artigo era então considerado incluído no estudo. Foram identificados 32 artigos, destes, excluídos 14, resultando em um total de 18 artigos para a realização do estudo.

Resultados: Nesta análise, os estudos (18 artigos) demonstraram benefícios da utilização da DC no tratamento da epilepsia infantil, como por exemplo, redução das convulsões. Os principais efeitos colaterais são náuseas, vômitos, diarreia ou mesmo obstipação intestinal e sonolência. O revés dessa terapia se dá por condições de resistência dos responsáveis e dificuldades para sua realização, do que por condições relacionadas à intolerância alimentar ou efeitos adversos.

Conclusão: Pode-se concluir que, a DC mostra-se segura e eficaz no tratamento de pacientes com epilepsia refratária, a partir da infância até a fase adulta. Entretanto, protocolos de pesquisas que discutam este tema são essenciais para esclarecer o mecanismo de ação da dieta cetogênica com vistas a se obter novas possibilidades de aplicação. Sempre que a DC for introduzida, o paciente deve ser monitorizado, devido à possibilidade de efeitos adversos. Destaca-se que são necessários novos estudos sobre a temática.

Trab. 2 **A ABORDAGEM NUTRICIONAL E EVOLUÇÃO DE PESO NA VANISHING GASTROSQUISE: UM RELATO DE CASO**

Giovanna de Freitas Taltassori

Instituição: Universidade de São Paulo

Introdução: A Vanishing gastrosquise (VGS) é uma malformação fetal em que ocorre o extravasamento do intestino com fechamento espontâneo da parede abdominal, causando seu estrangulamento e com frequência levando a Síndrome do Intestino Curto. Esta manifestação complexa é restrita a 5% dos casos de gastrosquise.

Objetivo: Relatar a terapia nutricional e evolução de peso no primeiro mês de vida de um paciente com VGS.

Metodologia: Relato de caso de um recém-nascido pré-termo, sexo feminino, com diagnóstico de VGS e evolução para intestino curto. Foram coletados dados referentes à terapia nutricional e antropometria junto ao prontuário da paciente no primeiro mês de vida. Foi utilizada a curva de Fenton para acompanhamento do peso e as necessidades nutricionais foram estimadas segundo protocolo institucional (110 kcal/kg e 3,5 g de proteína/kg).

Resultados: Transferida para o serviço com 1 dia de vida e 2.575 g (perda de 100 g desde o nascimento), mantendo-se entre o percentil 50 e 90. Inicia nutrição parenteral (NP) no 2º dia de vida, com solução de glicose a 50%, aminoácidos contendo taurina a 10% e lipídios (óleo de soja, oliva, peixe e TCM) a 20%, com oferta de 75,7 kcal/kg e 2,2 g de proteína/kg, iniciando ganho de peso a partir deste dia. Após 3 dias a oferta era de 90,6 kcal/kg e 3 g de proteína/kg, com ganho de peso diário médio de 10 gramas. No sexto dia de NP a paciente evolui com anasarca, sendo introduzido diurético e estabelecido peso seco para avaliação durante 3 dias. Após 10 dias de NP a paciente pesava 2.820 g, com ganho médio diário de 33 gramas desde o início da terapia, neste momento com oferta de 91,3 kcal/dia e 3 g de proteína/kg. Em um mês de internação, a paciente atingiu 3.400 g e sua oferta final era de 62,3 kcal/kg e 3 g de proteína/kg. Manteve-se com peso adequado durante todo o período e com ganhos semanais. No curso da internação intercalou-se o uso de óleo de peixe a 10% com a emulsão utilizada de início, a 20%.

Conclusão: Pacientes com VGS cursam com uso prolongado de nutrição parenteral e necessitam de acompanhamento nutricional específico, a fim de prover o necessário para seu desenvolvimento e qualidade de vida. As alterações clínicas e necessidades de manipulação frequente da formulação parenteral, podem tornar sua oferta nutricional variável, o acompanhamento dos parâmetros antropométricos é essencial para a avaliação da evolução destes pacientes.

Trab. 3 A INFLUÊNCIA DO USO DA GLUTAMINA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE MUCOSITE EM PACIENTES SUBMETIDOS A QUIMIOTERAPIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Camila Resende Neves, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Joanna Freire Alves Carvalho, Maria Clara Lopes Rezende, Amanda Márcia de Lima Resende, Lorhainy Suellen Costa, Matheus Pericles Belcavello

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A mucosite oral consiste em uma inflamação local, sendo um dos efeitos colaterais mais significativos do tratamento antineoplásico. A depleção de glutamina ao longo do tempo, pode estar relacionada ao agravamento de mucosite. Nesse sentido, diversos estudos têm avaliado o impacto do uso da glutamina na melhora do quadro desta afecção.

Objetivo: Investigar, por meio de uma revisão sistemática, a influência do uso da glutamina na prevenção e tratamento de mucosite em pacientes oncológicos.

Metodologia: Foi realizada uma pesquisa na base de dados Medline, utilizando os descritores “Glutamine”, “Mucositis” e “Chemotherapy” e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram estabelecidos os seguintes critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCR), realizados em humanos, na língua inglesa, publicados nos últimos 5 anos. Como critério de exclusão: intervenções pouco claras e estudos não relacionados diretamente com o objetivo desta revisão.

Resultados: Foram encontrados 16 estudos e, após a leitura na íntegra, 3 foram selecionados para o escopo desta revisão. Estes envolveram 418 pacientes com idade entre 40 e 85 anos. Os ECCR demonstraram que os grupos submetidos a administração de glutamina obtiveram um efeito preventivo significativo no desenvolvimento e na gravidade da mucosite oral, quando comparados aqueles que não receberam. Os estudos indicaram queda de 70% na incidência da mucosite oral, redução em seu tempo de duração e menor índice de evolução para quadros mais graves.

Conclusão: A utilização da glutamina na prevenção e tratamento da mucosite em pacientes submetidos a quimioterapia pode ser uma opção viável e eficiente, principalmente com relação à prevenção de graus mais graves desta afecção. Cabe destacar, que sua eficácia torna-se ainda maior quando associada a redução do Índice de Massa Corporal dos pacientes.

Trab. 4 A INGESTÃO E A PERSPECTIVA DO CONSUMO DE MAGNÉSIO POR ESTUDANTES DE MEDICINA DE UMA FACULDADE DO NOROESTE PAULISTA

Olavo Ferreira Lopes Anjo, Otávio Barcelos Domingues, Yuri Belinelli Bono Macedo, Gustavo Pataro, Floriano Alteia Costa, Mateus Calori de Sousa, Durval Ribas Filho
Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O magnésio é um importante nutriente para o organismo presente em diversas reações enzimáticas. A ingestão diária reduzida deste mineral (abaixo de 310 a 320 mg, para mulheres, e 400 a 420 mg, para homens) está associada a variadas doenças crônicas. Deste modo, a partir da hipótese de que acadêmicos de medicina possuem uma ingestão deficiente do mineral.

Objetivo: Examinar a ingestão do macronutriente por estudantes do curso de medicina de uma faculdade do noroeste paulista e seu pensamento a respeito da importância da presença do mineral na dieta com o intuito de confirmar de que há uma ingestão reduzida do mineral por parte destes acadêmicos.

Metodologia: Esta pesquisa se trata de um estudo transversal quali-quantitativo. Os dados utilizados foram obtidos por meio de um questionário virtual que continha diversas perguntas sucintas sobre: o sexo, a noção da importância de uma correta ingestão de magnésio e a frequência do consumo dos alimentos. O questionário foi disponibilizado entre os meses de julho e agosto de 2020. As respostas do questionário eram validadas somente após a aceitação do termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados: Foram validadas 147 respostas, 92 respostas de mulheres e 55 de homens. Em seguida, a partir das quantidades de magnésio presentes nos alimentos e das frequências mínimas e máximas de ingestão de magnésio pelos alunos e , foram calculadas as médias mínimas (masculina 133,2 mg e feminina 128,5 mg) e máximas (masculina 232,8 e feminina 229,5) da ingestão diária de magnésio pelos estudantes analisados e seus respectivos desvios padrões, foi plotado o gráfico da distribuição normal para cada ingestão. Além disso, foi obtida a opinião acerca da importância da ingestão do magnésio em uma escala, sendo 1 irrelevante e 5 essencial e foi observado que aqueles que consideraram a ingestão de magnésio como irrelevante apresentaram uma média mínima e uma média máxima (57,03 mg/dia e 149,4 mg/dia, respectivamente) de ingestão diária do mineral inferior aos que a consideraram essencial (140,06 mg/dia e 238 mg/dia, respectivamente).

Conclusão: Desta forma, este dado apoia a hipótese inicial da existência um consumo diário deficitário de magnésio por parte dos entrevistados e pode-se relacionar uma menor importância atribuída à presença de magnésio na dieta a uma média de ingestão diária mais baixa.

Trab. 5**A OBESIDADE INFANTIL NO CENÁRIO BRASILEIRO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA PARA AUXÍLIO NO MANEJO PELA NUTROLOGIA PEDIÁTRICA**

Nathalia Geyci Pereira Silvestre, Nathália Marinho Ferreira

Instituição: Universidade do Grande Rio Professor José de Souza Herdy

Introdução: O Brasil enfrenta nas últimas décadas um desafio importante dentro das abordagens alimentares na população pediátrica, ao mesmo tempo que vem driblando a desnutrição, cresce substancialmente no país os casos de obesidade nessa faixa etária. A obesidade entre os mais jovens é considerada um problema de saúde pública grave e de crescente prevalência mundial, gerando ônus tanto nos países desenvolvidos como naqueles em desenvolvimento. Porém, se observa escassez de registros de prevalência no Brasil no primeiro ano de vida⁴. Nessa faixa etária a obesidade desempenha um papel mais importante, devido à complexidade do tratamento, alta probabilidade de persistência na vida adulta e associação com outras doenças não transmissíveis ainda no início da vida². É necessário um manejo adaptado à faixa etária e adequado aos padrões psicossocioeconômicos do paciente.

Objetivo: Fazer uma revisão bibliográfica abordando a prevalência, os fatores determinantes, o diagnóstico, as complicações e o manejo da obesidade infantil.

Metodologia: Busca por artigos científicos nas bases de dados Pubmed, Scielo, Cochrane, Google Acadêmico, Clinicalkey e periódicos científicos, nas línguas portuguesa, espanhola e inglesa, referentes ao período compreendido entre 2014 e 2019.

Resultados: Foram selecionados cerca de 22 trabalhos para a realização dessa revisão.

Conclusão: Com os dados estudados percebemos que a obesidade é um distúrbio bastante complexo e multifatorial, podendo ser causa de problemas de saúde e psicossocial. Pode-se entender como uma epidemia mundial, necessitando de ações públicas engajadas na prevenção e combate a este agravo nutricional. Crianças obesas têm mais chances de desenvolver problemas psiquiátricos como distúrbios alimentares, são mais propensas ao bullying e tem risco aumentado de se tornarem adultos obesos carregando para a vida adulta as consequências advindas dessa patologia e onerando muito os custos em saúde. O papel dos cuidadores é muito importante nessa prevenção, tendo hábitos de vida saudáveis e assim sendo exemplos para as crianças. A promoção de atividades físicas programadas e não programadas, alimentação mais natural e menor tempo de telas são fundamentais para criarmos adultos mais saudáveis e desenvolvermos um futuro agerásico.

Trab. 6**A VITAMINA K2 INTERFERE NA DENSIDADE MINERAL ÓSSEA DAS MULHERES PÓS-MENOPAU-SADAS?**

Ana Luiza Mapa Fernandes, Douglas William Moreira Ribeiro, Lais Mapa de Brito Fernandes

Instituição: Faculdade de Medicina de Barbacena

Introdução: A osteoporose é resultado da progressiva perda de massa óssea e atinge principalmente as mulheres no período pós-menopausa. Essa perda de massa óssea leva à diminuição da força estrutural e risco aumentado de fraturas. Estudos sugerem que a vitamina K2 protege contra a perda óssea e fraturas. A vitamina K2 é uma menaquinona. Vários estudos apoiam uma função importante da vitamina K2 na melhoria da saúde óssea. As formas mais comuns conhecidas de vitamina K2 usadas para essa finalidade, são a MK-4 sintética e MK-7 que é derivada do Natto, um tipo de soja fermentada muito comum na dieta japonesa e é um dos principais contribuintes para a vitamina K2.

Objetivo: Determinar a efetividade da vitamina K2 com impacto positivo na densidade mineral óssea em mulheres pós-menopausadas.

Metodologia: Para a pesquisa, foi selecionado estudos clínicos randomizados controlados dos últimos 15 anos, entre 2005 a 2020, nas bases de pesquisa BVS e Scielo. No total foram elegíveis 4 estudos que usavam como parâmetros a avaliação da densidade mineral óssea e uso de vitamina K2. Foram excluídos estudos que não se enquadravam no objetivo principal da pesquisa.

Resultados: Diante dos estudos avaliados, parece haver melhorias no uso da vitamina K2, com maior benefício no uso da MK-7 em relação a MK-4, talvez pela sua maior meia vida, visto que nos estudos conduzidos no Japão, por ser um lugar em que pela própria cultura de ter o Natto (rico em MK-7), a vitamina K2 estimula ainda a reabsorção renal de cálcio, ao retardar o aumento dos níveis séricos, e consequente, a perda óssea. Mais estudos são necessários para definir a dose ideal, melhor idade para se iniciar o tratamento, tempo de uso, se uso concomitante com outras terapias já sedimentadas podem ter melhores resultados, estes estudos poderiam ajudar a esclarecer o papel exato de cada uma dessas vitaminas K e a relação com o metabolismo ósseo e a densidade mineral óssea.

Conclusão: Estudos epidemiológicos indicam que dieta rica em vitamina K2 está associada a um menor risco de fraturas de quadril em homens e mulheres idosos. Os estudos de ensaios clínicos randomizados de suplementação com a vitamina K2 (seja MK-4 ou MK-7) até o presente momento, sugerem que possa haver um benefício no uso dessa suplementação, embora o seu efeito sobre a densidade mineral óssea pode ser bastante superficial, a vitamina K2 pode ter

o potencial para regular metabolismo ósseo e reduzir o risco de osteoporose e fraturas.

Trab. 7 ABORDAGEM NUTRICIONAL DE RECÉM-NASCIDOS COM GASTROSCUISE CORRIGIDA

Juliana Zoboli Del Bigio, Ana Cristina Aoun Tannuri, Mário Cícero Falcão

Instituição: Universidade de São Paulo

Introdução: Gastrosquise é um defeito congênito da parede abdominal que requer correção cirúrgica imediatamente após o nascimento. É classificada em simples, quando o defeito é isolado ou complexa, quando ocorre outra alteração no trato digestório. No pós-operatório ocorre uma disfunção intestinal transitória por provável defeito na maturação dos neurônios intestinais, dificultando a nutrição enteral.

Objetivo: Descrever a abordagem nutricional no pós-operatório de recém-nascidos com gastrosquise.

Metodologia: Trata-se de um estudo retrospectivo incluindo recém-nascidos portadores de gastrosquise corrigida internados em uma Unidade de Cuidados Intensivos Neonatal (Nível Terciário), entre janeiro de 2009 e dezembro de 2018. Para se caracterizar a abordagem nutricional foram selecionadas as seguintes variáveis: gênero, tipo de gastrosquise, idade gestacional, peso de nascimento, tempo de jejum, tempo de nutrição parenteral, tempo para se atingir a dieta enteral plena e tempo de internação. Essas variáveis foram descritas em porcentagens, médias e desvio padrão.

Resultados: No período do estudo foram admitidos 160 recém-nascidos com gastrosquise, destes 22 recém-nascidos foram excluídos (4 prematuros extremos, 6 com síndrome do intestino curto, 4 com transferência precoce para o serviço de origem, 6 que não receberam nutrição parenteral, 1 com malformações múltiplas e 1 com doença hepática associada), portanto, foram analisados 138 recém-nascidos. Em relação às variáveis estudadas obteve-se: 46,66% do gênero feminino; 81,20% com gastrosquise do tipo simples; idade gestacional média de 36,12+/-5,65 semanas; peso de nascimento médio de 2358,42+/-491,66 gramas; tempo médio de jejum de 28,52+/-17,64 dias; tempo médio de nutrição parenteral de 36,02+/-23,47 dias; tempo médio para se atingir nutrição enteral plena de 38,41+/-24,22 dias e tempo médio de internação de 43,77+/-27,56 dias.

Conclusão: Essa coorte de recém-nascidos com gastrosquise corrigida apresentou tempo prolongado de jejum e de nutrição parenteral e também tempo prolongado para se atingir a nutrição enteral plena, além de internação prolongada, confirmando dados de literatura já existentes.

Trab. 8 AÇÃO ANTIMICROBIANA E ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO-DA-ÍNDIA COMO AGENTE ATIVO EM EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS DE ALIMENTOS

Luciane Lanser, Eduarda Mueller, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A indústria alimentícia possui cada vez mais urgência em substituir embalagens plástica produzidas a partir de resinas derivadas do petróleo por opções biodegradáveis e menos poluentes. O cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*) é uma especiaria aromática amplamente empregada na gastronomia e o seu óleo, quando adicionado como agente ativo na matriz polimérica dos filmes, demonstra grande potencial para conservação de alimentos.

Objetivo: Analisar a atuação do óleo essencial de cravo-da-índia como agente ativo em embalagens biodegradáveis de alimentos.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados em periódicos.

Resultados: O óleo essencial de cravo-da-índia demonstrou ação moderada à forte no combate às bactérias *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Escherichia coli*, com concentração inibitória mínima (CIM) de 0,400 a 0,600 mg/mL. As bactérias *Salmonella typhimurium* e *Clostridium perfringens* exibiram maior resistência à ação do óleo, necessitando uma concentração de 0,600 a 0,800 mg/mL para limitar o crescimento dos microrganismos. A ação antioxidante do óleo essencial demonstrou-se satisfatória, devido ao alto teor de eugenol encontrado em sua composição, que variou, nos estudos analisados, de 76,8 a 83,75 %.

Conclusão: O óleo essencial de cravo-da-índia apresentou eficiência no combate aos microrganismos patogênicos investigados, além de excelente atividade antioxidante, sendo adequado para a utilização como agente ativo em embalagens biodegradáveis de alimentos. A resistência de determinadas cepas de microrganismos à ação do óleo demonstra a necessidade de estudos mais abrangentes neste segmento.

Trab. 9 ADEQUAÇÕES NUTRICIONAIS PARA ATLETAS VEGETARIANOS

Juliana Maritza Faria Almeida Primo

Instituição: Faculdade Paulista de Serviço Social

Introdução: O estudo do IBOPE encomendado pela SVB (Sociedade Vegetariana Brasileira) em 2018, considerou que 14% da população (com base na amostra) considerou-se vegetariana, ou seja, cerca de 30 milhões de brasileiros declaram-se adeptos dessa alimentação.

Objetivo: O presente trabalho deu enfoque aos riscos de desenvolvimento de certas inadequações de nutrientes entre os atletas vegetarianos/veganos e seu impacto potencial no desempenho e quais suplementações podem ser necessárias. Também foram resumidos e discutidos os estudos mais relevantes sobre dietas veganas e o desempenho dos atletas.

Metodologia: O trabalho se tratou de uma revisão de literatura narrativa. Mesmo sendo uma revisão descritiva, foram organizados os estudos conforme alguns critérios de inclusão que foram determinados antes da busca na literatura. Os estudos tinham que incluir: a dieta vegana e / ou vegetariano estrito no que se refere ao atleta; enfoque aos riscos de desenvolvimento de certas inadequações de nutrientes entre os atletas vegetarianos/veganos e seu impacto potencial no desempenho e quais suplementações podem ser necessárias; e serem artigos publicados em inglês e disponíveis no PUBMED/MEDLINE.

Resultados: SZETO et al. (2004) estavam determinados em saber se os vegetarianos exibem um perfil mais favorável em termos de status antioxidante e risco de doença crônica do que os onívoros de idade semelhante. Para isso, os autores compararam os biomarcadores de status antioxidante, estresse oxidativo, inflamação e risco de doença arterial coronariana (DAC) em um grupo de vegetarianos de longo prazo com aqueles de onívoros pareados por idade e sexo. E, os resultados apoiaram e ampliaram os achados de outros estudos sobre os benefícios para a saúde das dietas vegetarianas. Os dados mostram que os indivíduos vegetarianos de longo prazo apresentavam concentrações plasmáticas de ácido ascórbico significativamente mais alto do que os onívoros e tinham concentrações menores de três fatores de risco independentes para doença arterial coronariana: triacilglicerol, ácido úrico e proteína C reativa de alta sensibilidade (SZETO et al., 2004).

Conclusão: Se forem atendidas as recomendações de monitoramento cuidadoso da dieta vegetariana estrita (vegana), quanto à suficiência de energia, de macro e micronutrientes, pode não afetar o desempenho físico desses atletas.

Trab. 10

ANÁLISE DA INTERPRETAÇÃO REALIZADA POR DIABÉTICOS DOS RÓTULOS DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

Laura Comarella, Beatriz Rodrigues Rossatto, Caroline Queiroz Corse, Rafaella Freitas Bergantini, Durval Ribas Filho

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O diabetes Tipo 1, em geral, manifesta-se na infância ou na adolescência e o tratamento consiste na administração de insulina,

uso de medicamentos, planejamento alimentar e atividade física. Ademais, o diabetes Tipo 2, com frequência, revela-se durante a fase adulta e, nos casos de menor gravidade, pode ser controlado mediante planejamento alimentar e atividade física. Desse modo, as terapêuticas para ambos os tipos englobam o planejamento alimentar e o consumo de alimentos saudáveis para a promoção da saúde. Isso depende de informações adequadas, as quais são fornecidas através da rotulagem nutricional, proporcionando à população diabética o conhecimento e análise dos produtos industrializados.

Objetivo: Analisar o hábito de leitura e o entendimento das informações nutricionais contidas nos rótulos de alimentos industrializados pelos indivíduos acometidos por diabetes Tipo 1 ou 2.

Metodologia: Entre os meses de maio a setembro de 2020, foi realizado um estudo de caráter observacional com abordagem quantitativa, o qual contou com a participação de 55 indivíduos portadores de diabetes tipo 1 ou 2. A coleta dos dados foi efetuada a partir de um questionário online que continha 12 perguntas acerca da interpretação dos rótulos de dois alimentos industrializados comumente consumidos por esse público.

Resultados: A amostra foi composta majoritariamente (83,6%) por indivíduos acima dos 60 anos de idade, a qual se divide em portadores de diabetes tipo 1 (60%) e tipo 2 (40%). Quanto aos hábitos alimentares, 72,7% fazem uso de industrializados diariamente, no entanto, 69,1% costumam ler os rótulos nas embalagens antes de consumi-los. Em relação a análise de rótulos proposta: 25,5% dos indivíduos afirmaram que a ordem dos ingredientes apresentada na embalagem se refere a ordem decrescente dos constituintes. A interpretação da classe dos carboidratos maltodextrina e maltitol foi correta por 81,8% e 58,2%, respectivamente. Por fim, 38,2% dos participantes classificaram de modo correto os polióis, sorbitol e maltitol.

Conclusão: A maioria dos indivíduos questionados apresentava o hábito de ler os rótulos das embalagens dos alimentos antes de consumi-los e conseguiu identificar variantes para a designação de carboidrato. No entanto, apesar da grande parte dos portadores de diabetes fazerem uso regular de produtos industrializados, apenas uma porcentagem diminuta possuía conhecimentos referentes a disposição correta dos ingredientes contidos nos produtos ingeridos.

Trab. 11**ANÁLISE DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM GRUPO DE PACIENTES VEGANOS E VEGETARIANOS NA CIDADE DE MANAUS**

Raissa Costa Said, Maria Claudia Noli Mendonza, Marcelo de Almeida Paschoalino, Lorenzo Nogueira Maduro, Henri Horstmann, Isolda Prado de Negreiros Nogueira Maduro

Instituição: Universidade do Estado do Amazonas

Introdução: O termo vegetarianismo engloba uma ampla variedade de práticas dietéticas. Vegetariano é aquele que não come nenhum tipo de carne, mas pode consumir leite e laticínios (lacto-vegetarianos) e/ou incluir ovos (ovolactovegetarianos). O vegano não consome nenhum produto proveniente do reino animal. A retirada de um grupo de alimentos pode associar-se à déficits nutricionais.

Objetivo: Os objetivos da pesquisa foram analisar comparativamente os dados metodológicos, entre os grupos de voluntários representados por veganos e vegetarianos, com grupo controle (onívoros), em ambulatória cidade de Manaus/AM - verificando a segurança alimentar dos grupos.

Metodologia: Estudo observacional, aprovado pelo CEP, com análise comparativa entre 3 grupos de participantes (vegetariano, n=25; vegano, n=25; onívoro, n=20) de dados antropométricos e de composição corporal, ingestão alimentar (análise de recordatório alimentar de 24 h/frequência alimentar) e dosagem laboratorial de hemoglobina, ferro, ferritina, vitamina B12 e e vitamina D3. Os critérios de inclusão foram indivíduos de ambos os sexos, maiores de 18 anos, sem idade de limite superior e os de exclusão, mulheres grávidas (informação do participante), portadores de doenças (por auto declaração).

Resultados: Dos 73 participantes recrutados, 23% eram onívoros (idade 24,8±2,7 anos) e 77% eram vegetarianos (55% ovolactovegetarianos (idade 25,9± 7,5 anos), 27% vegetarianos (idade 23,7± 3,3 anos) e 18% veganos (idade 28,2±7,8 anos). A vitamina B12 com menores valores no grupo vegano p>0,05 (246,9±94,9 pg/mL) e mais elevada no grupo onívoro (409,2±123,9 pg/mL) p>0,05, sem diferença entre o onívoro e os ovolactovegetariano 303,3± 118,8 pg/mL e o grupo vegetariano 382,6± 402,0 pg/mL. A vitamina D3 foi maior no grupo vegetariano (49,3±44,7 ng/mL), seguido dos ovolactovegetarianos (30±15,1 ng/mL), onívoro (25,5±5,8 ng/mL), com menores números foram encontrados nos veganos com média de 21±7,1 ng/mL. O índice de massa corporal não variou estatisticamente entre os grupos, nem a hemoglobina ou estudo do ferro.

Conclusão: Os dados sugerem que o grupo de veganos necessita acompanhamento regular dos nutrientes bioquímicos para suplementação, caso necessário. Pesquisa fomentada pela FAPEAM.

Trab. 12**ANÁLISE DA SELETIVIDADE ALIMENTAR DAS CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA DURANTE O PERÍODO DE ISOLAMENTO SOCIAL DE 2020**

Bianca Pereira Huang, Assucena Lima Lucas, Emilly Kazikava, Luísa Della Líbera Murari, Marina Bellodi Montresor, Amanda Luri Shirasu

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O transtorno do espectro do autismo (TEA) é uma síndrome comportamental de elevada complexidade, na qual os portadores podem apresentar uma ampla combinação de sintomas bem como variáveis graus de comprometimento. As alterações sensoriais são frequentes dentro do quadro clínico clássico. Essa reatividade sensorial pode ser um dos pontos chave para a compreensão dos comportamentos desses indivíduos e de como eles se relacionam no ambiente diariamente. Devido à complexidade, o momento da refeição é ainda mais difícil para as crianças com TEA, a sensibilidade sensorial influencia na rejeição dos alimentos pela aversão da textura, cheiro e aspecto visual da comida. Essa recusa alimentar é denominada como seletividade alimentar, sendo caracterizada ainda pelo limitado repertório de alimentos. Outro fator que pode influenciar nessa seletividade é o interesse restrito das crianças com TEA, que contribui para a relutância em experimentar novos alimentos, realizar refeições em locais e horários diferentes. O presente estudo tem o objetivo de analisar as mudanças na seletividade alimentar das crianças com TEA em uma rotina diferente do habitual, no caso, o isolamento social de 2020 devido ao Vírus Sars-Cov-2, agente causador da doença Covid 19.

Objetivo: Analisar as mudanças da seletividade alimentar de crianças portadoras de TEA devido à alteração de fatores comuns na rotina desses indivíduos, frente ao cenário de reclusão social da pandemia de Covid-19.

Metodologia: Tratou-se de uma pesquisa descritiva de caráter transversal, com abordagem quali-quantitativa. Foi utilizado como material de coleta de dados um questionário virtual, composto de perguntas fechadas e abertas, disponibilizado para os responsáveis da criança. O cenário desta investigação foi por todo território brasileiro.

Resultados: Os resultados deste estudo apontam que houve um aumento da resistência alimentar durante o período de isolamento social. O principal comportamento identificado foi a dificuldade com a textura dos alimentos e um acréscimo da irritabilidade e ansiedade das crianças devido a situação do momento em questão.

Conclusão: O comportamento da seletividade alimentar apresentou alterações de piora durante o período em questão. Sugere-se que estudos

posteriores investiguem os mesmos aspectos apontados neste trabalho ao final do isolamento social.

Trab. 13

ANÁLISE DA UTILIZAÇÃO DE DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA E ARTESANAL EM HOME CARE

Stephani Filgueiras Mashki, Sílvia Ramos, Mariana Frigo de Moraes

Instituição: Outros

Introdução: A terapia nutricional enteral domiciliar tem o objetivo de substituir ou complementar a alimentação de pacientes em âmbito ambulatorial, permitir a humanização em ambiente familiar, confortável e seguro, além de diminuir o tempo de internação e exposição ao risco de infecções. Neste sentido, existem dietas enterais industrializadas e caseiras. As dietas enterais industrializadas são de uso comum nos países desenvolvidos. No Brasil, a utilização deste tipo de dieta está crescendo gradativamente, embora o custo elevado e o orçamento reduzido dos hospitais e dos pacientes ainda exigem que profissionais de nutrição orientem no momento da alta, a dieta enteral artesanal para uso domiciliar. Portanto muitos pacientes dependem de formulações caseiras para a manutenção e recuperação do estado nutricional.

Objetivo: Analisar a utilização de dietas enterais industrializadas e caseiras em home care, relacionando vantagens e desvantagens.

Metodologia: Revisão bibliográfica em base de dados Bireme, Cochrane, Pubmed, nos idiomas inglês, espanhol e português, com ênfase nos últimos 15 anos, além de legislações e manuais.

Resultados: A dieta enteral caseira apresentou limitações em relação a osmolaridade, viscosidade e fluidez, além de não fornecer integralmente as necessidades diárias de micronutrientes e apresentar maiores riscos de contaminação, devido a manipulação excessiva e incorreta, sendo necessário orientações educativas por parte de equipe multidisciplinar. A dieta enteral industrializada, em relação a caseira, apesar do custo mais elevado, proporcionou maior ganho de peso ao paciente, diminuiu as re-internações, o tempo de hospitalização e em UTI, além de ser mais econômica, quando comparado com os custos de hospitalização. No Brasil, são poucos os estudos publicados, porém os artigos disponíveis evidenciam dados semelhantes com os relatados internacionalmente. No cenário mundial observa-se uma grande tendência e disseminação na utilização das dietas enterais industrializadas.

Conclusão: Portanto faz-se necessário analisar a utilização de dietas enterais industrializadas e artesanais em home care, relacionando as vantagens e desvantagens de cada uma delas, por meio de revisão bibliográfica em base de dados Bireme, Cochrane,

Pubmed, nos idiomas inglês, espanhol e português, com ênfase nos últimos 15 anos, além de legislações e manuais referentes ao tema.

Trab. 14

ANÁLISE DIETÉTICA DA PROPORÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS (PUFAS) Ω -6: Ω -3 E A SUA ASSOCIAÇÃO COM ADIPOSIDADE E PERFIL LIPÍDICO EM MULHERES COM HIPERTENSÃO ARTERIAL RESISTENTE (HAR)

Flávio Andrade Camacho, Jorge da Silva Pinho Junior, Ana Paula Azevedo Mattos, Gabrielle de Souza Rocha, Sergio Girão Barroso, Grazielle Vilas Boas Huguenin, Andrea Cardoso de Matos

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Introdução: O excesso de adiposidade mantém um estado de inflamação crônica de baixo grau, o que pode agravar o quadro clínico de pacientes com doenças crônicas. Os ácidos graxos poliinsaturados (PUFAs) ω -6 são precursores de eicosanoides pró-inflamatórios, enquanto os PUFAs ω -3 produzem mais eicosanoides anti-inflamatórios. Nesse contexto, determinar a proporção dietética de PUFAs ω -3 e sua associação com a adiposidade e o perfil lipídico pode ajudar a traçar estratégias em populações de risco como os hipertensos resistentes.

Objetivo: Analisar o perfil dietético da proporção de PUFAs ω -3 e a sua associação com adiposidade e perfil lipídico em mulheres com hipertensão arterial resistente (HAR).

Metodologia: A avaliação da adiposidade consistiu na aferição dos perímetros da cintura (PC), do quadril (PQ) e abdominal (PA), cálculo do índice de massa corporal (IMC) e índice de adiposidade corporal (IAC). Os pontos de corte usados para determinar o excesso de adiposidade foram IMC ≥ 30 kg/m², PC ≥ 80 cm, IAC $> 35,0\%$. Foram analisados os dados de perfil lipídico através dos exames bioquímicos do prontuário do paciente. Foi realizado o recordatório de 24h para a análise da estimativa da ingestão de PUFAs ω -6 e ω -3. A proporção ω -6: ω -3 foi classificada de acordo com tercís de consumo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CAAE 82849417.9.0000.5243).

Resultados: Foram estudadas 44 mulheres com HAR. As médias das medidas foram: PC=97,3 \pm 15,2 cm; PQ=111,1 \pm 13,4 cm; PA=38,57 \pm 5,78 cm; IMC 31,4 \pm 6,6 kg/m² (obesidade grau I); e IAC 38,8 \pm 7,0%. Quanto ao perfil lipídico, a média de colesterol total foi de 193,9 \pm 45,6 mg/dL; triglicérides=126,1 \pm 70,9 mg/dL; HDL-c=51,2 \pm 11,0 mg/dL; LDL-c=116,9 \pm 41,9 mg/dL. Estando apenas o colesterol total (52% dos pacientes) acima do ponto de corte recomendado. A média da proporção ω -6: ω -3 foi de 12,56:1, com 63,6% das mulheres com proporção acima do recomendado (1:1 a 4:1). As variáveis bioquímicas e de adiposidade foram correlacionadas aos tercís de

proporção ω -6: ω -3 ($\leq 2,81:1$; $> 2,81:1 - \leq 56,44:1$; $> 56,44:1$). O IAC foi associado à proporção ω -6: ω -3 no tercil 2 ($p=0,0356$) e o PA ao tercil 3 ($p=0,0256$), as outras variáveis não foram significativas.

Conclusão: Esses achados podem contribuir para o manejo de intervenções nutricionais mais específicas em pacientes com adiposidade elevada e desbalanço da proporção de PUFA ω -6: ω -3, tendo já sido demonstrado que essa proporção dentro do recomendado é associada a redução das taxas de mortalidade em pacientes com doença cardiovascular.

Trab. 15

ANÁLISE DO ESTILO DE VIDA E COMPORTAMENTOS DE RISCO DE ESTUDANTES DE EDUCAÇÃO FÍSICA – COMPARAÇÃO GERAL E POR DIMENSÃO

Thais Regina de Sousa, Sérgio Roberto Adriano Prati

Instituição: Universidade Estadual do Paraná

Introdução: O estilo de vida (EV) é a maneira na qual as pessoas vivem e se relacionam com o meio social. Pode ser subdividido em diferentes dimensões como hábitos alimentares, atividades físicas, controle do estresse e até mesmo aspectos afetivos e emocionais. Quando o EV é chamado adequado o indivíduo pode prevenir riscos de acidentes e doenças, e, a formação acadêmica em Educação Física tem como base curricular o desenvolvimento de hábitos e comportamentos que contribuem para o melhor EV.

Objetivo: Analisar o estilo de vida de estudantes de Educação física sobre aspectos geral e por dimensão do EV.

Metodologia: Participaram do estudo 114 universitários (Masculino=54; Feminino=60), estudantes de Educação Física de uma universidade de Paranaíba-PR. O instrumento de medida usado foi o questionário padronizado Estilo de Vida Fantástico (AÑEZ; REIS; PETROSKI, 2008) composto por 25 questões em escala likert com valores de 0 a 4 pontos totalizando até 100pts. e subdividido em 9 dimensões do EV (FA-Família/Amigos; AF-Atividade Física; N-Nutrição; TD-Tabaco/Drogas; A-Álcool; S-Segurança/Estresse; T-Tipo de comportamento; I-Introspecção; C-Carreira). Quanto maior a pontuação melhor e mais saudável é o EV individual.

Resultados: Não houve diferença significativa ($P>0,05$) entre o EV de estudantes de Educação física entre os sexos (Masculino=71,0 \pm 8,7pts; Feminino=69,2 \pm 9,7pts), contudo observou-se que o masculino apresentou maior prevalência (59,2%, Fem. 53,3%) de casos com EV adequado (EV=8805; 70pts.) e em ambos os sexos as médias do EV de estudantes ingressantes eram diferentes em relação aos concluintes (destaque ao Masc., Ingressantes=74,8; Concluintes=64,8, $P<0,05$). Além disso, no sexo masculino, à medida que os estudantes evoluem no curso (1^{a.} à 4^{a.} série) a prevalência de casos com EV adequado cai gradativamente (50%; 25%; 21%; 3%;

Fem.1^{a.}= 34,2%; 4^{a.} 15,6%). Por dimensão do EV, percebeu-se que em média ingressantes e concluintes apresentaram resultados inadequados para AF, N, S, T e I, e, concluintes acrescentaram ainda AL nessa condição (1^{a.}=11pts; 4^{a.}= 8,1pts). Por fim, em todas as dimensões os concluintes apresentaram mais casos alterados (em%) do EV em relação a ingressantes, destacando AF=66,6%, N=85%, AL=50% e T=95,4%.

Conclusão: EV dos universitários apresentou-se como predominantemente não saudável, demonstrando evolução negativa ao longo do curso, com destaque para o masculino. Dimensões do EV como hábitos de AF, N, S, T e I se apresentam como inadequados nos acadêmicos, e ainda o consumo de AL para os concluintes.

Trab. 16

ANÁLISE DO PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES ADMITIDOS EM UTI COVID EM HOSPITAL DE COMPLEXIDADE TERCIÁRIA EM MINAS GERAIS

Brenda Figueiredo Alvernaz, Rovilson Lara, Maria Alexandra de Carvalho Meireles, Randyston Brenno Feitosa

Instituição: Faculdade Dinâmica do Vale do Piranga

Introdução: A infecção pelo novo coronavírus desencadeia uma intensa resposta inflamatória. Inicialmente a resposta é vista principalmente em células epiteliais alveolares do tipo II. Com o avanço da doença, a infecção e perda de linfócitos do tipo T, associada à resposta imunológica – imune e inata – ocorre a disseminação dos infiltrados inflamatórios por todo o organismo, resultando em um hipercatabolismo, com consumo de fatores de coagulação e outras disfunções orgânicas que são definidas como uma sepse viral. A sepse leva a perda de massa muscular e aumento do metabolismo energético, que dura por muito tempo após a desospitalização. A terapia nutricional tem como objetivo corrigir as deficiências e fornecer proteínas e calorias adequadas para a recuperação do quadro e estabilização do paciente, uma vez que o estado de nutrição ideal pode propiciar a geração de energia endógena em quantidade razoável que colabore com o processo de recuperação. Na COVID-19, os pacientes têm permanecido em regime de ventilação mecânica e conseqüentemente nutrição enteral por um prolongado período de tempo, favorecendo a perda calórica e proteica. Com o novo coronavírus os aspectos nutricionais e os desfechos relacionados ao perfil prévio dos pacientes ainda está sob estudo.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo a análise das características nutricionais dos pacientes com COVID-19 na UTI de um hospital de complexidade terciária em Minas Gerais.

Metodologia: Estudo prospectivo com carácter observacional

Resultados: O perfil nutricional dos pacientes

tem influência na gravidade e no desfecho clínico na COVID 19

Conclusão: A relação entre o perfil do paciente e os desfechos ocorridos, bem como a busca por um padrão podem contribuir para a construção do conhecimento em nutrologia sobre o novo coronavírus.

Trab. 17

ANSIEDADE E COMPULSÃO ALIMENTAR DURANTE A QUARENTENA

Heloisa Dias Sanson, Beatriz Colovati Saccardo, Camila Saggiore Paulucci, Otávio Carbone Ruy, Durval Ribas Filho

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Durante a quarentena, em decorrência da pandemia da COVID-19 de 2020, os medos, as incertezas e o isolamento social, caracterizam-se como fatores de risco à saúde mental da população. Os efeitos podem ser sentidos através de manifestações de sintomas ansiosos e depressivos, podendo desencadear um quadro de compulsão alimentar, já que, o ato de comer, muitas vezes, está associado a uma forma de aliviar sentimentos negativos.

Objetivo: Investigar a relação entre ansiedade e compulsão alimentar durante períodos restritivos e analisar o consumo de alimentos como forma de compensar e aliviar o estresse em momentos específicos.

Metodologia: A pesquisa em questão foi realizada por meio de um questionário virtual, baseado na Escala de Ansiedade de Hamilton e nos sintomas de compulsão alimentar definidos pela Sociedade Brasileira de Neuropsicologia.

Resultados: O questionário abrangeu 944 pessoas, 76,9% do sexo feminino e 23,1% do sexo masculino. Dessas pessoas, 80% afirmaram se alimentar para fugir de preocupações ou aliviar o estresse neste período da pandemia. Ao questionar quanto a mudança na frequência de refeições por dia e da quantidade não houve variações significativas, porém, aproximadamente 50% das pessoas, no mínimo dobraram o consumo de alimentos industrializados, doces e “fast foods”. Aproximadamente 80% das pessoas, durante esse período de isolamento, estão sentindo um medo maior que o normal, falta de ar, palpitações e inquietações, além de relatarem alterações na saúde mental e na rotina. Os entrevistados afirmaram que este momento tem afetado negativamente suas atividades diárias, em uma escala de 1 a 10, 76,5% colocou de 5 a 10. Quanto à presença de mudança de humor, pensamentos negativos e desânimo, 73,8% das pessoas relataram tais alterações. Diante disso, 82,1% das pessoas declararam estar mais ansiosas no período de quarentena. Por fim, em uma escala de 1 a

10, 50% se inseriram entre 5 a 10 quando a pergunta foi a busca no alimento como forma de se sentirem melhor.

Conclusão: Conclui-se que a maioria das pessoas que responderam o questionário relataram sinais que indicam a ocorrência de ansiedade. Consoante a esses dados houve um aumento do consumo de alimentos industrializados, doces e “fast foods”, que são mais acessíveis e palatáveis, levando a uma sensação de prazer em momentos específicos. Portanto, comportamentos ansiosos são desencadeados em períodos restritivos, como a quarentena, ocasionando eventos alimentares compulsivos esporádicos em busca de uma satisfação momentânea.

Trab. 18

APLICAÇÃO DA LUZ DE LED NA PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS SOB REFRIGERAÇÃO

Sarah Finardi, Tuany Gabriela Hoffmann, Betina Louise Angioletti, Savio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O método mais utilizado para a conservação de alimentos frescos é a refrigeração, devido à baixa temperatura no seu interior, que promove a redução do desenvolvimento microbiano, bem como das reações físico-químicas, responsáveis pela degradação dos alimentos.

Objetivo: Visto que novas tecnologias vem sendo aplicadas e combinadas a este método tradicional de refrigeração, este estudo visa revisar pesquisas publicadas que abordam os efeitos de diferentes LEDs aplicadas na preservação de alimentos, na etapa pós-colheita.

Metodologia: Utilizou-se para a realização desta análise bibliográfica, publicações de artigos, teses e dissertações focadas no tema abordado.

Resultados: Diferentes tecnologias vem sendo testadas para contribuir no aumento da shelf-life de frutas e vegetais. Dentre elas, a utilização de Diodos Emissores de Luz (LED), acoplados no interior dos sistemas de refrigeração, com a finalidade de potencializar a preservação de alimentos, minimizando as perdas das qualidades nutricionais, microbiológicas e sensoriais. Esta fonte de iluminação pode apresentar diversas colorações (azul, branca, verde e vermelha) que apresentam diferentes efeitos nos alimentos frescos. Alguns artigos apresentam estudos sobre o comportamento de frutas e vegetais nessas condições, objetivando encontrar a melhor fonte luminosa para a conservação de alimentos sob refrigeração, a partir de análises de propriedades físico-químicas, como umidade, pH, teor de clorofila, Vitamina C e polifenóis. Por meio destes ensaios foi possível encontrar as melhores colorações para cada parâmetro. O teor de clorofila possui maior eficácia na coloração verde; Vitamina C na cor azul; com relação

aos conteúdo de polifenóis, uma mistura entre azul e vermelho produz uma intensidade maior de luz, o que gera resultado mais satisfatório. A taxa de umidade, ao longo do armazenamento, reduz devido a respiração e transpiração dos vegetais, independentemente da aplicação de LED, pois nenhum demonstrou ser capaz de interromper este mecanismo.

Conclusão: De modo geral, a luz LED demonstra eficácia na conservação de alimentos frescos. Agradecemos a CAPES e FAPESC pelo financiamento desta pesquisa.

Trab. 19 **ASSOCIAÇÃO ENTRE CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E ÁCIDO ÚRICO SÉRICO EM ADULTOS JOVENS: UM ESTUDO TRANSVERSAL EM UMA COORTE DE NASCIMENTOS**

Tulio Loyola Correa, Deise Farias Freitas, Clarice Brinck Brum, Isabel Oliveira de Oliveira

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Introdução: O estilo de vida moderno tem contribuído para o aumento dos níveis de adiposidade de maneira importante, o que está relacionado com acréscimo do risco cardiovascular. Na literatura atual, o ácido úrico sérico (AUs) tem sido constantemente associado ao tecido adiposo.

Objetivo: Avaliar a associação do AUs com circunferência da cintura (CC) em adultos jovens de 22 anos.

Metodologia: Delineamento transversal com dados coletados no acompanhamento de 22 anos da coorte de nascimentos do ano de 1993 de Pelotas/RS. O AUs, glicose e colesterol total (CT) foram dosados por ensaio enzimático colorimétrico em amostras de soro sanguíneo. A CC foi medida com o sujeito em pé, com os braços soltos e próximos ao corpo, por meio de uma fita métrica inelástica no plano horizontal em torno da parte mais estreita da cintura. Em indivíduos obesos, a medida foi realizada no plano horizontal no ponto entre a última costela e a crista ilíaca. As associações entre AUs e CC (contínua e em tercís) foram avaliadas por regressão linear, considerando $p < 0,05$, através do programa STATA versão 12.0. A análise foi ajustada para fatores de risco cardiometabólicos (glicose, CT, índice de massa corporal, pressão arterial sistólica e diastólica) e comportamentais obtidos em entrevista (consumo excessivo de bebidas alcoólicas, inatividade física e fumo).

Resultados: Aos 22 anos, 3443 coletaram sangue, sendo destes, 1.641 (47,7%) do sexo masculino e 1802 (52,3%) do sexo feminino. As médias (\pm desvio padrão) observadas para os fatores estudados nos sexos masculino e feminino foram, respectivamente: ácido úrico (mg/dL) [5,2 \pm 1,2 e 3,9 \pm 1,1] e CC (cm) [82,9 \pm 10,8 e 77,3 \pm 11,7]. Nos homens; o coeficiente de regressão linear (IC95%) entre AUs e CC foi 0,025 (0,009; 0,041) e, nas mulheres, 0,014 (0,004; 0,024);

com $p=0,002$ para homens e $p=0,006$ para mulheres. As médias (95%IC) de AUs (mg/dL) de acordo com os tercís de CC em homens e mulheres foram, respectivamente: 5,0 (4,8; 5,1) e 3,9 (3,8; 4,0) para 1º tercil; 5,2 (5,1; 5,3) e 3,9 (3,8; 4,0) para 2º tercil; 5,4 (5,3; 5,5) e 4,0 (3,8; 4,1) para 3º tercil; com $p=0,0015$ para homens e $p=0,53$ para mulheres.

Conclusão: Em adultos jovens pertencentes ao estudo, o AUs apresentou uma associação positiva e significativa com CC independente de fatores cardiometabólicos e comportamentais em homens, mas não em mulheres. Os resultados chamam atenção para a importância do controle da CC em adultos jovens a fim de prevenir doenças futuras. Novos estudos são necessários para melhor compreender essa associação.

Trab. 20 **AVALIAÇÃO DA AÇÃO DE DIETA E EXERCÍCIOS FÍSICOS REALIZADOS EM GRUPO DE PACIENTES COM OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA NO JARDIM ITAJAÍ, ZONA SUL DE SÃO PAULO**

Ana Cláudia Miranda Santos

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Introdução: A obesidade e a síndrome metabólica são doenças cada dia mais prevalentes nos pacientes de UBS, sempre acompanhadas de alterações nos exames. Muitas vezes orientações de mudança no estilo de vida não são suficientes para melhorar, ao retornar os parâmetros continuam altos e são pedidos medicamentos para controle. O acompanhamento também deixa a desejar, as consultas espaçadas e curtas, geram uma baixa efetividade do tratamento. Segundo estudos, a obesidade teve um crescimento significativo nos últimos anos, trazendo junto diversas comorbidades, uma das principais é a síndrome metabólica, ligada a uma multiplicidade de fatores, como gordura abdominal, dislipidemias, hipertensão e glicose elevada, seus portadores são mais susceptíveis ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e Diabetes Mellitus.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo promover redução do peso e da circunferência abdominal, controle de PA, glicemia e de outros parâmetros associados à síndrome metabólica através de dieta e exercícios físicos feitos em grupo sob orientação de equipe multidisciplinar.

Metodologia: Realizaremos um grupo quinzenal contando com 24 pacientes, quatro de cada micro área, para ajudar na motivação dos mesmos que precisam perder peso e se livrar da síndrome metabólica. Serão avaliados em todos os encontros diversos parâmetros, entre eles: circunferência abdominal e pressão arterial e solicitados no primeiro e último encontro exames de glicemia, colesterol e triglicerídeos. Os resultados serão comparados em diversos momentos, avaliando a efetividade do tratamento. Em alguns encontros

haverá palestras, nas quais serão dadas orientações dietéticas e de atividades que devem ser feitas para se chegar à meta desejada. O grupo terá duração de 6 meses.

Resultados: Espera-se que entre os encontros sejam feitos 10 dias de exercício, conforme orientado nas palestras, nas quais também receberão a dieta. Espera-se que os pacientes, que seguirem as orientações consigam atingir a meta de perda de peso, pelo menos, 50% da amostra, o restante não deve ter um desempenho tão bom. 20% do total deve desistir antes do término. Ao fim dos 6 meses é esperado perda de peso, diminuição da circunferência abdominal, diminuição da PA, sendo que parte da amostra suspenderá parte da medicação usada, queda da glicemia, melhora do colesterol e diminuição do triglicérides.

Conclusão: Em grupo, a adesão dos pacientes a dieta e aos exercícios físicos é bem maior, gerando resultados melhores e um acompanhamento mais efetivo pela equipe da UBS.

Trab. 21 AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DO TEMPO E PH NA VISCOSIDADE DE FÓRMULAS INFANTIS ESPESADAS

Mateus Kawata Salgaço, Thaís Moreno Tomé, Elaine Bento Mosquera, Natália Pratis Perina, Tamara Lazarini, Katia Sivieri

Instituição: Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A regurgitação é o transtorno gastrointestinal funcional mais comum no primeiro ano de vida e o espessamento das fórmulas infantis (FIs) é um importante aspecto no seu controle, na impossibilidade do aleitamento materno.

Objetivo: Avaliar a viscosidade de FIs espessadas com amido de acordo com o pH e tempo, simulando os parâmetros da digestão do lactente.

Metodologia: Foram avaliadas duas FIs espessadas comerciais, contendo diferentes tipos de amido como espessante e relação soro/caseína: Fórmula A (amido de batata e milho; 70/30) e Fórmula B (amido de arroz; 20/80), preparadas de acordo com as instruções do fabricante. Os pHs das FIs foram ajustados a 4,0 e 5,0 (faixa de pH gástrico de lactentes durante a digestão) e mantidas por 60 e 90 min. à 37°C, com posterior medição de viscosidade (Reômetro Discovery HR1, T.A. Instruments, USA).

Resultados: Após 60 min em pH 4,0, a viscosidade das formulações A (103cP) e B (88cP) não diferiram ($p > 0,05$). Após 90 min em pH 4,0, a formulação A aumentou a viscosidade para 118 cP e diferiu da B (88 cP; $p < 0,05$). Em pH 5,0 (60 e 90min.), a formulação A apresentou maior viscosidade (157;159cP) que a formulação B (57;58cP; $p < 0,05$). Apesar de ambas conterem amido, o espessamento da fórmula A foi

maior que a fórmula B em todos os pontos avaliados, assim como foi a única formulação que aumentou de viscosidade com o tempo. Este maior espessamento da fórmula A ao longo do tempo de digestão e pH é importante, visto que pode contribuir para a redução dos episódios de regurgitação e melhorar os sintomas de desconforto. Ainda, a predominância de soro do leite da fórmula A pode auxiliar ainda mais na redução da regurgitação, devido melhor esvaziamento gástrico.

Conclusão: A fórmula espessada com amido de batata e milho e predominância de soro do leite apresentou maior viscosidade que a fórmula com amido de arroz e predominância de caseína nos pontos avaliados, demonstrando assim que o pH e o tempo de exposição influenciaram a viscosidade das FIs de forma distinta.

Trab. 22 AVALIAÇÃO DA NUTRIÇÃO PARENTERAL POR HIPODERMÓCLISE

Romulo Bagano Meneses, Patricia Fontes da Costa Bagano, Antonio Ralph Ribeiro de Oliveira Junior, Markus Giovanni Mascarenhas Ramos, Silvia Vanessa de Sousa Leite

Instituição: Outros

Introdução: A infusão subcutânea, ou hipodermóclise, é uma técnica pela qual os fluidos são infundidos no espaço subcutâneo por meio de agulhas de pequeno calibre que são normalmente inseridas nas coxas, abdômen, costas ou braços. Nesta revisão, fornecemos uma visão geral dos achados de estudos que examinaram o uso de infusão subcutânea de fluidos para nutrição parenteral periférica e descrevemos vantagens e desvantagens da infusão subcutânea em relação a via intravenosa (IV).

Objetivo: Descrever uma visão geral sobre segurança, vantagens e desvantagens na nutrição parenteral periférica por infusão subcutânea (SC).

Metodologia: Revisão de literatura sobre nutrição parenteral por infusão subcutânea nas bases de dados: pubmed, lilacs e cochrane. Foram usados os descritores: nutrição parenteral, infusão subcutânea e hipodermóclise.

Resultados: Os estudos avaliados indicam um bom perfil de segurança na via SC quando comparada a via IV. Em um estudo multicêntrico que avaliou 121 idosos comparou o grupo SC em relação ao grupo IV. Os efeitos colaterais locais foram maiores no grupo IV ($P = 0,059$). Edema local foi mais comum no grupo SC ($P < 0,05$), enquanto a falha de acesso foi mais comum no grupo IV ($P < 0,001$). Parâmetros bioquímicos, nutricionais, clínicos e perfil de segurança foram semelhantes entre os grupos. Todos os estudos avaliados foram consonantes em afirmar que a via SC de administração de nutrientes foi melhor tolerada do que a via IV periférica. A via SC inclusive apresenta

vantagens quando comparada com a via IV: incluindo facilidade de aplicação, baixo custo e ausência de complicações graves em potencial, principalmente infecções.

Conclusão: As evidências disponíveis inferem que a hipodermoclise pode ser eficaz na administração de fluidos para nutrição, com complicações mínimas, e apresenta eficácia e segurança semelhantes à via IV. Vale ressaltar que a infusão SC oferece várias vantagens em relação à infusão IV conforme já citadas. A infusão SC pode ser adequada para pacientes com desnutrição quando: a ingesta oral/enteral é insuficiente; a colocação de um cateter IV é inviável, tolerada ou desejável; há caso de difícil acesso IV ou infecção da corrente sanguínea relacionada ao cateter na vigência de tratamento dessa infecção; e pode ser usada em vários ambientes (por exemplo, emergência, hospital, ambulatório, casa de repouso, hospice e domicílio). A administração SC de nutrição parenteral representa uma alternativa segura à nutrição IV.

Trab. 23 AVALIAÇÃO DA PERDA DA VITAMINA A EM FRUTAS E VEGETAIS DURANTE A REFRIGERAÇÃO

Stefany Pergentino dos Santos, Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A vitamina A é requerida pelos seres humanos por desempenhar importantes funções metabólicas vitais. Pode ser encontrada na natureza na forma de retinol em alimentos de origem animal, ou na forma de carotenoides em alimentos de origem vegetal. As frutas e vegetais, por serem alimentos perecíveis, necessitam de métodos que prolonguem sua vida de prateleira, sendo a refrigeração o mais utilizado.

Objetivo: Avaliar a influência da perda da vitamina A em frutas e vegetais durante o armazenamento refrigerado.

Metodologia: Revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos científicos, indexados nas bases de dados SciendeDirect, Scielo e Google Acadêmico.

Resultados: Em alimentos como vegetais folhosos verde-escuros, frutas e legumes amarelados ou verdes escuros, a vitamina A é encontrada na forma de carotenoides, também chamada de provitamina A, que atua como precursor alimentar da vitamina A. Eles representam um amplo grupo de pigmentos, porém a cor nem sempre é sinônimo de atividade biológica, uma vez que os mesmos são encontrados nas células que abrigam a clorofila, podendo ser mascarados por ela. Os níveis de carotenoides nas células foliares e frutíferas permanecem relativamente constantes até o início da senescência. Para melhor preservar esses alimentos, utiliza-se a refrigeração. Na literatura,

um aumento do conteúdo de β -caroteno nas cenouras (10%) no armazenamento refrigerado, como também, uma diminuição no conteúdo dos feijões verdes (10%) foram encontrados. Outros autores relataram uma diminuição significativa de β -caroteno em ervilhas (56%) e espinafre (23%) após o armazenamento refrigerado. Ainda, os carotenoides são suscetíveis a algumas reações como oxidação e isomerização, principalmente devido à luz, calor, ácidos e oxigênio, causando perda de cor e redução da atividade biológica. Alguns vegetais apresentam boa estabilidade durante armazenado refrigerado. Contudo, outros, como vegetais folhosos devem ser armazenados o mais próximo do seu ponto de congelamento para reduzir-se a perda de carotenoides. Ainda, sua perda pode ser mais afetada pelo tempo de armazenamento do que por baixas temperaturas.

Conclusão: Constatou-se que, a perda dos carotenoides, varia de acordo com o alimento analisado. Alguns são resistentes à refrigeração, já outros, precisam chegar perto do ponto de congelamento para que mantenham os carotenoides. Agradecemos a FAPESC pelo apoio financeiro.

Trab. 24 AVALIAÇÃO DA PERDA DAS VITAMINAS DO COMPLEXO B EM FRUTAS E VEGETAIS DURANTE A REFRIGERAÇÃO

Stefany Pergentino dos Santos, Betina Louise Angioletti, Tuany Gabriela Hoffmann, Savio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O complexo B envolve um amplo grupo de vitaminas, importantes por desempenharem funções metabólicas vitais. As frutas e vegetais, por serem alimentos perecíveis, necessitam de métodos que aumentem a vida de prateleira, sendo o mais comum a refrigeração. As vitaminas do complexo B predominantes em vegetais e frutas são B2, B5, B6, e B9.

Objetivo: Avaliar a influência do armazenamento refrigerado na perda de vitaminas do complexo B em frutas e vegetais.

Metodologia: Revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos científicos, indexados nas bases de dados SciendeDirect, Scielo e Google Acadêmico.

Resultados: A vitamina B2 (riboflavina) recebeu este nome devido à presença ribose em sua estrutura. É encontrada em vegetais de folhas verdes como repolho, espinafre, brócolis, couve e agrião. É uma das vitaminas mais estáveis, podendo ser degradadas quando cozidas (20%), chegando a aumentar para 50% se expostas à luz. Porém, é insensível ao oxigênio e não apresenta sensibilidade a baixas temperaturas. Já a vitamina B5 (ácido pantotênico)

é amplamente distribuída na natureza na forma livre ou encadernada. Nos vegetais é encontrada na forma livre, como nos brócolis, couve-flor e em alguns legumes. É degradada durante o cozimento (37 a 78%), mas apresenta estabilidade durante o armazenamento refrigerado, especialmente com atividade de água reduzida. A vitamina B6 (piridoxina) é encontrada em três formas biológicas: piridoxina, piridoxal e piridoxamina. A piridoxina é encontrada especialmente em alimentos de origem vegetal, como couve-flor, abacate e banana. É sensível à oxidação, radiação ultravioleta, aquecimento (perda de até 40%) e congelamento (até 35%). No armazenamento refrigerado é relativamente estável. Por fim, a vitamina B9 (ácido fólico) é encontrada em praticamente todos os alimentos naturais na forma de folato. Uma de suas principais fontes são vegetais de folhas verde-escuras, como espinafre, aspargo e brócolis e, também, as laranjas. Fatores como oxidação (perda de 10%), aquecimento (perda de até 26%), luz, pH e catalisadores são responsáveis pela sua degradação. Contudo, são estáveis ao armazenamento refrigerado.

Conclusão: Esta pesquisa permitiu analisar a influência da refrigeração na perda de determinadas vitaminas do complexo B durante o armazenamento de frutas e vegetais. Constata-se que a refrigeração é um método eficaz para manutenção dessas vitaminas. Agradecemos a FAPESC pelo apoio financeiro.

Trab. 25 AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA EM UMA COORTE DE PACIENTES PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA: UMA ANÁLISE DE SOBREVIDA

Bruna dos Santos Silva Azevedo, Filipe Azevedo e Silva, Barbara Klein Bisinella Dias, Wilson Rosa de Almeida
Instituição: Área1 - Faculdade de Ciência e Tecnologia

Introdução: A obesidade é um dos problemas contemporâneos de grande impacto na vida social e na saúde de milhões de brasileiros. Indivíduos classificados como obesos mórbidos têm indicação de intervenção, por exemplo a cirurgia bariátrica. Apesar dos benefícios advindos deste, as técnicas empregadas não são isentas de complicações, dentre elas, destaca-se a desnutrição que pode cursar com perdas importantes da massa muscular. A análise de bioimpedância é um método simples e reproduzível para avaliar a Massa Muscular Esquelética (MME).

Objetivo: O presente estudo tem como objetivo investigar o desenvolvimento de perda de MME em indivíduos submetidos a cirurgia bariátrica utilizando a bioimpedância.

Metodologia: Estudo do tipo coorte prospectivo e observacional, conduzido após aprovação pelo comitê de ética. Os pacientes foram incluídos no estudo entre Jan de 2018 à Jan de 2019 e foram acompanhados com avaliações clínicas e de bioimpedâncias seriadas

por no mínimo 12 meses. As variáveis de interesse foram: dados epidemiológicos, antropométricos pré e pós cirurgia e resultados de bioimpedâncias seriadas. Os dados são apresentados em frequência relativa e absoluta, a comparação das médias se deu pelo teste T de student. O tempo médio de sobrevida até o desenvolvimento de baixa MME foi estimado pelo modelo de Kaplan-Meier. Foi definido $\alpha = 5\%$.

Resultados: 30 pacientes foram incluídos, sendo 80% do sexo feminino. A amostra apresentou média de 39 anos. Foi encontrada uma diferença média de 27,4kg no peso quando comparada a última avaliação antropométrica com os valores prévios a cirurgia, que se mostrou estatisticamente significativa ($p < 0,001$). A média da MME na primeira bioimpedância pós cirúrgica foi de 27,5Kg. Após um período de 6 meses os indivíduos foram novamente avaliados e apresentaram média de 26,7Kg, a perda de MME se mostrou estatisticamente significativa ($p = 0.033$). 20% dos indivíduos apresentaram valores de MME abaixo do limite inferior de normalidade, o modelo de sobrevida de Kaplan-Meier estima uma incidência de 40% desse desfecho em 30 meses de follow-up.

Conclusão: Os pacientes submetidos à cirurgia bariátrica demonstram um maior risco de desenvolver deficiências nutricionais, devido, principalmente, à exérese de estruturas que auxiliavam a absorção de nutrientes. A deficiência proteica advinda desse processo pode se manifestar com redução da MME, como observado no presente estudo. Deste modo, ressaltamos o papel fundamental do acompanhamento clínico e nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica.

Trab. 26 AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA DE TRANSFERÊNCIA DE RENDA- BOLSA FAMÍLIA

Beatriz Oliveira Silva, Lígia Ortolani dos Santos
Instituição: Outros

Introdução: Nas últimas décadas, a questão da segurança alimentar e nutricional ganhou centralidade na agenda internacional, influenciando os acordos e compromissos de desenvolvimento dos governos nacionais.

Objetivo: Com isso, o presente projeto, tem como objetivo avaliar a associação do estado nutricional com a segurança alimentar e nutricional de crianças beneficiárias com o Programa Bolsa Família em uma unidade pertencente à Estratégia de Saúde da Família (ESF), numa região de saúde do Município de Guarulhos.

Metodologia: Para isso, foram avaliados aspectos quanto ao estado nutricional de crianças e responsáveis, bem como o consumo alimentar de ambos e a segurança alimentar e nutricional, por meio

de estudo transversal. O estado nutricional foi avaliado pelos índices de IMC para idade, estatura para idade e peso para idade, utilizando-se como referência as curvas de crescimento da OMS. A tabulação dos dados foi realizada no programa Microsoft Excel 2010 e a análise dos dados utilizou o programa SPSS@1.0.0.86.

Resultados: A análise do estado nutricional demonstrou que a distribuição das crianças segundo classificação do estado nutricional encontra-se em adequação na maioria da população de estudo. Entretanto, não foi observada correlação entre associação do estado nutricional de crianças e responsáveis. Com relação ao consumo alimentar, notou-se a predominância do consumo de alimentos in natura ou minimamente processado em metade das crianças, bem como ao observado com relação ao consumo dos responsáveis, e associação do consumo de hambúrguer e embutidos a insegurança alimentar.

Conclusão: Observa-se ainda que, é necessário associar o PBF a outras políticas públicas capazes de solucionar problemas que guardam correlação com a insegurança alimentar.

Trab. 27

AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL ENERGÉTICO DE MACRONUTRIENTES NA DIETA DE IDOSOS EM CIDADE NO NORTE DO BRASIL

Daryane Rezzuto, Nelson Lucif Junior, Vivian Marques Miguel Suen

Instituição: Universidade de Ribeirão Preto

Introdução: A nutrição desempenha um papel essencial na saúde e na função de adultos idosos. Mudanças associadas ao envelhecimento normal aumentam o risco nutricional para idosos. O envelhecimento eleva a possibilidade de o idoso ser acometido por doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, câncer e doenças respiratórias crônicas. O desenvolvimento de doenças crônicas está relacionado à idade e a dieta é um importante fator de risco para doença.

Objetivo: GERAL: Análise do consumo de macronutrientes em idosos. ESPECÍFICO: Avaliar a adequação do percentual energético de macronutrientes do total de energia na dieta de idosos da cidade de Coari, Amazonas.

Metodologia: Foram analisados dados de 47 idosos (60 a 94 anos) tendo por base o registro de um consumo alimentar, o programa Nutro 2.0 estimou o consumo habitual dos macronutrientes. As recomendações do Dietary Reference Intakes e Dietary Guidelines Recommendations foram utilizadas como referência para avaliar o consumo de macronutrientes de acordo com o percentual energético. A análise estatística dada pela frequência absoluta e porcentagem identificaram diferenças entre o percentual energético dos macronutrientes.

Resultados: Foi encontrado baixo consumo energético total em 51,1 % da população. A proteína foi o macronutriente que apresentou maior concordância com os valores de referência do Dietary Reference Intakes and Dietary Guidelines Recommendations (89,4%), sendo a principal fonte o peixe. Baixo percentual no consumo de carboidrato (70,2 %) foi encontrado nessa população cuja principal fonte de carboidrato é a farinha de mandioca. O percentual energético de lipídios correspondeu a valores superiores ao recomendável (36,2%), no entanto, mesmo quando dentro dos padrões de referência, apresentou-se no limite superior do aconselhável. Em 93,6 % dos idosos a ingestão de fibras foi bem abaixo do recomendado, isso reflete que esse tipo habitual de alimentação (peixe com farinha) não apresenta quantidade significativa de fibra alimentar.

Conclusão: A nutrição desempenha papel essencial na saúde e na funcionalidade de idosos. A adequação nutrológica do percentual energético dos macronutrientes da dieta é importante na prevenção e manejo de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente nessa faixa etária da população.

Trab. 28

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL ATRAVÉS DO RECORDATÓRIO DE 24 HORAS EM CAMINHONEIROS DA REGIÃO CENTRO-SUL BRASILEIRA

Rafaela Melin Miranda, Giovanna Rodrigues de Castro Castellani, Danilo Prandi de Carvalho, Maria Clara Machado Wintruff, Vinícius Augusto Ferreira Baptista, Ricardo Malheiro Dourado, Durval Ribas Filho

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Os motoristas de caminhão são de grande importância para a movimentação da economia do país. A exorbitante carga horária de trabalho e os grandes períodos longe de casa são causas da adoção de hábitos alimentares não saudáveis, como a ingestão de alimentos que constituem fontes de lipídeos com alto valor calórico. As extensas viagens contribuem para o sedentarismo. Isso provoca danos à saúde e comorbidades, como diabetes, obesidade, hipertensão, estresse, e depressão. Com base nessas considerações, o presente estudo avalia o perfil nutricional de caminhoneiros.

Objetivo: Averiguar a qualidade da alimentação dos caminhoneiros da Região Geoeconômica Centro-Sul do país, comparando as porções consumidas com as preconizadas pela Pirâmide Alimentar Brasileira (ST, Philippi, 1999).

Metodologia: Estudo observacional, transversal e retrospectivo. Avaliou-se, quali-quantitativamente, o consumo de macronutrientes de 100 caminhoneiros dos estados de São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e Goiás. A pesquisa utilizou recordatórios alimentares de 24 horas, respondidos online, entre junho e setembro de 2020. A análise estatística foi

obtida por meio do cálculo do teste não paramétrico de Wilcoxon, para a comparação entre as medianas de porções ingeridas e as ideais.

Resultados: O teste de Wilcoxon identificou diferenças significativas entre o número de porções consumidas pelos caminhoneiros e o ideal recomendado no que se diz respeito às frutas, legumes/verduras, óleos/gorduras, carnes/ovos, doces/ açúcares, leite, queijo e derivados ($p < 0,0001$). Apenas as porções de carboidratos estavam de acordo com as recomendações nutrológicas, ou seja, seis porções ao dia (ns). Na classe dos açúcares e doces foi observado um consumo quatro vezes maior que o recomendado. Na categoria das carnes e ovos, o consumo foi o dobro do ideal. Em óleos e gorduras, o triplo do valor preconizado. Já o consumo de leites e derivados é três vezes menor do que o ideal, como o de legumes e verduras. Por fim, o valor médio de porções de frutas ingeridas pelos caminhoneiros foi zero, enquanto o valor recomendado são três.

Conclusão: Entre os grupos alimentares analisados, os carboidratos foram o único grupo em que o consumo foi adequado. Houve um excesso significativo na ingestão de doces e gorduras pelos caminhoneiros, quando comparado com a quantidade ideal indicada pela pirâmide alimentar.

Trab. 29

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS PACIENTES DE UM HOSPITAL DE MÉDIO PORTE DO INTERIOR DE MINAS GERAIS: EVIDÊNCIAS DA TRANSIÇÃO NUTRICIONAL

Flavia Schamne, Aline Aires da Costa, Guilherme Luiz Fernandes, Marcela Melo Cunha, Natalia Boscolo Gutierrez Borges, Tania Mara Sarraff Souza, Geraldo Thedei Junior

Instituição: Universidade de Uberaba

Introdução: Desnutrição é um estado patológico causado pela ingestão ou absorção inadequada de nutrientes. Avaliar o estado nutricional do paciente é essencial para escolher a terapia mais adequada, bem como obter a melhor evolução possível.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi realizar uma avaliação nutricional dos pacientes de um hospital de médio porte do interior de Minas Gerais.

Metodologia: O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. Foram incluídos 173 pacientes no estudo, avaliados por bioimpedância (BIA) tetrapolar, antropometria (IMC, circunferência do braço (CB), circunferência da panturrilha (CP), prega bicipital (PCB) e prega tricípital (PCT)), massa muscular e edema, além do perfil bioquímico, nas primeiras 48 horas de internação. Os pacientes estavam internados na Clínica Médica (CM), Clínica Cirúrgica (CC) ou Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Os dados foram avaliados estatisticamente considerando diferença significativa $p < 0,05$.

Resultados: Em relação a porcentagem de massa gorda, massa magra e também a taxa metabólica basal (TMB), foi possível observar valores maiores nos pacientes internados na CC, seguido dos pacientes da UTI e, por fim, dos pacientes na CM. O número de desnutridos (pelo critério de CB) é maior na CM (34,7%), seguido da CC (24,5%) e pela UTI (18,1%). As pessoas acima do peso estão presentes principalmente na UTI e CC (36,4% e 24,5% respectivamente) em contraste com os da CM (21,87%). Não houve diferença significativa na PCB e PCT entre os pacientes avaliados ($p > 0,05$). Não houve diferença significativa na CB e CP entre as clínicas comparando o mesmo sexo nos diferentes locais. O perfil bioquímico dos pacientes sugere a presença de anemia, possível afecção hepática e infecções, condições que merecem atenção da equipe de atendimento. Os menores valores de porcentagem de massa gorda e porcentagem de massa magra encontrados nos pacientes da CM, sugerem que, de modo geral, esses pacientes entram no hospital com estado nutricional pior do que os da CC.

Conclusão: Conclui-se que essa diferença nas clínicas analisadas reflete uma mudança epidemiológica do padrão das doenças, pois atualmente as doenças infecciosas agudas são minoria em relação as metabólicas crônicas, o que representaria um aumento nos últimos anos de indivíduos acima do peso em detrimento dos desnutridos.

Trab. 30

BENEFÍCIOS DA FARINHA DE BANANA VERDE

Eduarda Mueller, Luciane Lanser, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Pertencente ao gênero Musa, a banana é uma fruta acessível para grande parte da população de países tropicais, podendo ser consumida na forma de farinha juntamente com outros alimentos, visto que possui sabor e aroma suaves que não afetam significativamente as características sensoriais de outros produtos alimentícios. Ademais, com elevado teor de fibras (2,6 gramas para cada 100 gramas de banana verde), quantidades significantes de magnésio, manganês e potássio, além de baixos teores de gorduras e sódio, a farinha de banana verde se qualifica como um alimento nutritivo e com diversos benefícios para a saúde.

Objetivo: Este trabalho almeja apresentar os benefícios do consumo da farinha de banana verde.

Metodologia: Realizou-se revisão bibliográfica acerca do tema, fundamentada em artigos científicos.

Resultados: A banana verde é rica em amido resistente, caracterizando-a como um alimento funcional. Capaz de estimular as bactérias benéficas ao intestino, a ingestão desse tipo de amido pode

contribuir para reduzir o colesterol ruim e prevenir, além de doenças do intestino, também doenças como diabetes do tipo 2 e até obesidade. Por ser uma excelente fonte de fibra, é benéfica tanto para saúde digestiva quanto cardíaca, minimizando o risco de derrame ou ataque. Ainda apresenta baixo índice glicêmico, por conseguinte se caracteriza como um nutriente altamente recomendado para diabéticos. O amido resistente da farinha de banana verde pode ser implementado em dietas a partir da sua incorporação na fabricação de bolos, pães ou macarrão como substituinte da farinha de trigo, como aditivo em smoothies e iogurtes, ou até mesmo na forma in natura, cozinhando no vapor ou fervendo.

Conclusão: A farinha de banana verde contém diversas propriedades benéficas à saúde e nutrição, podendo ser incluída em uma dieta com facilidade.

Trab. 31 CARACTERIZAÇÃO DO AMIDO E SUA IMPORTÂNCIA

Eduarda Mueller, Luciane Lanser, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Na indústria alimentícia, o amido é utilizado tanto como ingrediente básico quanto como aditivo, e tende a aprimorar o produto final através das suas propriedades ópticas e mecânicas. Atua diretamente na opacidade, umidade, textura e consistência, e também desempenha influência na conservação do alimento, tendo a shelf life ampliada. Além disso, caracteriza-se como o polímero natural mais estudado para substituir os sintéticos na produção de embalagens de alimentos.

Objetivo: Caracterizar os benefícios do amido e evidenciar suas aplicações.

Metodologia: Revisão bibliográfica através de artigos científicos.

Resultados: Além de apresentar relevância nas indústrias, o amido também é significativo do ponto de vista nutricional, visto que é a fonte de carboidratos mais importante na alimentação humana. Para propósitos nutricionais, o amido denominado resistente se destaca em relação ao glicêmico, em função das suas características fisiológicas que potencializam a fração de fibras existentes. O amido é de fácil manuseio, apresenta alta degradabilidade, e por ser encontrado abundantemente em fontes naturais acaba se tornando uma matéria prima de baixo custo. Pode ser encontrado em grãos de cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, sendo alguns exemplos tradicionais milho, batata, arroz, trigo, mandioca e aveia. Na forma pura ou modificado quimicamente, tem sido aplicado para o desenvolvimento de embalagens e/ou biofilmes para diversos produtos alimentícios. Em geral, as estruturas granulares são compostas por 70-80 %

de amilopectina e 20-30 % de amilose, proporções que determinam propriedades físico-químicas e funcionais do amido.

Conclusão: Polímero natural, o amido tem diversas aplicações por causa da sua elevada disponibilidade em fontes vegetais. Além de benéfico nutricionalmente, também vem sendo muito estudado para aplicação em embalagens biodegradáveis.

Trab. 32 CARACTERIZAÇÃO FISIOLÓGICA DA MAÇÃ PÓS-COLHEITA

Raissa Souza Lazzaris, Savio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A maçã é um pseudofruto da macieira de origem asiática-europeia, chegou às Américas no período de colonização e hoje é uma das culturas mais cultivadas e consumidas em todo o mundo. Em sua composição estão presentes antioxidantes, fibras, minerais, vitaminas e compostos bioativos, substâncias essenciais para uma vida saudável e equilibrada. Como se trata de um alimento vivo, por apresentar atividade metabólica, o seu desenvolvimento e propriedades sensoriais e nutricionais dependem de vários fatores, desde sua etapa de formação até o consumo. As principais causas para a perda deste alimento perecível são fitopatológicas, físicas, fisiológicas, biológicas, excesso de maturação, armazenamento e transporte.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo pesquisar informações bibliográficas referentes à fisiologia da maçã pós-colheita com o intuito de aprofundar o entendimento sobre os mecanismos presentes em tal etapa para auxiliar no desenvolvimento de metodologias de conservação.

Metodologia: Para a análise deste estudo foram utilizadas referências em artigos científicos e livros para buscar maiores informações sobre o tema.

Resultados: O desenvolvimento da maçã é marcado pelas fases de crescimento, amadurecimento e senescência. Os principais componentes envolvidos nessas etapas são os açúcares que, no crescimento e maturação, são acumulados no fruto como fonte energética. A maturação ocorre com a respiração e produção de gás etileno, sendo responsável por tornar o fruto comestível. A colheita acontece no início do amadurecimento, período em que a taxa de respiração e produção de etileno são altas e precisam ser retardadas para prolongar seu armazenamento. A baixa temperatura e atmosfera controlada são as principais técnicas utilizadas para desacelerar o metabolismo. Ainda, atuais pesquisas visam melhorar e otimizar o armazenamento de maçãs através de novos tipos de revestimentos e filmes biodegradáveis que protegem o fruto de ataques biológicos, diminuem a influência do gás etileno,

permitem a adição de compostos ativos e viabilizam a venda na forma minimamente processada, possibilitando a diminuição de desperdícios, aumento da segurança alimentar e garantindo qualidade até a comercialização.

Conclusão: O conhecimento da fisiologia da maçã pós-colheita possibilita melhoria nos métodos e processos, assim como desenvolvimento de novas tecnologias, proporcionando aumento na qualidade, segurança e vida de prateleira do alimento e diminuição do desperdício. Agradecemos a FAPESC pelo apoio financeiro.

Trab. 33

COMPOSTOS BIOATIVOS, ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E ANÁLISE SENSORIAL EM FLORES COMESTÍVEIS (IPÊ- *HANDROANTHUS SP*)

Lilian Córdova Alves, Voltaire Sant'Anna, Elaine Biondo
Instituição: Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

Introdução: O crescente interesse em nutracêuticos e alimentos funcionais tem motivado pesquisas em novas e promissoras fontes de antioxidantes.

Objetivo: Contribuir para o uso das flores comestíveis de ipê amarelo e roxo (*Handroanthus spp.*) ao avaliar a concentração de diferentes classes de polifenóis, perfil sensorial e atividade antibacteriana.

Metodologia: As amostras de *H. chrysotrichus* (amarelo) e *H. heptaphyllus* (roxo) foram coletadas e liofilizadas. A extração dos compostos fenólicos foi realizada conforme Larrauri et al (1997). Os extratos foram analisados quanto ao seu teor de polifenóis totais pelo método de Folin-Ciocalteu descrito por Singleton e Rossi (1965). Flavonóis e ácidos fenólicos, de acordo com Mazza et al. (1999). Taninos condensados, conforme com Price et al. (1978). As leituras de absorvância foram feitas em espectrofotômetro UV/VIS e a quantificação dos compostos foi feita empregando curvas padrão. Os resultados foram expressos em miligramas de ácido gálico/catequina equivalente por 100g de peso seco. Para a análise antibacteriana foi utilizada a metodologia de difusão em ágar (Kimura et al., 1998). Extratos aquosos das pétalas foram depositadas sobre suspensões padronizadas de bactérias sobre ágar Plate Count Agar (PCA). Após incubação foram verificados halos de inibição. A análise sensorial das pétalas de flores in natura foi realizada utilizando o método de perfil livre (Oliveira e Benassi, 2003) em que amostras de pétalas de flores de ipê amarelo nativas (*H. albus*) e cultivadas (*H. chrysotrichus*) foram apresentadas a um painel de provadores, que descreveram suas percepções sensoriais e diferenças entre as amostras. As respostas foram anotadas em quadro negro. O consenso foi obtido a partir de discussão dialógica sobre termos similares e conceitos convergentes. O teste sensorial foi realizado em única seção de 2 horas, aprovado pelo CEP.

Resultados: Os resultados indicaram alta concentração de compostos bioativos e ausência de atividade antibacteriana no ipê amarelo e roxo, e sabor amargo e residual intenso, adstringente e picante nas pétalas de ipês amarelos.

Conclusão: Flores de ipê são boas fontes alimentares de compostos bioativos antioxidantes e podem contribuir para a nutrição e a saúde humana.

Trab. 34

CONCENTRAÇÕES CIRCULANTES DE IRISINA SÃO MODULADAS INVERSAMENTE PELO NÍVEL DE DESEMPENHO FÍSICO AERÓBIO E PELO NÍVEL DE GORDURA CORPORAL

Sérgio Roberto Adriano Prati, Sidney Barnabé Peres, Solange Marta Franzói de Moraes, Bruno Pereira Melo, Isolde Terezinha Santos Previdelli, Omar C. N. Pereira, Vinícius Tosta
Instituição: Universidade Estadual do Paraná

Introdução: A irisina, miocina produzida pelo músculo em consequência de esforços físicos regulares já foi associada ao processo Browning do tecido adiposo branco, elevação da atividade termogênica e atualmente até tem sido relacionada a uma condição de proteção frente ao COVID19 (em estudo in vitro). Contudo, em condição circulante basal parece haver certa adaptação fisiológica que a torna minimizada em indivíduos de melhor condição física e menores níveis de gordura.

Objetivo: Verificar a associação dos níveis de irisina circulante com a condição física aeróbia e gordura corporal em humanos com diferentes níveis de condição física.

Metodologia: Participaram do estudo 48 indivíduos (Homens=22; Mulheres=26) adultos saudáveis de diferentes níveis de condição física aeróbia (AD-Alto Desempenho, n=16; MD-Moderado Desempenho, n=15; e C-Controle/não treinado, n=17). Todos foram submetidos a coleta de sangue em jejum para identificar níveis de irisina circulante por ensaio imunoenzimático (ELISA), análise de composição corporal por impedância bioelétrica (Biodynamics 310a) e submetidos a teste de esforço máximo de corrida em esteira (teste Vpico) para verificação da condição aeróbia (em km/h).

Resultados: Observou-se diferença significativa ($P<0,05$) nos níveis de irisina circulante entre os grupos treinados (AD=21,4±30,1; e MD=42,9±44,8) em relação ao controle (C=89,4±74,0). Foram identificadas associações negativa entre níveis circulantes de irisina com condição aeróbia ($r=-0,76$, $P<0,000$) e positiva com %G ($r=0,82$, $P=0,000$) todos na condição basal. Por fim, em análise estatística pelo modelo linear generalizado (MLG) obteve-se associação significativa e inversa da irisina com a idade dos indivíduos (Estimativa=-0,213, $P=0,0063$).

Conclusão: Em indivíduos regularmente ativos

e com condição aeróbia desenvolvida, em estado de repouso a irisina se apresenta na forma de baixa concentração em nível circulante, já em indivíduos com condição aeróbia inferior as concentrações são maiores. Em nível circulante a irisina parecem ser moduladas inversamente pelo nível de desempenho físico aeróbio e pelo nível de gordura corporal em adultos saudáveis em estado basal. Além disso, a idade mais elevada contribuiu para variação negativa das concentrações de irisina circulantes nesse estudo.

Trab. 35

CONSUMO ALIMENTAR ATUAL E ADOÇÃO DE COMPORTAMENTO DE RISCO PARA O COMPROMETIMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS

Beatriz Oliveira Silva, Ligia Ortolani dos Santos

Instituição: Outros

Introdução: Os programas de transferência condicionada de renda têm-se destacado como políticas de proteção social e combate à pobreza e destinam-se às famílias em situação social adversa, com dificuldade de acesso a alimentação adequada

Objetivo: Identificar o tipo de alimentação atual e verificar a adoção de comportamento alimentar de risco para o comprometimento do estado nutricional

Metodologia: As informações sobre o consumo alimentar foram coletadas por meio do formulário de marcadores de consumo alimentar, disponível pelo e-SUS Atenção Básica, constituído de questões voltadas para indivíduos de acordo com a faixa etária. Todas as questões se referem ao dia anterior ao inquérito. Para classificar o consumo alimentar em adequado e inadequado, utilizou-se as recomendações dos “Dez passos para uma alimentação saudável de crianças de 2 a 10 anos”, considerando-se os passos: 1, 3, 4, 5, 6, 7 e 8.

Resultados: Para o consumo dos itens: Feijão, frutas frescas e verduras e/ ou legumes, notou-se resposta afirmativa de 80,9%, 57,4% e 58,8% das crianças, respectivamente, sendo classificado como ingesta adequada (presença de alimentos in natura ou minimamente processados) em pouco mais da metade do total da amostra. Quanto aos itens: hambúrguer e/ ou embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados e biscoitos recheados, doces ou guloseimas, observou-se que 91, 2% das crianças fizeram ingesta de bebidas adoçadas, seguido de 69,1 % do consumo de biscoitos recheados, doces e guloseimas, alimentos estes, tendo como características serem processados ou ultraprocessados, sendo classificados como inadequados. Verificou-se ainda, que 48,5% das crianças faziam pelo menos quatro refeições ao dia e 70,6% faziam as refeições em frente à televisão, computador ou celular.

Conclusão: Notou-se a predominância do consumo de alimentos in natura ou minimamente

processado em metade das crianças, entretanto, as modificações na alimentação das famílias, a partir do recebimento do benefício do Programa Bolsa Família, acompanham a tendência nacional (Pesquisa de Orçamento Familiar realizadas pelo IBGE em passado recente) no que diz respeito ao: aumento no consumo de biscoitos, óleos e gorduras, açúcares e alimentos industrializados; aumento, em menor proporção, no consumo de vegetais e hortaliças. No geral, a dieta das famílias mostra que alimentos de maior densidade calórica e menor valor nutritivo prevalecem na decisão de consumo.

Trab. 36

CORRELAÇÃO ENTRE ADIPOSIDADE E FORÇA DE PRENSÃO MANUAL EM INDIVÍDUOS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANTÔNIO PEDRO (HUAP)

Marina Juliana da Silva, Grazielle Vilas Bôas Huguenin, Mariane Carvalho Soares, Pablo Marino Correa Nascimento, Daniela Rodrigues Mendonça, Flavia Gomes Pereira

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Introdução: O crescente envelhecimento populacional e alta expectativa de vida são fatores predispostos ao desenvolvimento de insuficiência cardíaca (IC) por causa fisiológica relacionada com a idade e às alterações patológicas. Isto pode ser explicado pelo “envelhecimento cardíaco”, que é caracterizado por uma série de alterações tanto a níveis celulares (stress oxidativo/dano mitocondrial), quanto na alteração da estrutura e função (rigidez ventricular-vascular) cardiovascular e na vasculatura e no músculo esquelético. O risco é aumentado em idosos obesos, associado com o quadro de sarcopenia, favorecendo ao estado nutricional inadequado que tem sido associado a desfechos desfavoráveis em pacientes com IC.

Objetivo: Correlacionar a adiposidade e a força de prensão manual em indivíduos com insuficiência cardíaca.

Metodologia: O estudo está sendo realizado no Ambulatório de Reabilitação Cardíaca do Hospital Universitário Antônio Pedro (HUAP), aprovado pelo comitê de ética sob o número com número CAAE 14344919200005243. Inicialmente foi realizado a caracterização dos pacientes que são atendidos no ambulatório. As medidas para a avaliação antropométrica foram de peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), perímetro da cintura (PC), circunferência do braço (CB) e prega cutânea tricipital (PCT). Para a avaliação da força da prensão manual foi utilizado o dinamômetro da marca JAMAR. As análises estatísticas foram realizadas no programa GraphPad Prisma 8.0 e considerada significância estatística de 5%.

Resultados: Foram avaliados 19 pacientes, sendo eles 11 mulheres com média de idade 66,0 ±

7,94 anos, dentre as quais 54,5% são casadas. Os homens apresentaram média de idade $68 \pm 7,01$ anos, dentre os quais 87,5% são casados. A classificação do IMC para idosos (OPAS, 2002) mostrou que excesso de peso ($IMC > 27,0 \text{ kg/m}^2$) esteve presente em 90,9% das mulheres e 50,0% dos homens, a eutrofia ($IMC \leq 22$ e 27 kg/m^2) em 9,1% das mulheres e 37,5% nos homens. Também foi observado maior adiposidade e menor força muscular no grupo de mulheres ($29,8 \pm 6,48$; $42,5 \pm 8,8$) do que nos homens ($17,6 \pm 7,70$; $78,4 \pm 17,5$), medida pela PCT e avaliada pela Força de preensão manual (FPM), respectivamente. Porém, quando as essas medidas são correlacionadas, não é possível observar correlação inversa significativa.

Conclusão: Os resultados encontrados neste estudo sugerem uma provável influência da idade e gênero na adiposidade e força de preensão manual de indivíduos com insuficiência cardíaca.

Trab. 37 **CRIANÇA HOSPITALIZADA DIAGNOSTICADA COM SÍNDROME DE IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA E ESTADO NUTRICIONAL COMPROMETIDO: RELATO DE CASO**

Gleidson de Souza Ribeiro de Aguiar, Thainá Lobato Calderoni, Mariana Do Espírito Santo Pinheiro, Priscilla Caldeira da Silva, Yara da Silva Teodoro Rangel, Ana Carolina Dias Vieira, Raquel Crisitna Ferreira Gabriel, Láira Martins Monteiro, Célia Cristina Diogo Ferreira, Ana Paula Menna Barreto, Lismeia Raimundo Soares
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Introdução: Ainda hoje, embora com grandes avanços na área da saúde, a prevenção, teste e tratamento, o HIV em crianças e adolescentes mantém-se uma das maiores causas de morbimortalidade nesta faixa etária.

Objetivo: Este relato objetiva reportar o caso de uma criança infectada pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) atendida no Hospital Público de Macaé-RJ com comprometimento do estado nutricional.

Metodologia: Paciente Y.L.J., 11 anos de idade, sexo feminino, escolar. Foi admitida na enfermaria pediátrica do Hospital Público Municipal de Macaé-RJ, com queixa de febre e nódulo cervical a esclarecer. Paciente diagnosticada há 8 meses como soropositiva com tratamento antirretroviral irregular. Terapia Antirretroviral usada é Zidovudina + Lamivudina + Lopinavir-r. Mãe falecida, não tem contato com o pai é criada pela avó. Avaliou-se o estado nutricional, exames clínicos, semiológicos e bioquímicos.

Resultados: A antropometria revelou desnutrição leve, $IMC=13,7 \text{ Kg/m}^2$; peso usual =25kg e estatura=1,35m. Perímetro do braço=18cm. Foi observado no exame físico, alguns sinais clínicos compatíveis com a desnutrição, como depleção da bola gordurosa de Bichat e da musculatura

Temporal. A adequação da circunferência do braço sugere desnutrição leve, o que configura depleção de musculatura esquelética. Além disso, a competência imune está levemente prejudicada pelos exames bioquímicos. Segundo a curva de Estatura/Idade (5-19 anos) da WHO a paciente foi classificada com estatura adequada para idade (< 2 escores z), mas de acordo com a curva de IMC/idade ela encontra-se classificada com magreza e de acordo com a triagem nutricional em pediatria STRONGKids a criança se apresenta em alto risco nutricional. No cálculo das Necessidades nutricionais: (IOM 2002/2005): proteínas=2,1g x 25 Kg = 52,5 g/dia (x 4Kcal) => 210 Kcal/dia (20% do VET). Carboidrato (45 a 65% do VET) 55% de 1.051 Kcal = 578,05 Kcal/dia ($\div 4 \text{ kcal}$) => 144,51g/dia ($\div 25 \text{ kg}$) = 5,78 g/Kg/dia. Lipídeo (25 a 35% do VET) *5 a 10% para w6 e 0,6 a 1,2% para w3; 25% de 1.051 Kcal = 262,75 Kcal ($\div 9 \text{ kcal}$) => 29,19g/dia ($\div 25 \text{ kg}$) = 1,16 g/Kg/dia; Fibras (26g/

Conclusão: A elaboração desse caso clínico possibilitou aos acadêmicos exercer a avaliação do estado nutricional de uma criança vivendo com HIV/Aids em campo prático

Trab. 38 **CRONOBIOLOGIA: ALIMENTAÇÃO ADEQUADA AOS CICLOS DO SONO**

Ana Luiza Vaqueiro Ramos, Anna Julia Coutinho, Anna Julia Lemos De Moura, Bárbara Beatriz Michelini, Daniel Martinez, Natalia Sanmiguel, Durval Ribas Filho
Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A cronobiologia é o processo que estuda os ritmos biológicos dos seres vivos, no qual cada organismo possui seu próprio relógio biológico. O sono é um estado de inconsciência, caracterizado por um processo inibitório ativo, o qual apresenta uma relação importante com a alimentação, principalmente pela possibilidade de a privação do sono aumentar a fome através da regulação hormonal. Ademais, o aumento da fome pode levar à obesidade, contribuindo com o risco para doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão arterial, hipercolesterolemia, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e algumas formas de câncer. O ciclo do sono ruim origina problemas de saúde diretos, como as doenças citadas anteriormente; e indiretos, podendo resultar em acidentes de trânsito, em perda de empregos e em dificuldades de relacionamentos interpessoais, com possibilidade de evolução para transtornos de ansiedade.

Objetivo: Esse estudo tem como objetivo analisar se há relação entre alimentação saudável e o padrão da qualidade do sono, propiciando um melhor rendimento das atividades cotidianas.

Metodologia: Trata-se de um estudo do tipo observacional, longitudinal, prospectivo e randomizado, realizado no estado de São Paulo, de

Junho a Agosto de 2020, com participantes de 18 a 30 anos de idade. A amostra foi composta de 133 indivíduos, os quais responderam 3 recordatórios alimentares e, posteriormente, questionários sobre a qualidade do sono (Pittsburgh Sleep Quality Index) em três momentos, durante um mês.

Resultados: Considerando os três questionários da qualidade do sono, não houve diferenças significativas obtidas pelos cálculos dos testes estatísticos Wilcoxon e Mann-Whitney. No entanto, a análise das medianas brutas com o score proposto mostrou uma estrita relação entre sono e alimentação.

Conclusão: Além da relação alimentação-qualidade de sono, outros fatores como estresse e ansiedade podem contribuir para a desregulação hormonal, alterando assim, o padrão de qualidade de sono dos indivíduos.

Trab. 39 CURVA GLICOINSULINÊMICA NA DETECÇÃO DE PRECOCE RESISTÊNCIA À INSULINA EM UM CENTRO MÉDICO DE TERESINA (PI)

Thaís Fontinele Landim Cruz, Diego Leal Landim Cruz, Thalia de Oliveira Fontinele

Instituição: Faculdade Integral Diferencial

Introdução: A resistência à insulina (RI) é uma alteração fisiopatológica de base para disfunções como diabetes tipo 2, obesidade, síndrome metabólica, precedendo por vários anos e/ou contribuindo para o surgimento da respectiva condição.

Objetivo: Analisar a curva glicoinsulínemica para identificar as principais alterações no metabolismo da glicose, estabelecer possíveis correlações entre essas anormalidades e a resistência à insulina.

Metodologia: A pesquisa foi realizada em um Centro Médico, localizado em Teresina (Piauí) através da revisão de prontuários de 138 prontuários.

Resultados: Imediatamente após a avaliação da curva glicêmica, apenas os indivíduos que compõem o grupo com curva glicêmica normal, $GJ < 100 \text{ mg/dl}$ e $G2h < 140 \text{ mg/dl}$, foram submetidos à análise da curva insulínica. Isso porque, o diagnóstico de diabetes ou hiperglicemia intermediária já implica a presença da resistência à insulina. Dessa forma, o grupo 1 com 99 indivíduos normoglicêmicos (71% da amostra geral) foram classificados em 2 diferentes subgrupos: o subgrupo A, representou os indivíduos com curva insulínica normal, ou seja, insulina jejum ≤ 8804 ; $6 \mu\text{U/ml}$ e/ou insulina de 2 horas ≤ 8804 ; $42 \mu\text{U/ml}$; e, o subgrupo B representou indivíduos com curva insulínica alterada, isto é, insulinemia de jejum $> 6 \mu\text{U/ml}$ e/ou insulina de 2 horas $> 42 \mu\text{U/ml}$. Logo, o subgrupo A apresentou 29 curvas insulínicas normais, ou seja, 29% dos integrantes do grupo 1 e 21% da amostra geral. Enquanto o subgrupo B, mostrou 70 curvas insulínicas alteradas, 71% do grupo 1 e 50,7% da população estudada. Como esperado,

demonstrou-se que os subgrupos não mostraram diferença estatística significativa nos tempos em nenhum dos tempos ($p < 0,05$). Evidenciando que os subgrupos apresentam homogeneidade quanto às curvas glicêmicas apresentadas. O subgrupo B demonstrou um padrão da curva insulínica superior ao encontrado no subgrupo A, por isso, se observou uma diferença estatística significativa entre os subgrupos ($p < 0,001$) nos tempos 30, 60 e 120 min. Porém, não houve diferença estatística significativa no tempo 0. Portanto, pode-se concluir que os indivíduos do subgrupo B apresentam um padrão de maior secreção/resistência à insulina, principalmente após uma carga pré-estabelecida de glicose, refletindo um quadro de hiperinsulinemismo compensatório, o qual é o achado precoce da resistência insulínica.

Conclusão: O atual estudo também sugere que a análise da insulina plasmática 2 horas após a ingestão de uma quantidade pré-estabelecida de dextrose é um método de identifica

Trab. 40 DEFICIÊNCIAS DE MICRONUTRIENTES EM PESSOAS IDOSAS

Edson Leandro de Ávila Minozzo, Pablo Gustavo de Oliveira, Lays Rhoden da Rocha, Ryan Roepke

Instituição: Universidade Feevale

Introdução: O envelhecimento da população brasileira reflete uma melhora na expectativa de vida. Dessa forma, é de extrema importância o aspecto nutricional dentro desse processo de maior longevidade dos indivíduos, já que a alimentação pode influenciar de forma positiva ou negativa no estado de bem-estar físico, psicológico e nas condições de saúde do adulto e do idoso visto que uma boa alimentação é fundamental na prevenção e tratamento de doenças.

Objetivo: Avaliar a nutrição de micronutrientes em adultos e idosos.

Metodologia: Optou-se por uma metodologia exploratória através de pesquisas de cunho bibliográfico.

Resultados: Pesquisas apontam que brasileiros adultos e idosos apresentam ingestão baixa de micronutrientes. Destaca-se que o consumo de vegetais, frutas e laticínios tem caído em todas as faixas etárias. Segundo pesquisa do Instituto Datafolha, em 2017, apenas 40% dos entrevistados consumiam as quantidades recomendadas de frutas ou hortaliças diariamente (5 porções ou 400 gramas). Segundo Fisberg e colegas, ao analisarem o Inquérito Nacional de Alimentação, entre 2008-2009, idosos estudados apresentaram elevada prevalência (>50%) de baixa ingestão de vitaminas e minerais, entre as quais as vitaminas E, D, A e B6 e os minerais cálcio e magnésio – esses últimos chegando a prevalência superior a 80% de ingestão inadequada. No mesmo estudo, a prevalência de inadequação de vitamina A foi de

83% para o sexo masculino, e de piridoxina, tiamina e cobre foi de 57%, 47% e 36% para o sexo feminino, respectivamente. Venturini e colegas analisaram cuidadosamente o consumo alimentar de 427 idosos em porto alegre e encontraram informações que apontam para a ingesta inadequada de vitaminas e minerais, especialmente em mulheres.

Conclusão: Os hábitos alimentares na fase adulta e, principalmente, na terceira idade, precisam ser regradados para suprir as necessidades de nutrientes do organismo. Entretanto, as pesquisas apontam que há uma baixa ingestão de vegetais, frutas e laticínios nas dietas dos brasileiros. Essa deficiência de nutrientes pode vir a interferir no bem-estar, físico e emocional, e na saúde da população.

Trab. 41 DIETA CETOGÊNICA COMO AUXILIADORA NO TRATAMENTO DO DIABETES MELLITUS II: REVISÃO DE NOVOS ESTUDOS

Pedro Henrique Arcanjo Alvarenga, Gabriela Costa de Andrade

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

Introdução: O diabetes mellitus II (DM2), é uma das doenças crônicas mais prevalentes do mundo. Seu tratamento, além de medicação, baseia-se em dieta para auxiliar o controle glicêmico e do peso do paciente. Uma vez que a fisiopatologia do DM2 envolve hiperinsulinemia e resistência a ação da insulina, a dieta cetogênica (DC) pode auxiliar em seu tratamento.

Objetivo: O artigo possui como principal objetivo, revisar estudos sobre os benefícios da dieta cetogênica em pacientes portadores de diabetes mellitus II. Com isso, será possível entender o que é a dieta cetogênica, quais os benefícios gerais do uso da DC, o impacto da dieta cetogênica na fisiopatologia do DM2, como a dieta auxilia a atuação dos medicamentos utilizados, ação da dieta nos níveis de hemoglobina glicada, glicemia em jejum, sensibilidade à insulina e, por fim, como controlar as possíveis complicações da dieta cetogênica.

Metodologia: 120 estudos foram selecionados na primeira busca feita nas bases de dados Pubmed, Scielo, Google Acadêmico e Portal CAPES, sobre o uso da dieta cetogênica para o tratamento do DM2. Após a primeira etapa, 30 artigos foram excluídos por estarem repetidos, 25 estudos foram excluídos após a leitura do título e do resumo por não se enquadrarem ao tema central da revisão e 15 estudos foram excluídos por não atender ao tipo de dieta estudado. Por fim, 50 estudos foram escolhidos para compor o presente artigo.

Resultados: A dieta cetogênica induz a cetose fisiológica e, com base na fisiopatologia do diabetes mellitus 2, apresentou bons resultados nos estudos analisados. Houve concordância entre os estudos na

maior redução da hemoglobina glicada (7,5% para 6,3%, $p < 0,001$), glicose em jejum, triglicerídeos (redução de 40%, $p < 0,001$) e aumento da sensibilidade à insulina (HOMA-IR) com a DC do que com dietas que utilizam apenas a restrição calórica. Com isso, a DC pode auxiliar a atuação dos medicamentos utilizados, com possível redução dos mesmos, alguns estudos apontaram redução de 70% do uso da insulina e de medicamentos orais. Contudo, há controvérsia entre os estudos em relação à superioridade da DC em relação a outras dietas para controle do DM2 e poucos estudos analisaram a eficácia à longo prazo.

Conclusão: A DC é eficaz no tratamento do DM2 e pode reduzir ou interromper a utilização de medicamentos, porém mais estudos são necessários para recomendar essa dieta em detrimento das demais e garantir a relação entre risco e benefício a longo prazo.

Trab. 42 DIETA MEDITERRÂNEA E PADRÃO DO SONO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: Letícia Cembranelli

Instituição: Curso Nacional de Nutrologia

Introdução: Este estudo apresenta uma revisão da literatura sobre os efeitos da Dieta Mediterrânea (DiMed) no padrão do sono. Apesar de diversos em suas características culturais, os países banhados pelo mar mediterrâneo compartilham características alimentares que, em conjunto, receberam o nome de DiMed.

Objetivo: Novas evidências apontam que os polifenóis presentes nestas dietas agem em sinergia com a melatonina resultando em melhora na qualidade do sono e no sistema cardiovascular. Tendo em vista a complexidade desta associação, este estudo realizou uma revisão da literatura com o objetivo de avaliar os estudos publicados na última década no tema.

Metodologia: Este estudo realizou uma busca na literatura internacional utilizando banco de dados consagrados como Lilacs, Medline/PubMed e Google Acadêmico à fim de identificar os artigos realizados em seres humanos, na última década, tendo a Dieta Mediterrânea como intervenção principal e o padrão de sono (qualidade e/ou duração) como objetivo primário ou secundário. As revisões de literatura, meta-análises, revisões sistemáticas, editoriais, artigos de opinião e ensaios realizados em cobaias animais foram incluídos na discussão sobre o tema, porém excluídos dos resultados desta revisão.

Resultados: A revisão encontrou um total de 11 ensaios clínicos entre os anos de 2011 a 2019. Em sua maioria os artigos eram estudos observacionais, com dados obtidos através de questionários validados para duração e qualidade do sono e aderência a dieta mediterrânea. A revisão mostra os efeitos benéficos da DiMed na melhora dos sintomas de insônia, qualidade

do sono REM e duração do sono em pacientes adolescentes, idosos e portadores de comorbidades. Finalmente, este estudo levantou os mecanismos fisiopatológicos envolvidos na ação dos polifenóis e da melatonina provenientes dos alimentos típicos da DiMed na saúde cardiovascular e mental.

Conclusão: Este estudo concluiu que se fazem necessários estudos realizados em ambientes controlados, randomizados e ajustados para fatores de confusão, onde o padrão de sono é avaliado de maneira objetiva através de polissonografias, em amostras populacionais suficientemente variadas para refletir a pluralidade da população, a fim de apresentar a resposta definitiva a estes questionamento

Trab. 43 DISBIOSE, CONSTIPAÇÃO INTESTINAL E SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL : UMA REVISÃO DE LITERATURA

Mariana Sandoval Terra Campos Guelli, Andreza Brandão Silva, Túlio Loyola Correa

Instituição: Centro Universitário de Volta Redonda

Introdução: A microbiota intestinal humana afeta diretamente a saúde. Sua alteração pode levar a anormalidades gastrointestinais e inflamação. A constipação, é duas a três vezes mais comum e sintomática em mulheres, e um fator de risco para idosos acima de 70 anos. É uma doença crônica que afeta a mundialmente a população, podendo resultar do desequilíbrio da microbiota intestinal: a disbiose.

Objetivo: Analisar a relação entre constipação, disbiose intestinal e síndrome do intestino irritável.

Metodologia: Revisão de literatura na qual foram utilizados os indexadores: disbiose, constipação intestinal e probióticos, nas bases de dados Scielo e PUBMED.

Resultados: A constipação pode ser desencadeada por vários fatores, tais como: mudança na dieta e na ingestão de fluidos, redução da ingestão de produtos com fibras, uso de medicamentos, sedentarismo, envelhecimento, entre outros. Além disso, pode ser uma secundária à disbiose intestinal, que é caracterizada pela diminuição das bactérias benéficas e aumento das potencialmente patogênicas, o que afeta a motilidade intestinal e a função secretória do intestino. Nesse contexto, os probióticos vêm sendo usados com o objetivo de promover o seu equilíbrio, a fim de mantê-la saudável. A suplementação de probióticos visa manter o equilíbrio da microbiota intestinal, cuja composição pode ser alterada por situações como: estresse, estilo de vida, dieta, antibióticos etc. Uma alternativa terapêutica é o transplante de microbiota fecal humana (TMF), em que o doador fecal precisa ser rico em *Bifidobacterium*. Isso torna possível a restauração do equilíbrio da flora bacteriana do indivíduo transplantado, além de melhorar os sintomas. Estudos apontam que

terapêuticas com probióticos em patologias como a síndrome do intestino irritável têm benefícios como: diminuição do tenesmo, maior frequência de evacuação e melhora de sintomas gastrointestinais. Dessa forma, observa-se que sua atuação é superior ao uso de laxantes e fibras. Entretanto, quando comparado com o TMF, sua eficácia é limitada. Além dos benefícios intestinais, estudos sugerem que o TMF pode ser eficaz para redução do estresse, ansiedade, depressão e insônia.

Conclusão: Dessa forma, acredita-se que para atenuar o problema, é necessário diagnóstico e tratamento adequados, visando a melhora de sintomas gastrointestinais, depressão, ansiedade, estresse e distúrbios do sono.

Trab. 44 EFEITOS DO CONSUMO DE CAFÉ NA DIABETES MELLITUS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Gabriel Bezerra Pereira, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Matheus Januario da Silva, Paulo Roberto Pinheiro Brito, Ítalo Emanuel de Sousa Chaves

Instituição: Universidade Federal do Ceará

Introdução: O café, cujo principal componente ativo é a cafeína, é uma das bebidas mais ingeridas ao redor do mundo. Sua associação inversa com a incidência de várias doenças crônicas, incluindo a Diabetes Mellitus, tem sido um relevante ponto de pesquisa no meio nutricional.

Objetivo: Objetivou-se avaliar as implicações do consumo de café na Diabetes Mellitus, seus possíveis benefícios e riscos.

Metodologia: Realizamos uma revisão de literatura nas bases de dados online "MedLine" e "PubMed", utilizando os descritores "coffee"(DeCS) e "diabetes mellitus"(DeCS). Foram considerados apenas ensaios clínicos controlados e encontrados 28 artigos, na língua inglesa, do período de Fevereiro de 2015 até Fevereiro de 2020, dos quais 14 foram incluídos, por estarem diretamente relacionados ao tema.

Resultados: Os estudos evidenciaram que os efeitos protetores do café envolvem diferentes mecanismos, como a absorção e o metabolismo da glicose, a nível intestinal, e as atividades antioxidantes de seus componentes fenólicos, como o ácido clorogênico(CGA). A presença de CGA promove redução da glicose plasmática, além de minorar o estresse oxidativo e a gliconeogênese. A cafeína, por sua vez, aumenta, de forma aguda, os níveis glicêmicos, o que, tido como um efeito adverso, parece melhorar a sensibilidade à insulina e a função endotelial em longo prazo com um consumo crônico moderado, efeitos já presentes a partir de 2g, sem evidência de dose-dependência. Sua área de atuação nessa doença se encontra no aumento de gasto energético, de oxidação lipídica e de níveis circulantes de adiponectina,

a qual possui relação inversa com resistência insulínica. A dependência do benefício do café nessa enfermidade depende do método de preparação e do balanceamento dos constituintes, sendo a adição de açúcar redutora de resposta glicêmica e, por isso, não recomendada. Através do Protocolo ODILE, mostrou-se que o café descafeinado melhorou a sensibilidade à insulina. A presença de café na dieta potencializou a ação das gliflozinas, reduzindo a hemoglobina glicada em 0,7%.

Conclusão: Conclui-se, portanto, que, no longo prazo, a literatura sugere um mecanismo adaptativo metabólico para a ingestão habitual de café no paciente diabético. Por fim, apesar de promissora, ainda é incerta a sua recomendação para os pacientes diabéticos, pois deve ser investigada por ensaios clínicos com “N” maior de indivíduos, para acrescentar dados e conhecimentos, concretizando, dessa forma, as conclusões acerca dessa indicação como tratamento.

Trab. 45 EFICÁCIA DA DIETA CETOGÊNICA NO TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRACTÁRIA EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Yves Henrique Faria Dias, Ana Luiza Badini Tubenchlak, Bárbara Gomes Muffato, Leonardo Moreira Dutra, Mariana Vanon Moreira, Milla Giancristofaro Dutra, Leandro Véspoli Campos

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A epilepsia é uma desordem neurológica que leva à alteração transitória do comportamento de neurônios cerebrais, causando convulsões periódicas e síncronas. Os antiepiléticos são comumente utilizados como primeira linha de tratamento; no entanto, 35% dos pacientes permanecem com as convulsões. Nesse contexto, a dieta cetogênica (DC) vem se mostrando como uma alternativa viável na terapia da epilepsia refratária (ER) - convulsões não adequadamente controladas por tratamento convencional com dois ou mais antiepiléticos - em crianças e adolescentes.

Objetivo: Investigar a eficácia da DC como alternativa terapêutica no tratamento de ER em crianças e adolescentes.

Metodologia: Em Setembro de 2020, foi conduzida uma revisão de literatura na base de dados MedLine utilizando os descritores: “Epilepsy”; “Ketogenic Diet”; “Treatment”; e suas variações, obtidas pelo MeSH. Foram incluídos Metanálises e Ensaios Clínicos Controlados e Randomizados, publicados nos quatro últimos anos, na língua inglesa, em crianças de zero a 18 anos.

Resultados: Foram encontrados 27 artigos, sendo sete deles utilizados para a confecção deste trabalho. As evidências apontaram para uma redução

de mais de 50% no número de convulsões após a adesão à DC. Tal desfecho provavelmente se deve ao aumento na produção de corpos cetônicos e à diminuição da glicemia e de espécies reativas de oxigênio - os quais fazem parte de um mecanismo de controle convulsional ainda não bem descrito. Além disso, outro estudo demonstrou que 64% dos pacientes apresentaram redução do número de convulsões maior que 50% após seis meses de tratamento, sendo que 35% dos voluntários se tornaram livres de ataques convulsivos. Por fim, uma série de estudos mostraram uma correlação positiva e estatisticamente significativa entre a redução do número de convulsões em pacientes com ER em tratamento com DC, sendo reportado uma diminuição no estado de ansiedade e de distúrbios de humor, além de uma melhora na produtividade. Contudo, dentre os principais efeitos adversos relacionados à DC no tratamento de ER estão distúrbios gastrointestinais, hipoglicemia grave, dislipidemia e hiperuricemia - fatores que podem contribuir para uma baixa adesão ao tratamento dietético.

Conclusão: A DC apresenta-se como alternativa terapêutica eficaz para o controle da ER, reduzindo ou eliminando a ocorrência de crises convulsivas em crianças e adolescentes. Embora esta conduta apresente determinados efeitos adversos, estes são transientes e podem ser contornados com ajustes finos na dieta.

Trab. 46 ESCORBUTO COMO CONSEQUÊNCIA DE TRANSTORNO ALIMENTAR RESTRITIVO EVITATIVO: RELATO DE CASO

Flávio Cruz Ferro, Maria Beatriz Nóbrega Eberlin, Juliana Chaves Garcia, Daniela Esteves Temporim, Hélio Amante Miot, Marcos Ferreira Minicucci, Paula Schmidt Azevedo Gaiolla, Sergio Alberto Rupp de Paiva, Filipe Welson Leal Pereira

Instituição: Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: O Escorbuto é uma doença causada pela deficiência grave de ácido ascórbico (vitamina C) no organismo, acometendo populações com alto risco nutricional, incluindo transtornos psiquiátricos e alimentares. A síndrome clínica é caracterizada principalmente por prejuízo do papel da vitamina C na função biológica de síntese do colágeno, e apresenta-se após poucos meses de deficiência, que pode ser causada por ingestão insuficiente ou disfunção absorptiva. Seu diagnóstico baseia-se em avaliação clínica e histórico nutricional compatíveis, com afastamento de possíveis diagnósticos diferenciais. No caso relatado, manifesta-se secundariamente a Transtorno Alimentar Restritivo Evitativo (TARE), distúrbio caracterizado por comprometimento no interesse em comer ou na ingestão de determinados

alimentos devido suas características organolépticas (como sabor, odor e textura), podendo trazer complicações nutricionais, como perda ponderal e carência de micronutrientes específicos.

Objetivo: Descrever o Escorbuto como sequela do Transtorno Alimentar Restritivo Evitativo, com destaque à importância da alta suspeição diagnóstica para o adequado manejo multidisciplinar e consequente sucesso terapêutico.

Metodologia: Coleta de dados de histórica clínica, exame físico e exames complementares de prontuário eletrônico, e documentação fotográfica evolutiva das lesões dermatológicas.

Resultados: Paciente JVRC, sexo masculino, 22 anos, previamente hígido, apresenta-se em caso relatado com quadro de hemartrose, múltiplas petéquias foliculares violáceas distribuídas principalmente em membros inferiores, e hipertrofia gengival. Realizada avaliação nutricional completa, com identificação de padrão dietético anormal, constituído majoritariamente por carboidratos, com baixa ingestão proteica e de micronutrientes, e exclusão alimentar de frutas, verduras, legumes, leite e derivados, arroz, feijão, macarrão e ovos. Afastados os diagnósticos diferenciais e realizada confirmação clínico-laboratorial da hipótese diagnóstica de Escorbuto, sendo iniciado tratamento de reposição de ácido ascórbico, com regressão dos sinais e sintomas.

Conclusão: O caso apresentado relata a convergência e correlação em um mesmo indivíduo de duas entidades patológicas, Escorbuto e Transtorno Alimentar Restritivo Evitativo, pouco encontradas no cotidiano da prática clínica.

Trab. 47

ESFERIFICAÇÃO DE ALIMENTOS: DIFERENÇAS E APLICAÇÕES DOS MÉTODOS DIRETO E INVERSO

Betina Louise Angioletti, Stefany Pergentino dos Santos, Tuany Gabriela Hoffmann, Sávio Leandro Bertoli, Mercedes Gabriela Ratto Reiter, Carolina Krebs de Souza
Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Esferificação consiste em conter um líquido dentro de uma esfera perfeita, através da reação entre um hidrocoloide e sais de cálcio. É uma das técnicas de grande destaque na cozinha molecular, sendo usualmente dividida em esferificação direta e inversa. A esferificação direta consiste em combinar um líquido com um agente geleificante (usualmente alginato de sódio) e submergir a solução em um banho de sais de cálcio. O alginato confere viscosidade à solução submersa e reage com o cálcio formando uma membrana de gel. Já na esferificação inversa, o líquido é misturado com sais de cálcio, e a solução é posteriormente dispersa em banho contendo agente geleificante. A escolha do método depende do alimento utilizado e das características esperadas do produto final. Assim, compreender as diferenças

entre os métodos favorece que o ideal seja escolhido para cada aplicação.

Objetivo: Compreender as principais diferenças entre esferificação direta e inversa e suas implicações no produto final.

Metodologia: Revisão bibliográfica realizada por meio de pesquisa em artigos científicos.

Resultados: A esferificação direta possui durabilidade menor pois a reação não cessa com a remoção das esferas do banho, podendo eventualmente tornar-se sólida. As diferenças entre os processos também implicam na espessura da película formada. Na esferificação direta, é formada uma película mais fina, o que proporciona melhor percepção sensorial, porém reduz a durabilidade do produto e dificulta a formação de esferas maiores. Desse modo, percebe-se que a esferificação direta é um bom aliado para produtos mais delicados e que serão consumidos imediatamente. Ainda, é importante avaliar o pH e concentração de cálcio originalmente presente nos produtos. Um pH muito ácido pode impedir a esferificação direta, uma vez que essa condição favorece a conversão do alginato em em ácido algínico insolúvel, inibindo sua reação com os íons de cálcio e consequentemente a formação da película. O uso de um aditivo alcalino pode solucionar o problema. Para produtos com alto teor de cálcio, recomenda-se o uso de sequestrantes ou esferificação inversa, além do de água destilada.

Conclusão: As diferentes formas de aplicação tornam a esferificação versátil e aplicável a uma extensa gama de produtos. O domínio das técnicas e o conhecimento de suas particularidades garante que a ideal seja aplicada em cada situação, tendo como resultado o produto esperado. Agradecemos a FAPESC pelo apoio financeiro.

Trab. 48

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

Natércia Vieira Ribeiro Ferreira, Sérgio Antonio Antoniuk, Rosana Marques Pereira

Instituição: Universidade Federal do Paraná

Introdução: O transtorno do espectro autista (TEA) é uma doença crônica cujos sintomas podem estar presentes precocemente no período de desenvolvimento com comportamentos restritos, repetitivos e estereotipado e afetar aspectos comportamentais, sociais e de linguagem. Além desses sintomas podem experimentar alta sensibilidade sensorial resultando em comportamento seletivo na alimentação e impactar negativamente o desenvolvimento infantil.

Objetivo: Avaliar se o Transtorno do Espectro Autista afeta o comportamento alimentar e seu reflexo no estado nutricional das crianças.

Metodologia: Estudo transversal realizado no Centro de Neurologia de Curitiba - Paraná com 34 crianças em idade pré-escolar (2-6 anos) e

diagnosticadas com transtorno do espectro autista. O comportamento seletivo foi definido como recusa alimentar, número reduzido de refeições diárias e baixa variabilidade alimentar. Os pacientes foram submetidos à avaliação nutricional com coleta de dados de recordatório alimentar 24 horas, questionário de frequência de consumo e registro alimentar de três dias além de dados de peso corporal, estatura, circunferência de cintura e dobras cutâneas.

Resultados: Em relação à gravidade do TEA houve maior prevalência de casos leves ($n = 20$) e moderados ($n = 11$). Três (8,8%) pacientes apresentaram desnutrição, dezessete (50,0%) eutrofia e quatorze (41,7%) sobrepeso. Quando comparados somatórios de dobras cutâneas, tríceps e subescapular, os resultados demonstraram que todas as crianças com sobrepeso apresentavam excesso de gordura nessas dobras ($P < 0,01$). A análise de quatro dias de dieta demonstrou consumo insuficiente de cálcio, ferro, zinco, ácido fólico, vitamina A, D, E e o consumo diário de fibras foi abaixo do recomendado. Observou-se ingestão excessiva de energia, carboidratos, gordura saturada e proteínas (g/kg/peso corporal). O questionário de frequência de consumo revelou consumo excessivo de alimentos industrializados, refrigerantes, doces e sucos artificiais e apenas uma criança apresentou comportamento seletivo.

Conclusão: A baixa prevalência de seletividade alimentar nesse estudo pode ser justificada pela baixa incidência de casos graves de TEA relacionados na literatura científica à maiores dificuldades alimentares, porém a análise do comportamento alimentar revelou a presença de maus hábitos alimentares das crianças do estudo e sugere-se mais pesquisas que objetivem diagnosticar e promover o crescimento e desenvolvimento saudáveis na infância.

Trab. 49

ESTADO NUTRICIONAL E ASPECTOS CLÍNICOS DE PACIENTES PEDIÁTRICOS COM FIBROSE CÍSTICA NO PIAUÍ

Maylla Moura Araújo, Sâmia Moura Araújo, Felipe Martins de Carvalho, Maria do Espírito Santo Almeida Moreira

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Introdução: A fibrose cística (FC) manifesta-se por alteração do transporte do cloro nas membranas, gerando aumento do muco pulmonar e infecção crônica e, nas células pancreáticas, obstrução dos ductos e má absorção. Há déficit nutricional secundário, associando-se a rápida progressão pulmonar e piora da sobrevida.

Objetivo: Definir o estado nutricional e aspectos clínicos de pacientes pediátricos com FC atendidos em serviço de referência no Piauí.

Metodologia: Estudo de caráter observacional, descritivo, retrospectivo e quantitativo, realizado em

serviço de referência para FC, onde foram coletados dados de prontuários de 23 pacientes pediátricos com FC confirmada, atendidos em 2018. O estado nutricional foi definido por medidas realizadas durante o último atendimento anual, utilizando-se a classificação da OMS, obtendo-se escore-Z do peso para idade (P/I), estatura para idade (E/I) e índice de massa corpórea para idade (IMC/I). Considerou-se qualquer índice escore-Z < -1 como presença de déficit nutricional. Foi avaliado se a meta do estado nutricional foi atingida com base nos valores de P/E (menores de 2 anos) e IMC/I maiores ou iguais ao p50.

Resultados: Do total, 52,2% eram masculino e 47,8% feminino, com média de idade de $6,0 \pm 4,5$ anos. Sintomas respiratórios persistentes (69,5%) e déficits no crescimento ou desnutrição (65,22%) foram as manifestações principais. Ao longo do ano, realizaram cerca de $3,4 \pm 1,4$ consultas e utilizaram em média 4 medicações contínuas. 47,8% apresentaram exacerbações pulmonares e 30,4% necessitaram internação. A avaliação da gravidade foi realizada através do Escore de Shwachman-Kulczycki, sendo a maioria classificada como Bom (39,1%) ou Excelente (30,4%). Sobre o estado nutricional, 69,6% eram eutróficos em relação ao IMC/I, 47,8% possuíam E/I adequada e 52,1% tinham P/I adequado. Cerca de metade dos pacientes (47,8%) faziam uso de suplementos alimentares. Apesar disso, 69,5% dos pacientes apresentaram déficit nutricional. Observou-se que 82,6% dos pacientes encontravam-se fora da meta nutricional (P/E ou IMC/I inferior a p50), com apenas 17,4% atingindo-a ($p=0,03$).

Conclusão: Os pacientes realizaram acompanhamento regular com uso de terapia alimentar, metabólica e respiratória, o que proporcionou um estado nutricional satisfatório. O Escore de gravidade de Shwachman-Kulczycki demonstrou boa pontuação que pode ser justificada por esse acompanhamento e por se tratarem, em sua maioria, de crianças eutróficas, corroborando a necessidade de manejo nutricional adequado e precoce.

Trab. 50

ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS NA CRIANÇA COM TRANSTORNO DE ESPECTRO AUTISTA

Samantha Xena Nunes Quadros, Ayslanne M. Oliveira, Edvan Alves Chagas

Instituição: Universidade Federal de Roraima

Introdução: O paciente com transtorno de espectro autista (TEA) pode apresentar desordens nutricionais, alergias alimentares, que podem contribuir para alterações comportamentais (CORDEIRO, SILVA, 2017; PERETTI et al, 2018).

Objetivo: Conhecer as diferentes condutas associadas a terapia alimentar, com benefício para o paciente com TEA.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa exploratória e descritiva, do tipo revisão de literatura. Foi realizado um levantamento em diferentes bases eletrônicas: SCIELO, BIREME, PUBMED e LILACS.

Resultados: Uma das propostas terapêuticas nutricionais é a dieta livre de glúten e caseína. Ao remover essas duas proteínas do aporte nutricional, interfere-se nas manifestações gastrointestinais que podem afetar o comportamento e cognição nessas crianças. Ambas as dietas demonstraram melhora significativa no desenvolvimento e sintomatologia da fala, da aprendizagem, da sociabilidade e da consciência (BARNHILL et al, 2018; CRUCHET, LUCERO, CORNEJO, 2016; EL-RASHIDY et al, 2017; PERETTI et al, 2018). Não houve diferença de resultados entre as dietas ofertadas, portanto a indicação terapêutica dependerá da adesão, de diagnósticos alérgicos e da variabilidade de alimentos. observou-se, em estudos, que níveis adequados de vitamina D no período, de pelo menos dois meses, antes da gravidez e sua suplementação em recém-nascidos e crianças pequenas parecem contribuir com a redução da incidência do autismo e diminuição nas escalas de gravidade do transtorno. Os mecanismos estão associados à contribuição dessa vitamina no reparo genético, evitando mutações que levariam ao autismo (JIA et al, 2018; PATRICK, AMES, 2014; PERETTI et al, 2018). A suplementação de ômega3 no TEA é controverso, porém nota-se mais benefícios quando associado a dieta sem glúten e sem caseína, melhorando a hiperatividade, comportamentos e linguagem (ALEJANDRA et al, 2018; PERETTI et al, 2018; TAS, 2018). Também estudos com a administração de *Bacteroides fragilis* mostraram benefícios em alguns estudos, porém em outras pesquisas não mostraram evidências que apoiem essa conduta (BRONDINO et al, 2015; MANGIOLA et al, 2016).

Conclusão: A farmacologia associada ao Transtorno do Espectro Autista ainda se apresenta limitada. No âmbito nutricional, na literatura consultada, a dieta livre de glúten e caseína, a suplementação de vitamina D, demonstraram melhoras significativas de desenvolvimento, sintomatologia, da fala, aprendizagem, sociabilidade e consciência em alguns estudos; já a suplementação de probióticos e ômega-3 ainda permanece controversa.

Trab. 51 EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS ENTRE SARCOPENIA E INCAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS: BREVE REVISÃO

Miguel Angelo Moscoso Naveira, Thiago Nepomuceno Silva, Glaycon Michels

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Introdução: O envelhecimento populacional é um fenômeno de amplitude mundial caracterizado

pelo crescimento progressivo de pessoas com 60 anos ou mais em detrimento da população em geral e pelo aumento da longevidade. Dentre os comprometimentos decorrentes do envelhecimento, está o aparecimento da incapacidade funcional, definida pela dificuldade ou necessidade de auxílio para a realização de atividades cotidianas básicas ou mais complexas para uma vida independente na comunidade (atividades da vida diária). O termo sarcopenia foi utilizado pela primeira vez por Irwing Rosenberg em 1989 para descrever a redução acentuada da massa muscular decorrente do envelhecimento. Independentemente do método como é mensurada, a perda de massa muscular, apresenta-se como um importante fator de risco para o aparecimento de incapacidade funcional.

Objetivo: Sintetizar e analisar as evidências na literatura sobre a associação entre sarcopenia em idosos e incapacidade funcional.

Metodologia: Revisão da literatura mediante consulta nas bases PubMed e LILACS com a utilização dos descritores “sarcopenia”, “incapacidade funcional”, “atividades da vida diária”. Após busca bibliográfica, foram identificados 98 publicações. Descartou-se 41 artigos por serem oriundas de duas ou mais bases de dados. Posteriormente descartou-se 57 artigos em função do título não relacionar o estudo aos objetivos da busca. Foram selecionados 17 artigos publicados entre janeiro de 2002 e dezembro de 2015 que identificaram a presença de sarcopenia mediante algum critério diagnóstico e a associação ou não com incapacidade funcional.

Resultados: Dos 17 estudos analisados, 70,6% ocorreram após 2010; 8 estudos com desenho transversal, 7 estudos longitudinais prospectivos, 1 longitudinal retrospectivo e 1 misto; quanto a população analisada, 88,2% dos estudos foram realizados com população com idade igual ou superior a 60 anos residente na comunidade; quanto aos critérios diagnósticos de sarcopenia, 12 estudos utilizaram a presença de baixa massa muscular associada com redução da força muscular ou do desempenho motor; quanto a associação entre sarcopenia e incapacidade para atividades básicas da vida diária, 11 estudos (64,7%) apresentaram associação significativa e, 12 estudos (70,6%) apresentaram associação significativa com atividades instrumentais da vida diária.

Conclusão: Apesar da variedade nos critérios diagnósticos de sarcopenia, observou-se uma relação entre a diminuição da massa muscular, associada ou não a diminuição concomitante da força e desempenho.

Trab. 52
EVIDÊNCIAS SOBRE O RISCO CARDIOVASCULAR
NO SUBGRUPO DE OBESIDADE METABOLICA-
MENTE SAUDÁVEL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Thaís Fontinele Landim Cruz, Diego Leal Landim Cruz,
 Thalia de Oliveira Fontinele

Instituição: Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Na década de 1980 foram descritos diferentes subtipos de obesidade com o propósito de que essa compreensão pudesse orientar os esforços de tratamento de prevenção primária e secundária da obesidade. A princípio o conceito do fenótipo de “Metabolic Health Obesity (MHO)” – obesidade metabolicamente benigna – foi sugerido analisando grupo de pacientes obesos com um melhor perfil metabólico e menor risco cardiovascular. Em geral, esses indivíduos obesos apresentavam um perfil favorável de sensibilidade da insulina associado a valores normais de pressão arterial e lipídios séricos, ou sem o diagnóstico de síndrome metabólica, foram considerados MHO.

Objetivo: Expor as evidências sobre o risco cardiovascular no subgrupo de obesidade metabolicamente saudável.

Metodologia: Foram pesquisados artigos do tipo ensaios clínicos randomizados e controlados, através dos descritores: “obesidade metabolicamente benigna”, “doenças cardiovasculares”, “síndrome metabólica”, nas bases de dados eletrônicos MEDline, Pubmed e LILACS, publicados nos últimos 5 anos. Ademais, os critérios de inclusão utilizados foram: artigos originais publicados na modalidade de ensaios clínicos randomizados e controlados, onde os participantes eram maiores de 18 anos e que foi investigado essencialmente o risco cardiovascular no subgrupo de obesidade metabolicamente saudável. E, os critérios de exclusão foram não atender aos parâmetros de inclusão. Após a análise minuciosa apenas 3 artigos científicos foram selecionados para a amostra desse estudo e submetidos à análise qualitativa dos resultados.

Resultados: A análise de Vasim et al incluiu 3.423 participantes sem DCV conhecida, em que foi observada uma forte associação de fenótipos de obesidade com lesão miocárdica subclínica entre homens. Já o estudo de Kang et al, foi composto por 31.033 coreanos sem hipertensão, durante o período médio de acompanhamento de 35 meses, descobriu-se que independente da definição de saúde metabólica, o fenótipo MHO mostrou associação aproximadamente 1 a 5 vezes maior com hipertensão incidente, em comparação com os indivíduos não obesos. E o ensaio de Keihani et al, com uma base populacional 7.122 participantes, com idade ≥ 30 anos, sem história pessoal de DCV. Encontrou-se, entre indivíduos MHO, doença arterial induzida por disfunção endotelial no músculo liso e alterações

estruturais na matriz extracelular causada por um aumento da rigidez arterial.

Conclusão: Em conclusão, o fenótipo de obesidade metabolicamente saudável foi substancialmente mais associado.

Trab. 53
FREQUÊNCIA REFERIDA DO CONSUMO DE REFRIGERANTE NA PRIMEIRA CONSULTA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTROLOGIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE RIBEIRÃO PRETO (SP)

Valeria Moro, Luiz Antonio Del Ciampo

Instituição: Universidade de São Paulo

Introdução: O aumento da prevalência da obesidade na infância e na adolescência e as comorbidades associadas fazem dela um grave problema de saúde pública. Há evidências de que as mudanças dos padrões alimentares ocorridas nas últimas décadas, dentre elas o aumento do consumo de bebidas adoçadas como os refrigerantes, está relacionado ao aumento da obesidade.

Objetivo: Descrever a frequência referida do consumo de refrigerante na primeira consulta de crianças e adolescentes com diagnóstico de sobrepeso e obesidade atendidas no Ambulatório de Nutrologia da Secretaria Municipal de Saúde de Ribeirão Preto (SP), no período de 2013 a 2017.

Metodologia: O estudo foi descritivo e retrospectivo realizado através de um levantamento dos dados obtidos na consulta aos prontuários das crianças e adolescentes, na faixa etária de 2 a 18 anos incompletos, com diagnóstico de sobrepeso ou obesidade que realizaram primeiro atendimento no Ambulatório de Nutrologia, no período de janeiro de 2013 a dezembro de 2017. Para avaliar a frequência do consumo de refrigerante as variáveis foram categorizadas em: 1) Não consome; 2) Consome de 1 a 2 vezes por semana, eventualmente ou só no final de semana; 3) Consome de 3 a 6 vezes por semana e frequentemente; 4) Consome diariamente.

Resultados: Dos 316 prontuários selecionados 112 (35,4%) eram crianças, 204 (64,6%) eram adolescentes e 164 (51,9%) eram do sexo masculino. Apenas 2 crianças (1,9%) e 4 adolescentes (2%) referiram não beber refrigerante, 49 (46,2%) crianças e 101 (50%) adolescentes referiram beber de 1 a 2 vezes por semana ou esporadicamente ou somente aos finais-de-semana, enquanto que o consumo de refrigerante de 3 a 6 vezes por semana foi referido por 30 (28,3%) crianças e 45 (22,5%) adolescentes. Por fim, referiram beber refrigerante diariamente 25 (23,6%) crianças e 52 (26%) adolescentes. Não foi possível recuperar as informações no registro de 6 (5,4%) crianças e 4 (2%) adolescentes.

Conclusão: Embora os dados descritos possam

estar subestimados por erros de informação, viés de memória ou sub-relatos, eles demonstram o habitual consumo dessa bebida nessas faixas etárias uma vez que apenas 1,9% das crianças e 2% dos adolescentes referiram não consumir refrigerante.

Trab. 54

FTO O GENE ASSOCIADO A OBESIDADE

Evelyn Carvalho de Oliveira

Instituição: Faculdade Atenas

Introdução: a prevalência da obesidade aumentou nos últimos anos e tem se tornado um dos mais graves problemas de saúde global. A ocorrência de obesidade é atribuída à interação entre fatores ambientais e fatores genéticos associados à obesidade. Os indivíduos respondem diferentemente às mudanças ambientais. Os fatores genéticos levam a essa variação em sua resposta e se destaca em relação ao ganho de peso. De fato, 40 a 70% da variação em fenótipos relacionados à obesidade são estimados como hereditários. O gene que codifica a proteína associada à massa gorda (fto) é considerado o primeiro e gene mais forte que contribui para obesidade em múltiplas populações de diferentes países.

Objetivo: descrever de forma sucinta a associação entre variantes fto e obesidade.

Metodologia: a busca por artigos foi feita em periódicos indexados nas bases a seguir: medline, highwire press stanford university, science direct, scientific electronic library online-scielo. Foram inseridas as palavras chaves: fto, obesity genetic, gene associated obesity, fto contributes obesity. Foram incluídos artigos originais, publicados até agosto de 2009, cujas amostras foram compostas por modelos celulares, animais de humanos. Foram excluídos os artigos que fugiam a temática e os que pesquisaram o gene fto em grupos específicos com doenças hormonais pré-instaladas. Algumas referências não localizadas por meio das palavras-chave foram usadas para estudo do aumento da obesidade e conceitos em genética, sendo apresentadas as generalidades do gene fto, a relação com o fenótipo da gordura e comorbidades associadas e, por último, uma possível proposta terapêutica futura.

Resultados: desde o primeiro genoma revelando a associação robusta entre variantes fto e obesidade em 2007, houve um drástico aumento no número de estudos de associação reprodutíveis em várias populações. Além disso, modelos em ratos com perda ou ganho da função fto relacionada a alteração de massa corporal e tecido adiposo, confirmam ainda mais seu papel fisiológico em regulação de homeostase energética e levou a descobrir a base molecular de regulação de massa corporal e deposição de gordura em humanos.

Conclusão: a sinalização de moléculas reguladas pelo fto apresenta uma significativa relação no

desenvolvimento de novos biomarcadores para o fto presentes em populações obesas, mostrando que é possível haver novas modalidades de tratamento ou prevenção de mudanças no estilo de vida contra a pandemia obesidade, em combinação com inibidor de fto.

Trab. 55

GANHO DE PESO A LONGO PRAZO ENTRE PESSOAS COM POLIMORFISMO RS9939609 DO GENE FTO

Evelyn Carvalho De Oliveira

Instituição: Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: Vários nucleotídeos de polimorfismos do gene FTO têm sido implicados no risco de obesidade e suas complicações (EHRlich; FRIEDENBERG, 2016; FRAYLING et al., 2007). O rs9939609 tem sido o polimorfismo de nucleotídeo simples contido no gene FTO mais pesquisado. Foram observadas associações do rs9939609 com o perfil lipídico sanguíneo e a glicemia. A falta da prática de exercícios físicos e alimentação não saudável parecem ser os principais influenciadores no desenvolvimento do sobrepeso/obesidade e na instalação das comorbidades associadas. Sendo assim, o controle dos fatores ambientais (alimentação e atividade física) pode prevenir o acúmulo excessivo de gordura, apesar de genética desfavorável.

Objetivo: Estabelecer uma correlação entre o polimorfismo rs9939609 do gene FTO e sua influência no ganho de peso ao longo do tempo.

Metodologia: Esta é uma revisão de literatura científica sobre obesidade, genética, sistema recompensa neural e ganho de peso a longo prazo relacionados ao polimorfismo de nucleotídeo simples rs9939609 do gene FTO e discute a interação deste polimorfismo com os demais fatores promotores da obesidade. A busca foi realizada nas bases de dados MEDLINE, Highwire, Science Direct e SciELO, usando as palavras-chave: FTO rs9939609, obesity genetic, gene associated obesity, FTO contributes obesity. Os critérios de inclusão foram: artigos originais que envolveram seres humanos e que incluíram o rs9939609. O critério para exclusão do material coletado seguiu a regra da proximidade com o tema, estudos clínicos originais, realizados nos últimos 5 anos em humanos.

Resultados: Mudança na gordura corporal durante uma intervenção de estilo de vida de 14 semanas tende a ser menor em indivíduos com genótipo AA do que em aqueles com outros genótipos, demonstrando que indivíduos com o genótipo AA podem ter mais dificuldade em reduzir gordura do que indivíduos com os outros genótipos. É possível que os sujeitos com o genótipo AA sejam incapazes de controlar uma dieta necessária para manter o peso corporal reduzido como os sujeitos com outros genótipos (MATSUO et al., 2014).

Conclusão: Nesse contexto, é fundamental um conhecimento mínimo do médico e profissionais da saúde sobre a relação do polimorfismo rs9939609 do gene FTO com o aumento de peso a longo prazo para estabelecer estratégias que visem não só uma melhor compreensão da doença obesidade, mas também de como os fatores genéticos podem influenciar na percepção sensorial dos pacientes e assim estabelecer metas mais adequadas no tratamento da obesidade.

Trab. 56

GASTROSCUISE, NUTRIÇÃO PARENTERAL E COLESTASE

Juliana Zoboli Del Bigio, Ana Cristina Aoun Tannuri, Mário Cícero Falcão

Instituição: Universidade de São Paulo

Introdução: Gastrosquises são defeitos congênitos da parede abdominal que cursam com necessidade de nutrição parenteral (NP) prolongada. Dificuldade em iniciar dietas enterais, infecções e uso prolongado de NP contribuem para a incidência de colestase. A emulsão lipídica utilizada é fator importante para essa colestase.

Objetivo: Avaliar incidência da colestase e evolução de enzimas hepáticas: transaminase glutâmico-oxalacética (TGO), transaminase glutâmico-pirúvica (TGP), gama glutamil transpeptidase (GGT), fosfatase alcalina (FA) e de triglicerídeos (TG) no pós-operatório de recém-nascidos com gastrosquise recebendo NP.

Metodologia: Foram incluídos RN com gastrosquise internados em uma Unidade de Cuidados Intensivos Neonatais (Nível Terciário), entre janeiro/2009-dezembro/2018 recebendo NP. Os RN foram divididos em 3 grupos: Grupo 1-janeiro 2009-março 2012 (recebendo lipídeos TCM/TCL a 10% ou 20%, 1-2 vezes/semana); Grupo 2-abril/2012-maio/2015 (recebendo lipídeos TCM/TCL 20%, diariamente) e Grupo 3-junho/2015-dezembro/2018 (recebendo TCM/soja/oliva/peixe 20%, diariamente). As variáveis observadas foram: gênero, peso ao nascer, idade gestacional, tipo de gastrosquise (simples ou complexa), presença de outras malformações, tempo de NP, colestase (bilirrubina direta >1mg/dl), TGO, TGP, GGT, FA e TG. Na comparação entre os grupos: variáveis qualitativas - teste qui-quadrado de Pearson e variáveis quantitativas - teste ANOVA; variáveis não paramétricas - teste de Kruskal-Wallis. Nível de significância 0,05 e intervalo de confiança de 95%.

Resultados: Foram analisados 138 RN assim distribuídos: Grupo 1: n=49, Grupo 2, n=47 e Grupo 3: n=42. O tempo médio de NP no Grupo 1 foi de 32,24+20,55 dias, Grupo 2 41,34+28,73 dias e grupo 3 34,42+21,14 dias, sem diferenças estatísticas. As variáveis gênero, peso ao nascimento, tipo de gastrosquise, presença de outras malformações, colestase (Grupo 1=30,6%, Grupo 2=51,1%, Grupo

3=47,6% - p=0,096), TGO, TGP e TG não apresentaram diferenças estatisticamente significativas nos três grupos estudados. A idade gestacional foi maior no Grupo 1 (p=0,001) e os valores máximos de GGT foram menores nesse mesmo grupo (p=0,011). Já os valores de FA foram menores no grupo 3 (p=0,012).

Conclusão: O uso de emulsões lipídicas contendo óleo de peixe não reduziu a incidência da colestase, apesar da bilirrubina direta ter sido menor no grupo que utilizou óleo de peixe, entretanto sem diferença estatística significativa.

Trab. 57

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D EM CRIANÇAS COM DOENÇA FALCIFORME: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Amanda do Carmo Gusmão, Augusto César Apolinário dos Santos, Olivia Franco dos Santos, Nathalia Noyma Sampaio Magalhães, Rodrigo de Martin Almeida, Jordana Alcía Silveira Lopes, Tássia Mariana Moreira da Paz, Thais Sette Espósito, Renato Lourenço de Medeiros, Andressa de Araujo Rodrigues Neto, Daniela de Oliveira Werneck Rodrigues

Instituição: Outros

Introdução: A deficiência de Vitamina D (VD) é comum na Doença Falciforme (DF) em decorrência do status inflamatório crônico, danos renais, endoteliais, hiperhemólise e melanodermia. Atualmente, a suplementação desse nutriente em falcêmicos tem mostrado importância devido sua ação sistêmica e imunológica.

Objetivo: Fazer uma revisão bibliográfica do impacto da suplementação de VD na DF.

Metodologia: Foram analisados ensaios clínicos controlados e randomizados, publicados originalmente em inglês, nos últimos 10 anos, tendo como referência a base de dados MedLine, com os seguintes descritores consultados no MESH: "Children"; "Vitamin D"; "Sickle Cell Anemia"; "Hemoglobinopathies". Foram identificados e elegíveis 38 artigos, conforme metodologia PRISMA.

Resultados: Foram incluídos três estudos no escopo dessa revisão. O estudo de Lee MT et al. analisou uma amostra de 56 pacientes, com follow-up de 24 meses. Foi observado que crianças e adolescentes que receberam doses de VD oral obtiveram redução de 50% na taxa de infecções respiratória, de exacerbações de Asma e de Síndrome Torácica Aguda (P=0.0005). Esse desfecho foi observado em grupos com dose maior e menor de VD. Dougherty KA et al. avaliaram 42 crianças com seguimento de 4 meses, os indivíduos com DF que receberam VD apresentaram aumento significativo na hemoglobina fetal principalmente nos que receberam altas doses (P=0,08), diminuição na Proteína C Reativa e elevação da contagem plaquetária (P<0,05). Osunko I et al. após 6 meses de pesquisa e análise de 25 pacientes com DF,

relataram que o aumento sérico da VD proporcionou redução, em dias, de dor crônica, com otimização desse efeito alcançado com concentrações séricas de VD acima de 75nmol/L.

Conclusão: A suplementação de VD mostrou redução de complicações infecciosas pulmonares, crises algicas e aumento de hemoglobina fetal. Novos ensaios clínicos controlados e randomizados devem ser realizados para identificar o real papel da VD na qualidade de vida dos falcêmicos com redução da morbidade.

Trab. 58 **IMPACTO DO CONSUMO MATERNO DE CAFEÍNA SOBRE RISCO DE PREMATURIDADE E BAIXO PESO AO NASCER**

Juliana Helena Romano

Instituição: Associação Brasileira de Nutrologia

Introdução: A cafeína é uma das substâncias mais consumidas no mundo inclusive durante a gestação, porém durante esse período, seu metabolismo é reduzido e sua meia-vida aumentada. A cafeína ultrapassa a barreira-hematoencefálica, acumulando no feto e sua exposição pode levar a vasoconstrição útero-placentária, podendo afetar o crescimento e desenvolvimento do mesmo.

Objetivo: Analisar na literatura nacional e internacional artigos científicos que abordem a associação entre o consumo materno de cafeína e consequências fetais como prematuridade e baixo peso ao nascer.

Metodologia: Revisão narrativa de literatura de publicações em periódicos no período dos últimos 5 anos, nos idiomas português, inglês e espanhol, através das seguintes bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), US Library of Medicine National Institutes of Health (PubMed), Health Information from the National Library of Medicine (Medline) e na biblioteca eletrônica Scientific Electronic Library Online (SciELO).

Resultados: a maioria dos artigos não conclusivos. Existe, todavia, uma tendência de associação de maiores doses (cada artigo com um valor de referência) com maior risco de baixo peso e prematuridade.

Conclusão: Essa revisão encontrou conclusões variadas, excesso de viés com dificuldade de ajustes, concluindo não ser possível estabelecer um valor de consumo de cafeína com segurança pelas gestantes. Mais estudos com ajustes de fatores de confusão são necessários.

Trab. 59

INFLUÊNCIA DA DIETA GLUTÉN-FREE EM ATLETAS

Durval Ribas Filho, Luka Rogerio Valentin, Livia Maria Christofolletti, Natália Domingues de Oliveira, Ana Flávia Santos, Rodrigo Yoshimi Taniguchi, Maria Clara Cabeça

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O movimento glúten free se populariza chegando a girar bilhões de dólares anuais e crescendo 34% ao ano nos EUA de 2004 a 2014. No Brasil, o mercado livre de glúten cresceu 82% de 2004 a 2009, números compatíveis com o americano. Isso evidencia a adesão a Glúten Free Diet (GFD), pela população, e dentre esses, os atletas que buscam melhor performance atlética por meio dessa dieta baseados em evidências não científicas, de que a GFD poderia melhorar seu desempenho.

Objetivo: Esta revisão busca verificar a influência da dieta livre de glúten no desempenho atlético.

Metodologia: Revisão integrativa da literatura por meio de pesquisa em plataformas on-line sendo escolhidas o PubMed, SciELO, UpToDate e LILACS utilizando as palavras chaves “dieta glúten free”, “dieta gluten free em pacientes não celíacos”, “performance de atletas associado a dieta gluten free”. Sendo selecionados 9 artigos de 2010 a 2020 que traziam em seu conteúdo análise sobre a influencia da dieta glúten free em atletas. Foi levado em conta o posicionamento da Sociedade Brasileira De Nutrologia, o Ministério da Saúde, a Celiac Disease Foundation, um trabalho de conclusão de curso e uma dissertação da os quais traziam informações substanciais sobre a temática.

Resultados: Uma dieta livre de glúten é indicado para pacientes com doença celíaca (DC), é uma necessidade custosa chegando a custar 240% mais caro que uma dieta comum. Ademais, alimentos glúten free possuem quantidades de sal, gordura e açúcar maiores em relação aos seus similares além de menores quantidades de vitamina D e B12, fibras, ferro, riboflavina, tiamina, zinco, magnésio e cálcio, além da chance de provocar mudanças negativas na microbiota intestinal. Por ser uma dieta muito restritiva, pesquisas mostram o impacto psicológico negativo no paciente o qual se força a se alimentar apenas com alimentos livre de glúten em uma dieta monótona. Somado a esse cenário, em pacientes saudáveis, quando comparado o nível de atividade de interleucinas em reações inflatórias em pessoas com dieta restritiva ao glúten e sem restrições, não mostraram diferenças significativas, e no mesmo estudo, quando comparado o rendimento energético em atividades físicas, não foram relatados diferenças entre a GFD e dietas sem restrição.

Conclusão: A GFD é indicada para pacientes com DC, sendo potencialmente perigosa para pessoas saudáveis por poder provocar Diabetes Mellitus, dislipidemia, hipovitaminoses além de ser monótona e cara não possui qualquer influência no desempenho atlético em pessoas saudáveis.

Trab. 60
INFLUÊNCIA DA MICROBIOTA INTESTINAL NO TRANSTORNO DEPRESSIVO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Larissa Fahel Vaz, Lucas Fahel Vaz, Fernanda Sotto Maior do Valle Pinheiro, Júlia da Silva Mattos, Amanda do Carmo Gusmão, Renato Rangel Gusmão

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: Depressão, principal problema de saúde mundial, compromete a vida em múltiplos aspectos, incluindo social e profissional, além de gerar maior exposição a todas as doenças, altos custos para sociedade e suscetibilidade ao suicídio. A terapia usual possui eficácia insatisfatória, baixa adesão e certo índice de refratariedade. Urgem novas estratégias de prevenção e tratamento. Estudos sobre microbiota intestinal, participante importante do eixo bidirecional intestino-cérebro, abrem a possibilidade de tornar-se uma delas, pois evidenciam que bactérias intestinais produzem neurotransmissores e neuromoduladores como metabólitos que agem na atividade cerebral.

Objetivo: Analisar, por meio de uma revisão sistematizada, o estado da arte sobre microbiota intestinal e sua provável interação com transtorno depressivo.

Metodologia: Foram analisados ensaios clínicos controlados e randomizados e revisões sistemáticas, com níveis de evidência A, indexados na base de dados MedLine, SciELO e LILAS, publicados originalmente em inglês, nos últimos 5 anos. Os descritores utilizados mediante consulta ao MeSH foram: “Depression”, “Gastrointestinal Microbiome”, “Probiotics”.

Resultados: Evidências sugerem que a microbiota intestinal participa da função do SNC, por mecanismos estressores e pró-inflamatórios. Através do eixo hipotálamo-hipófise-adrenal e sistema imune, alteram o metabolismo de neurotransmissores como serotonina, ácido gama-aminobutírico (GABA) e Fator Neurotrófico derivado do Cérebro (BDNF) em menor quantidade. A doença também exibe níveis elevados de marcadores inflamatórios como IL-6, TNF- α , IL-1 β , além de IgA e IgM, possivelmente associados aos outros achados. Testes em animais reforçam a hipótese. Roedores previamente hígidos ao receberem transplante de microbiota de pessoas com depressão apresentam sintomas correlacionados ao transtorno. No experimento contrário, a hipótese também se confirma, pois ao administrarem, na mesma espécie, probióticos *Lactobacillus rhamnosus*, isolados ou associados ao *Bifidobacterium longum*, houve redução do comportamento ansioso e depressivo.

Conclusão: Conclui-se, portanto, que há fortes evidências da influência da microbiota intestinal em alterações nos indivíduos com transtorno depressivo.

Isto abre possibilidade para novas formas de prevenção e tratamento, como modulação da microbiota intestinal, podendo ter melhor eficácia, aderência e menos efeitos colaterais que as modalidades atuais. Todavia, ainda demandam investigações.

Trab. 61
INFLUÊNCIA DO BYPASS GÁSTRICO NA ABSORÇÃO DAS PRINCIPAIS CLASSES DE ANTIDEPRESSIVOS – UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Renata Bragagnolo Amaral, Suzana Keiko Ikegami, Lucas Branças Ribeiro, Adalberto Massaki Ikegami, Igor Donovan Vieira Zanete Ferreira, Lucas Fahel Vaz, Fernanda Sotto Maior Do Valle Pinheiro, Júlia Da Silva Mattos

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: Obesidade é problema de saúde mundial e o bypass gástrico (BG) figura como procedimento cirúrgico mais realizado no mundo para seu tratamento. Depressão é comorbidade bastante prevalente entre os bariátricos, que, não raro, fazem uso de antidepressivos (ADP).

Objetivo: Analisar a influência do bypass gástrico na absorção das principais classes de antidepressivos.

Metodologia: Durante o mês de Setembro de 2020, foram analisados artigos publicados em inglês, nos últimos 10 anos, em humanos, tendo como referência a base de dados MedLine, SciELO e LILACS. A busca pelos descritores foi efetuada mediante consulta ao MeSH e selecionadas as palavras-chave: absorption, antidepressants e gastric bypass, com suas respectivas variações. Foram encontrados 11 papers e, após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, sete compuseram a análise final. A recomendação PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar o relato da revisão sistemática.

Resultados: Cinco dos artigos analisados expuseram evidências de modificações na absorção de fármacos pós-BG, decorrentes tanto de alterações anatômofisiológicas quanto de mudanças no tempo de exposição de drogas no TGI. Parâmetros como desintegração, dissolução, absorção, metabolismo e excreção das classes de ADP estudadas encontraram-se modificados em até 15 meses pós-bariátrica. Após um ano, porém, não foram obtidas diferenças significativas nos padrões de absorção. Dois autores consideraram não haver diferenças significativas em testes realizados in vivo e in vitro.

Conclusão: Até o presente momento, o BG sozinho não é suficiente para ajuste da terapia medicamentosa. Porém, independente da dosagem e da forma de administração dos ADP, o acompanhamento psiquiátrico individualizado pós BG torna-se imprescindível.

Trab. 62 INFLUÊNCIAS NUTRICIONAIS NA PSORÍASE

Douglas William Moreira Ribeiro, Ana Luiza Mapa Fernandes, Lais Mapa de Brito Fernandes
Instituição: Faculdade de Medicina de Barbacena

Introdução: A psoríase é uma dermatose eritemato-escamosa crônica, de etiologia desconhecida, cuja gravidade é muito variável, desde as formas oligossintomáticas até casos mais graves. A psoríase é uma doença não contagiosa, que afeta a pele, as unhas e articulações. Acredita-se que alterações no padrão alimentar de pacientes com psoríase podem prevenir o agravamento da doença e o surgimento de novas lesões.

Objetivo: Analisar a influência da alimentação na prevenção e no tratamento da psoríase.

Metodologia:

Revisão da literatura utilizando as bases de dados Pubmed, Medline e Lilacs-Bireme, abordando a alimentação e a psoríase. Foram inclusos estudos clínicos randomizados, estudos de coorte e os casos controle.

Resultados: A psoríase por não ter cura, possui vários tratamentos disponíveis que apenas reduzem a gravidade dos sintomas. Os tratamentos variam de aplicações tópicas, terapias sistêmicas e fototerapia e, enquanto algumas são eficazes, outras estão associadas a efeitos adversos significativos. A dieta é um fator na etiologia e patogenia da psoríase, uma dieta inadequada como excesso de calorias e carboidratos, café e chá preto, chocolate, pimenta, defumados, carne de gado e realçador de sabor, álcool contribuem para a piora da doença. Estudos recentes têm demonstrado melhora significativa na qualidade de vida dos pacientes com psoríase quando submetidos a dietas de restrição calórica, com o incremento de vitaminas e minerais provenientes de frutas e hortaliças, e a inclusão de alimentos que sejam fonte de ômega 3, como, vários tipos de peixes, o regime alimentar pode ser uma terapia de nutrição eficaz para o tratamento complementar da psoríase. Os resultados de diversos estudos em doenças como a psoríase indicam que a suplementação de vitamina D pode ajudar a melhorar os sinais clínicos das doenças. Muitos autores dizem que os valores desejáveis de 25(OH)D para manter a saúde devem ser superiores a 30 ng/mL, e que valores mais altos de vitamina D podem ser ingeridos sem risco de toxicidade (até 10.000 IU), isto pode exercer um papel no curso clínico da doença atenuando as placas de psoríase pelo corpo.

Conclusão: Embora não haja meios de quantificar a diminuição das escamas e eritema e provar a correlação com a mudança alimentar, ficou evidente que a introdução de hábitos nutricionais saudáveis contribuiu para um melhor resultado no tratamento da psoríase.

Trab. 63 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DAS GESTANTES: UMA COMPARAÇÃO SUS E PRIVADO

Bruna Rodrigues Rezende, Thais Delamagna Bordonal, Amanda Bressan Santos, Iasmin Ribeiro Payno, Isabela Cavassani Fernandes, Maria Eduarda Nicoletta Tambellini, Durval Ribas Filho
Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A nutrição pré-natal é fundamental para o bom desenvolvimento fetal, visto que uma alimentação adequada, associada a um estilo de vida saudável, proporcionam um ambiente favorável à criança durante a vida intra e extrauterina, reforçado pela ação da epigenética. Entretanto, segundo estudos, cerca de 90% da população brasileira não segue as recomendações das diretrizes de nutrição, possuindo uma alimentação inadequada, sendo resultado de uma má disponibilidade e um acesso alimentar inapropriado, sob influência da renda média do país. Assim, a qualidade da assistência do sistema de saúde à gestante também interfere nos indicadores de saúde infantil, pela disparidade de acesso ao suporte oferecido entre o sistema público e privado.

Objetivo: Avaliar o êxito das orientações médicas nutricionais transmitidas para gestantes durante o pré-natal, mudanças de hábitos alimentares e o conhecimento delas sobre a influência da sua alimentação na saúde futura do filho, comparando os sistemas de saúde.

Metodologia: Abordagem quantitativa, através de um questionário virtual direcionado a gestantes em grupos de redes sociais.

Resultados: Dentre as 529 gestantes que responderam, 243 faziam o Pré-Natal em serviços privados de saúde e 286 pelo Sistema Único de Saúde (SUS). Para avaliar as diferenças entre as informações oferecidas pelos dois sistemas de saúde acerca da alimentação e suas consequências, foi feito um clustering, baseado nas respostas obtidas para três perguntas do questionário, para classificar as gestantes em bem informadas (SUS: 17,1%; rede privada: 33,3%), mal informadas (SUS: 34,3%; rede privada: 31,7%) e não informadas (SUS: 48,6%; rede privada: 35%). Também foi analisado o impacto da informação na mudança de hábitos como ingestão de alimentos com baixo valor nutricional e hipercalóricos. Assim, notou-se que a maior porcentagem de gestantes que diminuiu o consumo dos alimentos em questão era bem informada, enquanto a maior porcentagem que aumentou esse consumo eram gestantes não informadas, o que evidenciou a associação entre a informação e o consumo desses itens ($p < 0,001$).

Conclusão: O estudo demonstrou que a minoria das gestantes recebem informações nutricionais adequadas, entretanto, evidencia-se uma maior desinformação pelas usuárias do SUS, quando os sistemas são comparados. Uma orientação médica

eficiente, em conjunto com uma valorização dos hábitos nutricionais, resulta em uma mudança de hábitos positiva durante a gestação, o que é essencial para um bom desenvolvimento.

Trab. 64

KEFIR: PREPARAÇÃO CASEIRA DE LEITE FERMENTADO E SUA COMPARAÇÃO A SIMILARES INDUSTRIALIZADOS

Jacqueline Thaís da Silva Barbosa, Chrystyna Arcanjo Rodrigues Silva, Amanda José Pereira do Nascimento
Instituição: Outros

Introdução: O Kefir é definido como leite fermentado através do cultivo dos grãos de Kefir que produzem ácidos – láctico, etanol e dióxido de carbono. Suas particularidades terapêuticas têm despertado interesse e podem ser encontrados estudos falando dos efeitos benéficos do consumo de Kefir sobre o sistema imunológico, ação antimicrobiana, antitumoral, intolerância a lactose, metabolismo do colesterol, antialérgico, modulação da microbiota intestinal e prevenção do câncer de cólon.

Objetivo: Comparar as características nutricionais, microbiana e o custo de uma preparação caseira de leite fermentado Kefir com morango com alguns produtos industrializados similares.

Metodologia: Produziu-se uma preparação caseira de Kefir com morango, comparando o custo, nutrientes e a composição microbiana com produtos similares industrializados e comercializados (n=3, identificados como produto A, B e C) em supermercados na cidade de Guarulhos. Para determinação dos valores nutricionais utilizou-se tabelas de composição química dos alimentos, tabelas publicadas na literatura e o rótulo nutricional. A informação de preço de todos os produtos foi coletada nos supermercados visitados.

Resultados: As quantidades de carboidratos dos produtos industrializados são bem superiores, tornando-os mais calóricos. As quantidades de gorduras totais têm diferença significativa, isso porque o Kefir foi produzido com leite integral, o Produto A e o Produto B com leite parcialmente desnatado e o Produto C com leite desnatado. Em relação aos micronutrientes o Kefir apresenta uma maior concentração de vitamina C, menor quantidade de sódio, cálcio e vitamina E. As proteínas, fibras e vitamina A apresentam diferenças insignificantes quando comparados entre as amostras. Considerando os requisitos mínimos para os probióticos todos os produtos pesquisados não estão em conformidade, mas deve ser ressaltado que quando comprovado sua eficácia valores menores poderão ser aceitos e o produto poderá ser considerado probiótico. Observou-se que o custo do leite fermentado kefir sabor morango corresponde em redução de 44,4% do valor do Produto A, em 23,6% do custo do Produto B e do

Produto C em 42,3%.

Conclusão: O leite fermentado Kefir sabor morango é um alimento probiótico que apresenta maior vantagem sobre os produtos industrializados similares, por ser uma preparação a base de produtos in natura e minimamente processados e com baixo custo.

Trab. 65

MEL EM PÓ LIOFILIZADO: ASPECTOS INDUSTRIAIS E NUTRICIONAIS

Danielle Venancio, Betina Louise Angioletti, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A busca por qualidade de vida e uma alimentação saudável faz com que a indústria de alimentos busque incessantemente por produtos inovadores que tendam estas e outras exigências dos consumidores. Visando oferecer novas possibilidades e experiências sensoriais, sem reduzir o conteúdo nutricional de um alimento, surge a aplicação do processo de liofilização na desidratação de mel. Esta tecnologia, é aplicada há anos para prolongar a conservação de inúmeros grupos de alimentos, reduzindo a atividade de água (aw), sem impactar na sua qualidade nutricional. Liofilização baseia-se na desidratação de alimentos, aplicando-se congelamento e vácuo, para que as moléculas de água congelada passe diretamente para o estado gasoso (sublimação). O resultado é um alimento em pó, desidratado, sem aplicação de tratamento térmico (calor), com características higroscópicas com alto valor mercadológico.

Objetivo: Este estudo é resultado de um trabalho de conclusão de curso de Engenharia Química da Universidade de Blumenau, com escopo de propor dimensionamento e processamento aplicáveis a indústria de alimentos de mel em pó liofilizado.

Metodologia: Para isto desenvolveu-se exaustiva revisão bibliográfica, cálculos de balanço de massa e energia, dimensionamento de equipamentos, delineamento de fluxograma e respectivo layout da planta industrial.

Resultados: A revisão bibliográfica sobre a matéria prima (mel) e o processo de liofilização, além do diagrama de blocos (etapas do processo), permitiram fundamentar as etapas de dimensionamento de equipamentos, fluxograma e layout, ideais para obtenção deste produto, incluindo conhecimentos de termodinâmica, operações unitárias e fenômenos de transporte. O mel, com teor de umidade inicial de 18% sai do liofilizado com 4% de umidade representa um rendimento de 78% de produto final, mantendo seu valor nutricional ao longo do processo.

Conclusão: Este trabalho, além de alcançar os objetivos descritos inicialmente, demonstrou a importância da inovação na indústria de alimentos,

propondo uma nova apresentação, em nível molecular, do mel, apresentando suas vantagens do ponto de vista mercadológico, facilidades de logística e manutenção nutricional do produto.

Trab. 66

MELATONINA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE LESÕES ÓSSEAS: UM ESTUDO BIBLIOGRÁFICO

Ítalo Emanuel de Sousa Chaves, Gabrielle Soares Fontenele, Paulo Roberto Pinheiro Brito, Dionizio Gonçalves Bezerra Neto, Gabriel Bezerra Pereira

Instituição: Universidade Federal do Ceará

Introdução: O meio esportivo apresenta diversos benefícios aos praticantes. Porém, estas pessoas sempre estarão sujeitas a danos lesivos, principalmente na massa óssea que está mais vulnerável à danos decorrentes de cada exercício. Diante disso, é imperioso a análise e pesquisa de novos métodos que tornem a atividade física mais benéfica e proveitosa aos praticantes amadores e esportistas. Nesse contexto, estudos mostram promissor o uso da melatonina nessa relação de prevenção e tratamento, através do estímulo da osteogênese, inibindo processos reabsortivos que degeneram a massa óssea.

Objetivo: Analisar os efeitos do uso da melatonina nos processos de osteogênese, examinando sua eficácia na prevenção e no tratamento de lesões ósseas.

Metodologia: Trata-se de revisão sistemática realizada a partir da busca de artigos na base de dados bibliográfico PubMed, considerando o período de 2014 a 2019. A busca foi realizada com os termos: “osso”, “melatonina” e “regeneração” nos idiomas português e inglês. Trabalhos gratuitos, disponíveis na íntegra, fizeram parte do material selecionado para análise, os demais foram excluídos da seleção.

Resultados: Por meio de análises histomorfométricas, biomecânicas e radiológicas, os estudos analisados têm demonstrado a eficácia da melatonina nos processos osteogênicos. Dessa forma, a literatura selecionada demonstra influência da melatonina sobre o metabolismo da calcitonina, aumentando o cálcio circulante. Além disso, estudos comprovam a atuação antioxidante da molécula, de tal forma que acelera os processos de proliferação e diferenciação das células ósseas na cicatrização desse tecido. Outros estudos demonstram a atuação da substância no aumento dos níveis de osteoprotegerina que inibe a expressão do ligante do receptor ativador do fator nuclear kappa-B (RANKL). Esse processo inibitório está relacionado com a diminuição de osteoclastos presentes na massa óssea, reduzindo, assim, os processos de reabsorção dessa composição.

Conclusão: A revisão da literatura demonstrou efeitos satisfatórios da melatonina em relação a recuperação de lesões ósseas e na prevenção desses danos. Essa eficácia decorre, principalmente, dos

efeitos que bloqueiam a reabsorção óssea, diminuindo processos osteolíticos e promovendo a síntese de proteínas colágenas e não colágenas da matrix desse tecido.

Trab. 67

MODULAÇÃO DA HEMOGLOBINA GLICADA COM USO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DA DIABETES MELLITUS DO TIPO 2: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Lucas Fahel Vaz, Amanda do Carmo Gusmão, Larissa Fahel Vaz, Fernanda Sotto Maior do Valle Pinheiro, Júlia da Silva Mattos, Suzana Keiko Ikegami, Renata Bragagnolo Amaral, Lucas Branças Ribeiro, Igor Donovan Vieira Zanete Ferreira, Adalberto Massaki Ikegami

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: O tratamento da Diabetes mellitus tipo 2 (DM2) baseia-se no manejo da resistência insulínica principalmente. Pelas altas taxas de incidência e complicações, faz-se necessário o encontro de uma terapêutica econômica e eficaz. Considerando a microbiota intestinal relacionada à fisiopatologia dessa desordem sistêmica, probióticos surgem para auxiliar o controle metabólico.

Objetivo: Identificar associação entre o uso de suplementos probióticos e o controle da hemoglobina glicada (HbA1c) no DM2.

Metodologia: As bases de dados utilizadas foram MedLine, SciELO e LILACS. Foram analisados ensaios clínicos controlados e randomizados, em inglês, realizados nos últimos 5 anos e em adultos. “Probiotics”; “glycated hemoglobin A”; “diabetes” são os descritores encontrados mediante consulta ao MESH. Foram identificados 9 artigos pela frase de pesquisa e por tais critérios de inclusão, dos quais excluíram-se 5 estudos devido à descrição mal definida dos métodos ou que não contemplavam o objetivo proposto, sendo selecionados 4 artigos.

Resultados: O uso oral de probióticos têm efeitos benéficos em diabéticos com HbA1c acima de 7% e sem comorbidades. O consumo de 2 cápsulas/dia da cepa ADR-1 de *Lactobacillus reuteri* (2x10⁹ UFC/cápsula) manteve níveis de HbA1c significativamente reduzidos após 6 meses de duração da suplementação (-0,39% ± 0,80; p=0,0212) e níveis estáveis por 3 meses após interrupção do uso (p=0,0285), se associado ao aumento fecal de *L.reuteri* em mais de 8 vezes. Já o uso de multi-cepas probióticas UB01316 por 12 semanas (2 cápsulas após uma refeição principal), também reduziu de forma significativa a HbA1c (p=0,0150) dos pacientes em uso diário de metformina (500mg). Somente o grupo que consumiu 120g de probiótico fermentado de leite de cabra contendo *Lactobacillus acidophilus* La-5 e *Bifidobacterium animalis* subsp *lactis* BB-12 (2x10⁹

UFC), por 6 semanas, apresentou melhora no controle glicêmico com queda da HbA1c (-0,67%; $p = 0,06$) em outro ensaio. Nenhum efeito colateral foi relatado associado ao uso desses suplementos.

Conclusão: O uso de probióticos demonstra potencial de modulação da microbiota intestinal e consequente redução segura dos níveis de HbA1c em diabéticos. O nível fecal de *L.reuteri* pode ser usado como preditor dessa redução no futuro, mas ainda são necessários mais estudos para definir dentre as cepas estudadas, quais são mais eficientes e quais perfis de pacientes se beneficiam dessa modalidade terapêutica.

Trab. 68

MUDANÇAS NO PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE MEDICINA DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA E SUA CORRELAÇÃO COM A ANSIEDADE

Leticia Gonçalves Carvalho, Maria Eduarda Leati Caparroz, Leticia Raiane Fogari, Leonardo Watanabe Yamamoto, Murillo Esbrogeo Paggioro, Rafael Ito Marques, Durval Ribas Filho

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: Pandemias geram forte impacto social, econômico e político. O afastamento social para diminuir impacto do vírus e desacelerar o colapso na saúde pelo SARS-Cov-2 afetou o estilo de vida (inclusive alimentar) da população, incluindo os estudantes de medicina, em decorrência do potencial aumento do estresse e/ou ansiedade.

Objetivo: Identificar qual o impacto na rotina alimentar causado pela pandemia pelo Covid-19 em discentes de um curso de medicina; apresentar seu perfil nutricional; e correlacionar os dados obtidos entre os diferentes anos do curso de acordo com a presença ou ausência de alteração do humor.

Metodologia: Pesquisa realizada com alunos de um curso de medicina privado do noroeste paulista, com questionário composto por perguntas abertas e testes, enviado online com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados: Participaram 117 alunos do 1º ao 4º ano, sendo 75 do sexo feminino e 42 do masculino, distribuídos em proporções semelhantes entre as 4 primeiras séries do curso, com idades entre 17 e 31 anos. A maior parte (78,6%) se autodeclarou mais ansioso e/ou estressado durante o isolamento social, associando-se a alterações no perfil nutricional, como o aumento da ingestão de alimentos de alto teor calórico, evidenciado pela maior propensão desse grupo de ingerir produtos das categorias massas de farinha branca; doces; charque e derivados de carne (Odds Ratio 2,34; 1,56; e 1,95; respectivamente) no cardápio de rotina. É válido ressaltar que houveram incrementos e decréscimos em outros grupos alimentícios, como legumes, frutas, óleos vegetais, azeite de oliva e verduras.

Conclusão: A pandemia de COVID-19 trouxe impactos para a rotina alimentar dos estudantes de medicina, sobretudo nos que se sentem mais ansiosos. Notáveis foram aumentos no consumo de alimentos diário dos estudantes afetados, nas mais diversas classificações alimentícias. Todavia, conclui-se neste estudo que não se pode afirmar que a ansiedade e/ou estresse autodeclarado seja um fator de risco para o aumento de consumo alimentício observado, bem como não pode se delimitar um padrão de seus impactos na alimentação dos estudantes, devido a limitação amostral e a simultânea maior ingestão de alimentos hipocalóricos, sugerindo necessidade de estudos sobre o tema.

Trab. 69

NUTRIÇÃO E HIDRATAÇÃO ARTIFICIAL EM PACIENTES EM FASE TERMINAL DE VIDA

Marina Farina Dalla Costa, Débora Gonçalves Ribeiro, Juliana dos Santos Tavares, Amanda de Miranda Constantino

Instituição: Centro Universitário Lusíada

Introdução: O avanço da medicina permitiu o surgimento de novas opções terapêuticas, e consequentemente, de alguns dilemas. Entre eles encontra-se a indicação ou não da oferta de fluidos e nutrientes por meios artificiais a pacientes nas fases finais de vida.

Objetivo: Revisão bibliográfica sobre os riscos e benefícios da nutrição e hidratação artificiais em pacientes na terminalidade.

Metodologia: Realizado revisão bibliográfica de artigos publicados entre 1990 e 2019, utilizando as fontes de busca pubmed e uptodate, além da segunda edição do Manual de Cuidados Paliativos da Academia Nacional de Cuidados Paliativos.

Resultados: O processo de morte é caracterizado pela redução da ingestão oral, e com isso, surge a necessidade de decisão sobre a indicação da oferta de fluidos e nutrientes por vias artificiais. Essa decisão é desafiadora devido à escassez de estudos de alta prevalência sobre o assunto, à dificuldade de definição de um prognóstico acurado de pacientes com doenças incuráveis, e à importância social do ato de alimentar-se e hidratar-se. Existem ainda, divergências na definição de nutrição e hidratação artificiais, que podem ser vistas tanto como tratamento médico, como cuidados e direitos humanos básicos.

Conclusão: Não há comprovação por ensaios clínicos de que nutrição e hidratação artificiais tenham benefícios na terminalidade. É necessário promover acolhimento dos pacientes e familiares, orientar medidas não invasivas para alívio dos sintomas de sede, e priorizar a partilha de momentos como uma refeição em família, que pode ter mais benefícios do que a suplementação calórica por meios artificiais.

Trab. 70**NUTROLOGIA E SUA RELAÇÃO COM A PERFORMANCE ESPORTIVA NO CROSSFIT: REVISÃO DE LITERATURA**

Janete Rabelo Rios, Rodolfo Augusto de Oliveira Mano, Luciana Duarte Pimenta

Instituição: Universidade José do Rosário Vellano

Introdução: Crossfit é uma modalidade de treinamento que atualmente vem ampliando o seu número de praticantes. Reconhecido como treinamento funcional de alta intensidade, se baseia em treinos intervalados associados ao levantamento de peso e ginástica. Ele tem como um de seus objetivos o condicionamento físico utilizando os 10 domínios: resistência cardiorrespiratória, resistência muscular, força, flexibilidade, potência, velocidade, coordenação, agilidade, equilíbrio e precisão. Requerendo equilíbrio das três vias metabólicas (fosfogênica, glicolítica e oxidativa) para sua prática, com predominância da via glicolítica para produção de energia. Para melhora da performance esportiva devemos correlacionar à sua prática a dieta, intensidade e duração do exercício.

Objetivo: Avaliar as evidências científicas que relacionam a nutrição e a performance esportiva no Crossfit, utilizando suplementações e estratégias nutricionais afim de otimizar a performance esportiva desta Modalidade Esportiva.

Metodologia: Revisão de literatura no PubMed utilizando as palavra-chave “Crossfit”, “nutrição” e “suplementação”. Foram incluídos artigos em português e inglês publicados no período de Janeiro a Maio de 2019 e excluídos os artigos pagos.

Resultados: Nos estudos realizados com carboidratos houveram melhores resultados no desempenho esportivo, incluindo o uso de carboidrato e proteína pós treino. Ainda, foi observado que o uso de bicarbonato de forma progressiva proporcionou melhora do desempenho, retardou o tempo de ventilação e apresentou incremento na adaptação corporal dos atletas. Por outro lado, os ensaios clínicos com dietas cetogênicas não apresentaram benefícios no desempenho esportivo se comparados aos citados anteriormente. Observou também que o padrão alimentar de praticantes de Crossfit, possui planos alimentares com desequilíbrio de macronutrientes, sendo as dietas hiperproteicas e hipolipídicas predominantes entre os adeptos. Além disso, existem ingestão de micronutrientes e suplementação inadequadas.

Conclusão: A escassez de estudos ressalta a importância de mais trabalhos e ensaios a respeito desta modalidade esportiva. Ainda há muito a ser explorado neste esporte, visto que é uma modalidade esportiva relativamente recente e com número crescente de adeptos pelo mundo.

Trab. 71**O AMIDO COMO MATÉRIA PRIMA PARA BIOPLÁSTICOS E O IMPACTO GERADO PELA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMEROS EM EMBALAGENS COMERCIAIS**

Aniele Pertussatti, Eduarda Mueller, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A indústria alimentícia destaca-se pelas tendências inovadoras relacionadas ao setor de embalagens. Atualmente, é notável o crescente consumo de produtos alimentícios pela atual população, o que gera por consequência o aumento de materiais plásticos depositados em aterros sanitários e até mesmo nos oceanos. Devido a problemática em relação aos danos gerados no ecossistema, surge como alternativa as embalagens biodegradáveis, que possuem um baixo tempo de degradação, assim gerando um menor impacto. As indústrias alimentícias são cada vez mais exigidas pelos consumidores e com base em estudos realizados, verificou-se que as embalagens biodegradáveis são de grande potencial, com crescente utilização e aplicação em diversos setores.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo apresentar pontos relacionados a embalagens biodegradáveis e o amido como matéria prima.

Metodologia:

Realizou-se revisão bibliográfica sobre o tema, com base em trabalhos publicados em periódicos.

Resultados: O uso proveniente de fontes renováveis para a produção de embalagens biodegradáveis é uma atividade comum atualmente devido a inúmeros fatores como o baixo custo de aquisição e melhor visibilidade, com supervalorização de ações em prol ao meio ambiente. O amido é a matéria prima comumente utilizada para a produção de biopolímeros, sendo promissor como matéria prima para a produção de bioplásticos, devido ao seu baixo custo de aquisição e propriedades mecânicas e químicas similares aos plásticos oriundos de fontes fósseis. Conforme previsto por lei, é responsabilidade das empresas efetuar substituições de embalagens que tenham como matéria prima fontes fósseis por embalagens biodegradáveis, logo é visível a importância do tema.

Conclusão: Existem grandes possibilidades de aplicação para os sistemas de embalagens biodegradáveis, sendo fontes renováveis abundantes apresentando diversas propriedades e aplicabilidades interessantes, significando uma inovação para a indústria, principalmente a alimentícia. A partir das referências bibliográficas pesquisadas, pode-se dizer que os polímeros biodegradáveis podem ser uma fonte de minimização do impacto ambiental causado pelo grande volume de polímeros sintéticos extraídos de fontes não renováveis. O maior desafio

é incentivar o consumo consciente destes produtos, porém a sociedade está com uma maior preocupação com o meio ambiente e isso se torna promissor a esse mercado.

Trab. 72
O ATENDIMENTO MULTIPROFISSIONAL A GESTANTE DE ALTO RISCO DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19

Narima Caldana, Rafaela Tavares Mendes, Letícia Pereira Mourao, Daisi Sanches Moraes, Daniela Videira Botton, Mariana Orlando Nechar, Giulia Gonçalves Venturelli, Lais Fernanda Crestani, Isabella Passarelli Giabardo Marques, Ithalo Gabriel Costa Sousa, Victoria Lance Popolin

Instituição: Centro Universitário Barão de Mauá

Introdução: Hipertensão e diabetes são as mais frequentes patologias presentes nas gestações de alto risco. O atendimento multidisciplinar pré-natal proporciona cuidado mais eficiente em prevenir patologias, promove melhor qualidade de vida àquelas com comorbidades pré-existentes ou adquiridas na gestação, pois são essenciais na redução da morbimortalidade materno-fetal. Devido a pandemia do Covid-19, a assistência básica reduziu-se à atendimentos prioritários. Entretanto, a equipe multiprofissional é fator determinante da boa evolução e desfecho saudável das gestações de alto risco.

Objetivo: Relatar a importância do atendimento multiprofissional a gestante de alto risco durante a pandemia do Covid-19 em âmbito ambulatorial.

Metodologia: Relato de seguimento pré-natal de uma gestante hipertensa e diabética, em unidade básica de saúde, privada de atendimento nutricional devido à pandemia por Covid-19 e suas restrições.

Resultados: Paciente 38 anos, G2P1A0C1, peso 122 Kg, altura 1,62, IMC 46 Kg/m², data da última menstruação 10/01/2020, hipertensa crônica e diabética tipo 2, em uso de metformina e losartana, confirmada gestação em 06/03/2020, às 8 semanas de gestação pelo tempo de amenorréia e ultrassonografia de primeiro trimestre. Na primeira consulta obstétrica, foi substituído anti-hipertensivo e suspensa a metformina, curva de dextro-glicosimetria, para avaliar a necessidade de terapia insulínica. Na mesma consulta, paciente foi encaminhada à nutricionista da UBS, para que a mesma pudesse verificar as particularidades da dieta e condições da paciente, uma vez que poderia permanecer apenas em controle dietético da diabetes mellitus tipo 2, além de orientar restrição de sódio e calórica. Diante da pandemia, serviços considerados essenciais foram mantidos em funcionamento, mas serviços de nutrição foram considerados dispensáveis, privando muitas gestantes diabéticas e hipertensas destes atendimentos. Houve piora do quadro clínico de hipertensão devido ao

ganho ponderal (aproximadamente 5 Kg ao mês) e níveis glicêmicos, por falta de reeducação alimentar, aumento de droga anti-hipertensiva às 15 semanas de gestação, terapia insulínica e internação hospitalar às 22 semanas, para controle pressórico, rastreamento laboratorial e de imagem, já que apresentou cefaléia, escotomas e náuseas e 150x90mmHg aferidos. Ho

Conclusão: É evidente a importância do atendimento multiprofissional para as gestantes, principalmente para alto risco gestacional, pois são essenciais para a boa evolução e desfecho da gravidez.

Trab. 73
O EFEITO DO TRANSPLANTE DE FEZES NA REGULAÇÃO DA OBESIDADE INDUZIDA POR MODELO EXPERIMENTAL DE DIETA DE CAFETERIA

Rebeca Loureiro Rebouças, Cynthia Fontoura Klas, Giovanna Santos Piedade, Kader Osman, Luana Lima de Bastos, Gabriel Soares Martins de Souza, Felipe Menezes Varela de Araújo, Gabriela Franck Pasqual, Juliana Vogler de Arruda, Camila Moraes Marques, Luiz Fernando Kubrusly

Instituição: Faculdade Evangélica do Paraná

Introdução: A obesidade é definida como uma síndrome metabólica multifatorial, cursando com acúmulo excessivo de adipócitos. Discute-se que a microbiota intestinal possa ter um papel importante em relação à obesidade, visto que ela é intensamente alterada em obesos. Estudos têm demonstrado que transplantes de fezes de indivíduos magros para obesos são benéficos no tratamento e na evolução da doença em questão.

Objetivo: Avaliar o efeito do transplante de fezes na vigência de obesidade e o de suas complicações, em modelo experimental de dieta de cafeteria, por meio de testes de função hepática, perfil lipídico, glicemia total e histologia.

Metodologia: Foram utilizados 40 ratos Wistar machos divididos em cinco grupos: controle (CO), controle e antibiótico (CO+ATB), obesidade (CAF+ATB), transplante de fezes (ATB+TF) e obesidade e transplante de fezes (CAF+ATB+TF). Durante todo o experimento, os grupos da indução de obesidade receberam dieta de cafeteria, enquanto que os outros grupos comeram só ração "ad libitum". Após 3 meses, deu-se início, por oito semanas, a realização do transplante de fezes diariamente por gavagem. No dia da eutanásia, foram retirados gordura mesentérica, intestinos delgado e grosso, aorta e fígado para posteriores análises.

Resultados: Em relação ao peso da gordura mesentérica foi observado que o grupo com dieta de cafeteria obteve pesos maiores do que o grupo controle (p=0,0078). Entre o grupo controle e o de dieta de cafeteria as enzimas hepáticas e o colesterol total tiveram significância estatística (p < 0,0001). Não houve diferença nos exames laboratoriais entre

os grupos que receberam e os que não receberam transplante de fezes. Antes de iniciar o transplante, os grupos que receberam dieta de cafeteria, comparados aos grupos que só receberam ração tiveram diferença significativa de peso ($p=0,0001$). Comparando os grupos CAF + ATB e CAF + ATB + TF, durante o período de gavagem, o grupo que recebeu transplante de fezes apresentou menor ganho de peso corpóreo ($p=0,0017$). Nos achados histopatológicos, comparando os grupos CAF + ATB e CAF + ATB + TF, apesar de todos apresentarem esteatose, lesão aórtica e distorções de criptas, o grupo que recebeu transplante apresentou menores índices de lesão.

Conclusão: A dieta de cafeteria cursou em uma nítida síndrome metabólica de obesidade. Em relação ao transplante de fezes, ele é eficaz para reduzir o ganho semanal de peso. Não houve efeito benéfico nos índices glicêmicos e de triglicérides.

Trab. 74

O IMPACTO DA OBESIDADE NO PROGNÓSTICO DA COVID-19: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: Maria Clara Lopes Rezende, Amanda Márcia de Lima Resende, Camila Resende Neves, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lorchainy Suellen Costa, Matheus Pericles Belcavello, Leandro Vespoli Campos

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: O surto da doença coronavírus 2019 (COVID-19) tornou-se mundialmente uma emergência de saúde pública. Devido à sua rápida transmissão e à sua alta taxa de letalidade, o reconhecimento de seu fator de risco e prognóstico torna-se necessário. A obesidade tem sido associada ao comprometimento do sistema imunológico, aumentando a suscetibilidade à infecção pelo novo coronavírus (nCoV).

Objetivo: Investigar o impacto da obesidade sobre o prognóstico da COVID-19.

Metodologia: Durante o mês de Setembro de 2020, foram analisados estudos publicados entre 2019 e 2020 através da base de dados MedLine via PubMed. Foram estabelecidos os seguintes critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCR) e revisões sistemáticas, publicados em inglês e realizados em humanos. Ademais, foi usada a sistematização PRISMA para a elaboração desta revisão.

Resultados: Foram identificados 729 estudos envolvendo obesidade e COVID-19, sendo que apenas 8 deles foram selecionados para fazer parte do escopo desta revisão. A obesidade é um fator associado importante para a mortalidade em pacientes com COVID-19, uma vez que pacientes obesos possuem um sistema imunológico comprometido, além de terem maior probabilidade de desenvolver uma doença crítica e maior necessidade de suporte respiratório

avanzado. Apesar da obesidade ser a comorbidade mais comum em pacientes com COVID-19, ela não foi um forte preditor para a gravidade e mortalidade excessiva, mas estava relacionada a um risco aumentado de ventilação mecânica durante a admissão na UTI. Além disso, pacientes com quadro grave de COVID-19 têm IMC mais alto do que os não graves, assim como piora na manifestação dos sintomas. Três dos estudos reiteram que a obesidade foi considerada um fator de mau prognóstico para infecção pelo nCoV por agravar a infecção e elevar a prevalência de internações, especialmente quando associada a condições crônicas e em idosos. O aumento da predisposição ao COVID, assim como sua gravidade, devem-se ao fato do COVID-19 ligar-se à enzima de conversão 2 (ECA-2), abundante no tecido adiposo – potencial reservatório, e, portanto, nos obesos.

Conclusão: A obesidade é um fator relevante para piora do prognóstico de COVID-19, ressaltando a necessidade de uma maior atenção à população obesa, especialmente quando associada a outras comorbidades.

Trab. 75

O PERÍODO DA INGESTÃO ALIMENTAR E O CONTROLE DO PESO - QUANDO COMER É TÃO IMPORTANTE QUANTO O QUE COMER?

Klevin Araujo Canuto de Souza Granado, Vivian Marques Miguel Suen

Instituição: Universidade de São Paulo

Introdução: O sobrepeso e a obesidade acometem mais de 50% da população brasileira e nos Estados Unidos já ultrapassa 70% da população. Essa condição está associada a dezenas de comorbidades com repercussões na saúde, qualidade de vida e economia. Centenas de milhares de estudos tem sido publicados sobre o tema, com ênfase na prevenção e tratamento da obesidade de forma multimodal. Dentro do contexto da dietoterapia, muita ênfase tem sido dada a quantidade e a qualidade dos alimentos, porém, há pouca evidência quanto ao impacto do período de ingestão alimentar na perda e controle do peso.

Objetivo: Avaliar as evidências relacionadas ao período de ingestão alimentar e a perda e o controle de peso, com o intuito de auxiliar no combate a pandemia da obesidade.

Metodologia: Revisão da literatura por meio das plataformas Medline e Scielo através buscas com os termos “late dinner meal”, “meal timing”, “weight loss”, “obesity”. O critério de inclusão foi de estudos clínicos prospectivos randomizados realizados nos últimos 20 anos em humanos até o início de 2019.

Resultados: Dos 56 estudos resultantes da pesquisa, apenas 4 estudos preencheram o critério de inclusão. Porém, devido ao reduzido número de

estudos e a grande heterogeneidade dos mesmos, não foi possível realizar uma meta análise, e os estudos foram analisados individualmente. Apesar da heterogeneidade dos estudos, praticamente todos demonstraram que a ingestão alimentar em período mais precoce do dia se relaciona a benefícios quanto perda de peso e metabolismo, quando comparados a ingestão mais tardia.

Conclusão: Estudos sugerem que na abordagem dietética da obesidade, não apenas a quantidade e a qualidade dos alimentos deve ser considerada, como também o período em que os alimentos são ingeridos. Evidências sugerem que ingerir alimentos em períodos mais precoces do dia favorecem a perda e controle de peso.

Trab. 76 O USO DE CERVEJA NA PREVENÇÃO DA OSTEOPOROSE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Joanna Freire Alves Carvalho, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Camila Resende Neves, Maria Clara Lopes Rezende, Amanda Márcia de Lima Resende, Lorhainy Suellen Costa, Matheus Péricles Belcavello, Leandro Vespoli Campos

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A cerveja é uma bebida alcoólica milenar, que data de 4000aC, sendo composta principalmente de malte e lúpulo, apresentando-se rica em aminoácidos, vitaminas, minerais (em especial o silício) e possuindo em sua em sua composição substâncias antioxidantes, alfa ácidos, isoflavonas e fitoestrógenos. A osteoporose é uma doença que se caracteriza pela redução de massa óssea, gerando fragilidade desse tecido e uma maior propensão a lesões, podendo ocorrer em pessoas de todas as idades, sendo muito comum em mulheres pós-menopausa.

Objetivo: Investigar a eficácia da cerveja na prevenção da osteoporose.

Metodologia: Para tanto, foi realizado estudo de natureza descritiva, sendo realizada revisão sistemática na base de dados MedLine, utilizando os descritores beer; prevention; osteoporosis; e suas variações, obtidas através do MeSH. Foram incluídos estudos publicados nos últimos 10 anos e na língua inglesa e espanhola. Foram excluídos estudos não relacionados diretamente com o objetivo desta revisão e estudos com intervenções pouco claras. A escala PRISMA foi utilizada no intuito de melhorar o relato desta revisão.

Resultados: Foram encontrados 23 estudos, sendo 5 selecionados para o escopo desta revisão. Os estudos convergem no sentido de que o consumo moderado de até duas doses por dia de cerveja atua na prevenção da osteoporose. Segundos estudos, a presença de fitoestrógenos na cerveja atua

na prevenção, principalmente, em mulheres pós-menopausa, isso se dá pelo fato de ajudar na regulação dos osteoblastos e osteoclastos e, dessa forma, na degradação e formação da matriz óssea. Além disso, a presença do silício na cerveja, mineral que facilita a mineralização e regeneração óssea, atua aumentando a densidade óssea e promovendo a formação de colágeno e a sua estabilização, demonstrando a sua importância para a prevenção da osteoporose. Apesar disso, elevadas ingestões de álcool (> 2 doses/dia) são prejudiciais para a densidade óssea, dessa forma, a proteção da cerveja sobre esse fator obedece uma “curva em U”.

Conclusão: Assim, o consumo moderado de cerveja pode atuar na prevenção da osteoporose e outras doenças que cursam com a diminuição da densidade óssea. Isso ocorre em virtude de outros componentes presentes nessa bebida, evidenciando-se fitoestrógenos e silício. Entretanto, o seu uso indiscriminado pode provocar fraqueza e desmineralização óssea, em decorrência da presença do álcool.

Trab. 77 O USO DE OMEGA-3 NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM INDIVÍDUOS EXPOSTOS A FATORES DE RISCO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Matheus Pericles Belcavello, Amanda Marcia de Lima Rezende, Camila Resende Neves, Joanna Freire Alves Carvalho, Lorhainy Suellen Costa, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Maria Clara Lopes Rezende, Patrícia Guedes Garcia

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A Doença Cardiovascular (DCV) é a principal causa de morte no mundo. Os Ácidos Graxos Ômega-3 são ácidos graxos poli-insaturado utilizados por atletas na melhoria do desempenho cardiovascular e evidências científicas apontam que eventos fisiopatológicos da DCV podem ser alterados com a ingestão desse componente.

Objetivo: Investigar, por meio de uma revisão sistemática, a cardioproteção do Ômega-3 em indivíduos expostos a fatores de risco.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura na base de dados MedLine utilizando os descritores: “Omega-3 Fatty Acids”, “Cardiovascular”, “Cardiovascular benefits” e suas variações segundo o MeSH. Critérios de inclusão: ensaios clínicos controlados e randomizados realizados em humanos. Critérios de exclusão: estudos realizados em animais, em pacientes inapropriados, com desfechos pouco claros ou que não abordassem diretamente o tema. A escala PRISMA3 foi utilizada para melhorar o relato desta revisão.

Resultados: Foram revisados 3 estudos com o uso do Ômega-3. O primeiro continha 12505

pacientes expostos a 1 ou mais fatores de riscos cardiovasculares, o segundo 42 pacientes masculinos com DCV e IMC ≥ 25, e o terceiro 18 homens brancos com histórico de infarto do miocárdio e frações de ejeção menor que 40%. No estudo 1, o nível de triglicerídeos (TGL-C) caiu significativamente mais no grupo intervenção do que no grupo controle, houve aumento de HDL e significativamente menos admissões hospitalares por insuficiência cardíaca. No estudo 2, ocorreu diminuição significativa na concentração de LDL e PCR de alta sensibilidade, além de aumento significativo de 27,6% do nível sérico de Folistatina-1 no grupo intervenção (agente cardioprotetor). No estudo 3, observou-se redução significativa da frequência cardíaca (FC) em repouso, melhora da recuperação da FC após o exercício e aumento da variabilidade da FC na banda de alta frequência nos pacientes que fizeram uso do β-3.

Conclusão: O β-3 demonstrou potencial cardioproteção em pacientes expostos a fatores de risco cardiovasculares, além de demonstrar capacidade de atuar sobre o sistema nervoso autônomo. Portanto, é importante a realização de novas pesquisas na área, principalmente no que tange às doses de utilização dessa substância para que se entenda mais sobre seus efeitos cardioprotetores em cada tipo de paciente.

Trab. 78 OBESIDADE INFANTIL E A MENARCA PRECOCE: EXISTE RELAÇÃO?

Anderson Bonilla Gomez, Ana Carolina Lavio Rocha
Instituição: Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas

Introdução: A obesidade global é uma preocupação, havendo relação direta com alterações fisiológicas, trazendo prejuízos para a saúde. Dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2019) revelam que 16,3% das crianças brasileiras apresentam sobrepeso, 9,3% obesidade e 5,2% obesidade grave. Entre as possíveis alterações da obesidade infantil é relacionada a menarca precoce.

Objetivo: Investigar a possível relação entre obesidade e menarca precoce.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura de cunho explicativo-qualitativo realizada no período de Agosto à Setembro de 2020 nos idiomas português e inglês nas bases de dados Pubmed, Lilacs e Scielo publicados no período de 2010 à 2020. O parâmetro utilizado para definir a obesidade, foi o índice de massa corporal (IMC). A obesidade abdominal foi utilizada a circunferência de cintura (CC). A menarca precoce foi considerada quando foi iniciada antes dos 12 anos de idade.

Resultados: Observa-se uma relação entre a menarca precoce e a obesidade em indivíduos com

diferentes etnias e regiões com idade inferior a 12 anos no mundo. Os trabalhos também reforçam essa relação independente da região onde se encontram os indivíduos, uma vez que a mesma relação esteve presente em todos os trabalhos analisados. Dentre os fatores de risco além da genética, ressalta-se o sedentarismo, tempo de tela e padrão alimentar inadequado. O padrão alimentar é caracterizado pelo baixo consumo de frutas, legumes e verduras que são fontes alimentares de fibras, vitaminas e minerais e em contrapartida elevado consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em calorias vazias, açúcares, gorduras (saturada e trans) e sódio, além da omissão do café da manhã. Uma possível relação entre obesidade e a menarca precoce seria a ativação da leptina pelos adipócitos, devido à alta quantidade de massa de gordura corporal, acelerando a maturação dos tecidos reprodutivos.

Conclusão: Há uma relação entre obesidade infantil e menarca precoce. Tais achados reforçam a importância de medidas preventivas de obesidade na infância, como prevenção de possíveis doenças ou síndromes na adolescência e na fase adulto por meio de estratégias e políticas de saúde pública.

Trab. 79 OPERAÇÃO UNITÁRIA DE SECAGEM DE TOMATES

Eduarda Mueller, Camila Laís Vorpapel, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O termo secagem, para este estudo, refere-se ao transporte simultâneo de calor e massa na interface de um sólido, no qual há a remoção de uma quantidade relativamente pequena de água do material a fim de diminuir o conteúdo de líquido residual a um valor aceitável. A secagem é de extrema relevância na indústria alimentícia, sendo usada como uma técnica de preservação, visto que microrganismos responsáveis pela deterioração dos alimentos tem seu crescimento inibido na ausência de água e muitas enzimas ficam inativas sem umidade. Logo, alimentos secos podem ser armazenados por longos períodos sem que ocorra o apodrecimento.

Objetivo: Analisar a atividade de água (Aa) e o grau Brix (°Bx) de uma porção de tomates, prévia e posteriormente à operação unitária da secagem, realizando a etapa de desidratação osmótica de maneira seca com 10 % de sal em relação à massa da amostra total.

Metodologia: Para a realização desse experimento, utilizou-se quatro tomates. As amostras alimentícias foram lavadas, sanitizadas, desidratadas osmoticamente, lavadas de novo rapidamente, e por fim levadas à estufa para secagem em bandeja a 60 °C por 24 horas. Os equipamentos utilizados para as leituras de grau brix e atividade de água foram refratômetro de bancada e Aqualab, respectivamente.

Resultados: O processo pode ser dividido em três etapas: corte das partes não comestíveis (70 g), desidratação osmótica (125 g de água) e secagem em estufa (538 g de água). Assim, avaliou-se a perda de água total em 663 gramas. A partir dos dados da massa inicial e final dos tomates, ou seja, tomates in natura (945 g) e tomates secos (212 g), obteve-se rendimento de 22,43 %, portanto o produto sofreu uma perda de aproximadamente 78 % em massa em relação ao produto original. O baixo rendimento reafirma que o alimento possui uma quantidade de umidade bastante elevada. Após a osmose, observou-se um aumento do grau brix da amostra (5-12 °Bx), visto que, devido a considerável perda de água ocorrida, a concentração de sólido solúveis do tomate aumenta.

Conclusão: A massa total de um tomate é composta por 78 % de água, ou seja, para realizar a total secagem do mesmo é exigido muito tempo do alimento em estufa. Recentes estudos comprovam que o tomate seco tem quase o dobro de vitaminas A comparado ao tomate seco, o triplo de licopeno, seis vezes mais potássio e sete vezes mais magnésio, além de ser menos calórico que o in natura. Logo, é altamente recomendado o consumo de tomate seco, em moderação, podendo ser usado em receitas ou até mesmo puro.

Trab. 80

ORYZA SATIVA FERMENTADO POR MONASCUS PURPUREUS (ARROZ VERMELHO): TRATAMENTO ACEITÁVEL COMO PRIMEIRA LINHA NA TERAPIA HIPOCOLESTEROLEMIANTE? UMA REVISÃO DA LITERATURA

Paulo Victor Benicio de Moraes, Paula Creder da Silva, Maria Angélica Fiut
Instituição: Outros

Introdução: O extrato de arroz fermentado por *Monascus purpureus* é considerado um dos fitomedicamentos mais eficazes para redução do LDL colesterol. A monacolina K, um metabólito do fungo *Monascus sp.*, apresenta forma idêntica à lovastatina, mas apesar de possuir o mesmo mecanismo de ação das estatinas, a inibição da síntese de colesterol via HMG-CoA redutase, e de resultados na redução do LDL-c comparáveis a doses usuais de algumas estatinas, o uso de seu extrato permanece nas diretrizes como alternativa apenas para casos de pacientes intolerantes às estatinas.

Objetivo: Relatar o perfil de segurança e eficácia clínica no uso do extrato de arroz fermentado por *Monascus purpureus* redução do Colesterol Total (CT), do LDL-c e do risco cardiovascular em comparação às estatinas com base nos mais recentes estudos científicos. Pontuar a relação dose e efeito para a obtenção dos resultados esperados, indicação e outros benefícios do *Monascus purpureus*.

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão narrativa de literatura. A busca incluiu pesquisas com o levantamento de artigos científicos publicados nos últimos vinte e cinco anos, nos idiomas: português e inglês, em bases de dados como: Pubmed (National Library of Medicine), SCIELO (Scientific Electronic Library Online), revistas científicas e livros relacionados ao assunto.

Resultados: Diversos ensaios clínicos demonstraram o alto perfil de tolerabilidade do RYR, e a baixa ou nula incidência de eventos adversos graves, a depender do estudo. Todos os ensaios clínicos mostraram redução dos níveis séricos do colesterol (CT) e do LDL colesterol, de 21 a 31% nos maiores estudos, e em alguns houve aumento do HDL colesterol. Estudos também demonstraram redução de mortalidade cardiovascular em grupos de alto e muito alto risco, bem como redução de Stress Oxidativo, marcadores inflamatórios e parâmetros de remodelamento vascular em pacientes com DAC.

Conclusão: Após revisão da literatura científica, demonstrou-se que a suplementação do extrato de arroz vermelho (RYR) é uma opção na terapia hipolipemiante para todos os grupos de risco, alterando os níveis séricos das lipoproteínas envolvidas no processo aterosclerótico, tendo, inclusive, eficácia equivalente a doses usuais de algumas das estatinas mais comuns no mercado. Tal fitoterápico também atua eficazmente na prevenção cardiovascular primária e secundária nos estudos revisados. Há evidências suficientes para a utilização do arroz vermelho na rotina ambulatorial dos profissionais de saúde.

Trab. 81

OS EFEITOS DO TRATAMENTO COM HORMÔNIO DO CRESCIMENTO EM JOVENS ADULTOS COM SÍNDROME DE PRADER WILLI: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Camila Resende Neves, Joanna Freire Alves Carvalho, Maria Clara Lopes Rezende, Amanda Márcia de Lima Resende, Lorchainy Suellen Costa, Matheus Pericles Belcavello
Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A síndrome de Prader-Willi (SPW) é uma doença genética complexa rara caracterizada por baixa estatura, hipotonia muscular, composição corporal anormal, retardo psicomotor e hiperfagia. O tratamento com GH na infância apresenta efeitos positivos nesses sintoma. No entanto, quando essas atingem a altura adulta, elas têm que interromper o tratamento com GH por não preencherem os critérios de deficiência desse hormônio, sendo relatado após essa interrupção uma deterioração da composição corporal.

Objetivo: Destacar, por meio de uma revisão sistemática, os principais efeitos do manejo do GH em

jovens adultos com SPW tratados com essa terapia durante a infância.

Metodologia: Foram analisados estudos publicados na base de dados Medline, sendo utilizado na construção da frase de pesquisa o DECS e o MeSH. Foram estabelecidos como critérios de inclusão: ECCR publicados nos últimos 5 anos e como critério de exclusão: intervenções pouco claras, mal descritas ou inadequadas. A plataforma PRISMA foi utilizada com intuito de melhorar o relato desta revisão.

Resultados: Foram encontrados 9 estudos, a partir dos quais 4 foram selecionados para o escopo desta revisão, envolvendo um total de 89 participantes. Os ECCR analisados destacaram que a continuação do tratamento com GH, após atingir a altura adulta, evita a ocorrência da deterioração da composição corporal causada pela interrupção desse tratamento. Essa continuação é responsável por manter a porcentagem de massa gorda e de IMC mais baixos e a de massa corporal magra mais elevada. Não foi evidenciado efeitos adversos relacionados ao manejo do GH nesses pacientes, não sofrendo alterações na pressão arterial e no perfil lipídico. Em comparação com o placebo, o tratamento com GH resultou em glicose e insulina de jejum médias mais altas, mas em níveis abaixo do limite superior, não havendo desenvolvimento em nenhum dos pacientes envolvidos nos estudos de DM2. Foi ainda demonstrado que crianças com SPW requerem níveis séricos de IGF-1 de normal a alto para manter uma composição corporal melhorada, sendo notado níveis de IGF-1 e IGFBP-3 SDS significativamente menores no grupo placebo do que no grupo tratado com GH.

Conclusão: Os resultados sugerem que o tratamento com GH deve ser continuado quando um jovem adulto com SPW atingiu a altura adulta, devido seus efeitos benéficos na composição corporal serem seguros e bem tolerados. No entanto, cabe destacar a necessidade de mais pesquisas sobre os efeitos de longo prazo, dosagem ideal e significado clínico.

Trab. 82 OS IMPACTOS DO NÍVEL DE RENDA SALARIAL NO DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO DE CRIANÇAS COM APLV

Karina Dupim Marini, João Lucas Morete Caieiro da Costa, Juliana Spir Barrionuevo, Mariana Bayona Motta, Vítor Pio de Queiroz

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A alergia à proteína do leite de vaca, APLV, é um tipo de alergia alimentar, AA, isto é, uma reação do sistema imune no trato gastrointestinal em decorrência da ingestão de proteínas como beta-lactoglobulina, alfa-lactoalbumina e a caseína. Esta condição afeta mais substancialmente crianças nas primeiras fases de seu desenvolvimento, cerca de 2% da população infantil estadunidense e,

consequentemente, influi direta ou indiretamente nas famílias de cada uma delas. No recorte brasileiro, a análise epidemiológica é rasa em dados quantitativos e qualitativos.

Objetivo: Tendo em vista isso, este estudo tem por objetivo entender o trajeto do paciente com APLV, do diagnóstico ao tratamento, e como sua renda e seu conhecimento de seus direitos do Sistema Único de Saúde interferem ao longo desse processo.

Metodologia: Foi utilizado como método um formulário para coleta de dados das famílias com pacientes APLV, contabilizando 107 ao todo, sendo elas consultadas através de comunidades on-line.

Resultados: Deparando-se com os desafios financeiros e nutricionais do tratamento de uma criança com APLV e, ao mesmo tempo, com os resultados obtidos, os autores deste estudo puderam verificar que, apesar do alto custo na adaptação da dieta desta AA, o fator econômico não se mostrou relevante dentro desse microcosmo consultado quanto ao tratamento, mas, levemente influente no diagnóstico. Analisando o conhecimento do benefício oferecido pelo SUS em relação à suplementação nutricional da criança, pôde-se verificar que, de um total de 44 pessoas, cerca de 45%, conhece o benefício, mas não o utiliza, e não realiza a suplementação.

Conclusão: Assim, por essa e outras relações obtidas, o estudo concluiu que a baixa renda não é um fator limitante para o tratamento dos pacientes com APLV, sendo ligeiramente influente na forma pela qual as famílias buscam o diagnóstico dessa AA. Em concordância à essa visão, pôde-se notar a alta evasão à Atenção Primária do SUS e o não uso das fórmulas oferecidas, ainda que são, por vezes, conhecidas pelo público alvo.

Trab. 83 ÓLEO DE COPAÍBA PREVINE OBESIDADE, ESTEATOSE E ESTRESSE OXIDATIVO HEPÁTICO

Luciana Ortega Telles, Bianca Sulzbacher da Silva, Angelica Macedo Borges Paulino, Gisele Facholi Bomfim, André Ferreira do Nascimento, Valéria Dornelles Gindri Sinhoin, Marcos Correa Dias, Renata de Azevedo Melo Luvizotto

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso

Introdução: Obesidade está associada a diversas doenças, sendo o estresse oxidativo um importante fator fisiopatológico. Óleo de copaíba (OC), um composto natural, possui propriedades fitoquímicas; entretanto, seus efeitos sobre a obesidade e doenças relacionadas ainda são desconhecidos.

Objetivo: Determinar se OC é capaz de prevenir obesidade induzida por dieta rica em sacarose e seus efeitos sobre esteatose e estresse oxidativo hepático.

Metodologia: Ratos Wistar machos foram divididos em três grupos (n=6/grupo): controle (C), sacarose (300g/L, em água; HSD) e HSD mais óleo

de copaíba (200mg/kg/dia via gavagem; HSD+OC). Após oito semanas, foram avaliados ganho de peso, índice de adiposidade (IA), esteatose e parâmetros de estresse oxidativo no fígado, como catalase (CAT), superóxido dismutase (SOD), glutatona reduzida (GSH), glutatona-S-transferase (GST), vitamina C (Vit C), carbonilação de proteínas e lipoperoxidação. Esteatose foi examinada e graduada por meio de estudo histopatológico com eosina-hematoxilina. Os dados foram apresentados em média \pm desvio padrão ou mediana \pm semi-amplitude (esteatose). Análise estatística foi realizada por meio do teste ANOVA de uma via ou ANOVA on Ranks, com nível de significância de $P < 0.05$.

Resultados: Os ratos HSD apresentaram obesidade, a qual foi caracterizada pelo aumento de 42% no ganho de peso e 36% no IA. A obesidade foi associada com esteatose e níveis reduzidos de GST, SOD e Vit C hepáticas. A suplementação com óleo de copaíba, no grupo HSD, foi capaz de prevenir o desenvolvimento de obesidade (ganho de peso, C: 124 ± 23 , HSD: 176 ± 33 , HSD+OC: 123 ± 42 ; e IA, C: 6.9 ± 0.6 , HSD: 9.4 ± 1.9 , HSD+OC: $6.9 \pm 1.4\%$) e esteatose (C: 1.0 ± 0.5 , HSD: 2.5 ± 1.0 , HSD+OC: 1.0 ± 0.5 score), e foi associada com maiores níveis de GST (C: 0.63 ± 0.04 , HSD: 0.53 ± 0.05 , HSD+OC: 0.63 ± 0.07 uMol GS-DNB/min/mg proteína), SOD (C: 15.4 ± 1.9 , HSD: 12.7 ± 0.9 , HSD+OC: 14.9 ± 1.3 UI SOD/mg proteína) e Vit C (C: 3.9 ± 0.6 , HSD: 2.8 ± 0.6 , HSD+OC: 3.9 ± 0.9 uMol ASA/g proteína) hepáticas, quando comparado aos animais HSD. Além disso, o grupo HSD+OC apresentou menores níveis de carbonilação de proteínas no fígado (C: 149 ± 38 , HSD: 176 ± 10 , HSD+OC: 148 ± 10 uMol/mg proteína), comparado ao grupo HSD.

Conclusão: Óleo de copaíba preveniu o desenvolvimento de obesidade, progressão da esteatose e melhorou os níveis de defesas antioxidantes no fígado. Esses resultados fornecem novos achados sobre OC, o qual pode ser vislumbrado como uma estratégia terapêutica, viável e benéfica, contra obesidade e doenças associadas.

Trab. 84

ÓLEO DE PEIXE EM CÁPSULAS

Mahyara Markievicz Mancio Kus-Yamashita, Jorge Mancini-Filho

Instituição: Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Óleo de peixe encapsulado foi o suplemento alimentar mais consumido na Europa e nos Estados Unidos, entre os anos de 2005 a 2012 as vendas destes produtos foram duplicadas em todo o mundo. Devido aos diversos benefícios atribuídos a este suplemento, como prevenção de doenças cardiovasculares, atuação nos processos inflamatórios e desenvolvimento cerebral, há uma grande variedade deste produto, conhecido popularmente por “ômega 3”. Em termos mundiais, o Codex Alimentarius

publicou um padrão de qualidade e identidade para óleos de peixe, no final de 2017.

Objetivo: Diante do alto consumo de óleo de peixe encapsulados no Brasil, em especial, no Estado de São Paulo, este trabalho teve como objetivo avaliar os dizeres de rotulagem das embalagens dos produtos.

Metodologia: Os óleos de peixe encapsulados utilizados neste projeto foram provenientes do Programa de Análise Fiscal de Alimentos do Estado de São Paulo. Na avaliação descritiva dos rótulos constantes nas embalagens de óleo de peixe foram utilizadas as seguintes legislações: RDC nº 26, de 02/0/2015; RDC nº 259, de 20/09/2002; RDC nº 360, de 23/12/2003; Lei Federal nº 10.674, de 16/05/2003; Portaria do Inmetro nº 157, de 19/08/2002; Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969.

Resultados: Os apontamentos realizados frente as legislações utilizadas foram divididas em dois subgrupos: rotulagem geral e rotulagem da informação nutricional. Para as análises sobre a rotulagem geral, o motivo de maior número de condenações foi relativa à RDC nº 26/2015 (Brasil, 2015), permeando no total de 20 apontamento, sendo 12 para “declaração de alergênicos diferente do previsto” e 8 para “ausência de declaração de alergênicos”. Considerando a informação nutricional nos alimentos, a “ausência da declaração de todas as frações componentes da gordura total” foi o motivo mais observado em desacordo com a RDC nº 360/2003 - (Brasil, 2003), em geral todos os apontamentos relacionados à informação nutricionais causam ao consumidor uma falta de informação importante e decisiva para a comparação das diversas marcas ofertadas nos pontos de venda.

Conclusão: O óleo de peixe, depois dos suplementos de vitaminas e minerais, é o mais consumido do Brasil, portanto a avaliação de suas propriedades é muito importante, devido os diversos benefícios listados. Entretanto foi verificado que de 44 amostras apenas 3 amostras estavam em condições satisfatórias, considerando a avaliação da rotulagem; demonstrando que a indústria do setor precisa ter mais cuidados na elabora

Trab. 85

PADRÃO ALIMENTAR DE LACTENTES DE 9 A 12 MESES DE IDADE DE UM CENTRO DE ALEITAMENTO MATERNO DA CIDADE DE SÃO PAULO

Luciola Santanna de Castro, Ana Carolina Lavio Rocha, Lais Hess, Kelly Pereira Coca

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Introdução: A introdução alimentar é um período de intensas modificações no padrão alimentar do lactente. De acordo com Ministério da Saúde do Brasil, a alimentação complementar deve-se iniciar aos seis meses de idade, ser gradual, contemplar todos os grupos alimentares e em consistência adequada

para a idade, a fim de que o lactente possa consumir alimentos in natura e minimamente processados com diferentes texturas e sabores, e de adequada densidade energética, propiciando o adequado crescimento e desenvolvimento infantil.

Objetivo: Descrever o padrão de consumo alimentar de lactentes de 9 a 12 meses de idade.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal realizado com lactentes acompanhados em ambulatório de nutrição infantil do Centro de Aleitamento Materno Ana Abrão, na cidade de São Paulo, no período de agosto de 2019 a julho de 2020. Os dados foram coletados por meio de formulário padrão, baseado no Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar do Ministério da Saúde. Na descrição dos dados foram utilizadas medidas de tendência central e frequências absolutas e relativas, e para análises inferenciais empregou a estatística qui-quadrado, considerando o nível de significância $p < 0,05$; igual a 5%.

Resultados: A amostra foi composta por 42 lactentes, com média de idade de 10,8 meses (DP=1,4), sendo 50% meninas. Do total, 85,8% recebiam leite humano e destes 42,9% estavam em aleitamento materno misto. Dos lactentes que estavam em aleitamento artificial, 83,3% recebiam fórmulas infantis. No tocante à consistência dos alimentos, somente 4,8% recebia de forma inadequada (liquidificada). Em relação à alimentação complementar, foi verificado que 92,9% receberam fruta, 97,6% receberam refeição principal e a maioria desta continha algum alimento do grupo dos cereais (90,5%), do grupo dos legumes (83,3%), do grupo de vegetais alaranjados (76,2%), do grupo dos feijões (69,1%) e do grupo das carnes e ovos (97,6%). Em relação aos marcadores não saudáveis, apenas a minoria consumiu mingau (7,2%), embutidos (4,8%), bebidas adoçadas (9,5%) e guloseimas (4,8%), mas alto consumo de biscoitos salgados (19,1%) pelos lactentes que não estavam recebendo leite humano ($p=0,005$).

Conclusão: O padrão alimentar dos lactentes acompanhados apresenta-se adequado diante das recomendações nacionais. Importante considerar o acompanhamento destes lactentes desde os primeiros dias de vida, reforçando a importância de orientação adequada, precoce e oportuna a fim de evitar adoções de práticas alimentares inadequadas antes do primeiro ano de vida.

Trab. 86 PERCEPÇÕES SOBRE O CONSUMO DE AÇÚCARES NO ATUAL CENÁRIO DE ISOLAMENTO SOCIAL

Sandra Regina Sigoli Zorzatto

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A atual pandemia por COVID-19 influenciou aspectos socioeconômicos, políticos e

culturais dos povos, culminando em modificações do hábito alimentar dos indivíduos, principalmente em relação ao consumo de açúcares. O isolamento social possui importante contribuição na alimentação, aumentando o desejo por carboidratos.

Objetivo: Analisar como o consumo de açúcares pelos indivíduos foi influenciado pelo atual cenário de quarentena e de pandemia da COVID-19; identificar as principais mudanças ocorridas na alimentação cotidiana de açúcares dos participantes do estudo.

Metodologia: Pesquisa realizada com participantes escolhidos de forma randomizada, com questionário composto por testes, enviado online.

Resultados: Participaram 117 indivíduos no estudo. A maior parte dos indivíduos (40,2% dos participantes) consomem doces, apesar de terem ciência de que isso não é benéfico à saúde. Além disso, é observado o aumento do consumo de açúcares desde o início do isolamento social. Quando perguntado a respeito da quantidade de dias sem consumo de açúcar, a maioria (37,6%) conseguiu não o ingerir por 1 a 2 dias no máximo.

Conclusão: A atual pandemia da Covid-19 modificou os hábitos dos indivíduos durante o isolamento social, inclusive os alimentares. A análise randomizada de 117 participantes através de questionário online demonstrou um aumento no consumo de açúcares, sendo um dos alimentos que causam bem-estar após o consumo.

Trab. 87 PERDA DE PESO COM TRATAMENTO ADJUVANTE A TERAPIA NUTRICIONAL: UM RELATO DE CASO

Leonardo Borba Araujo, Leda Maria Cavalcante Viana

Instituição: Faculdade Christus

Introdução: A obesidade, CLASSIFICADA COM UMA DOENÇA CRÔNICA NÃO TRANSMISSÍVEL (DCNT), atualmente, é um problema mundial, pois, acomete grande parcela da população de vários países, e continentes. Encontra-se crescendo os números de acometidos pela obesidade, o que ocasiona um problema de saúde pública, devido ser potencialmente agravante para outras doenças. Sendo de grande importância a prevenção e tratamento para obesidade, que inclui mudança no estilo de vida e alimentação.

Objetivo: Relatar a perda ponderal com o uso de tratamento medicamentoso adjuvante a terapia nutricional.

Metodologia: Trata-se de um relato de caso, onde foi realizado uma consulta com um paciente do sexo feminino, 38 anos de idade, diagnosticado com obesidade e que apresentava sintomas de: cefaleia diária, artralgia, dispneia, compulsão alimentar, com base na anamnese. Foi realizado 03 avaliações de composição corporal durante o período de 60 dias, através do método de bioimpedância com sistema

tetrapolar de 08 eletrodos durante a consulta médica. Foi prescrito terapia nutricional hiperproteica (1,8g de proteína/kg de peso corporal), hipocalórica e normolipídica, associada a um tratamento com Bupropiona 150mg 01 vez ao dia, Topiramato 25mg 01 vez ao dia e Orlistate 100mg 02 vezes ao dia, num período de 90 dias.

Resultados: Ao final do período de 60 dias, a paciente apresentou perda ponderal de 13,1 kg e teve a diminuição 9,1kg da massa de gordura corporal, e melhora dos sintomas relatados no início do tratamento.

Conclusão: O presente relato sugere uma melhora na perda de peso com o uso de tal medicamento associado a terapia nutricional. Mais estudos são necessários para confirmar esses achados.

Trab. 88 PERDA PONDERAL EM PACIENTE COM DOENÇA DE ALZHEIMER E USO DE DONEPEZILA

Leandro Minozzo, Pablo Gustavo de Oliveira, Lays Rhoden da Rocha, Ryan Roepke
Instituição: Universidade Feevale

Introdução: Apesar de perda ponderal ser uma reação medicamentosa descrita com os inibidores da acetilcolinesterase em paciente com Doença de Alzheimer (DA), entre eles a donepezila, é fundamental a compreensão desse fenômeno, assim como descartar outras causas de perda ponderal. Há de se considerar também a perda ponderal esperada em pacientes com demência. A avaliação geriátrica ampla acompanhada pela avaliação nutricional é instrumento importante nesses casos, em especial quando se detecta boa resposta cognitiva e funcional com a introdução do tratamento anticolinesterásico.

Objetivo: Apresentar caso de acompanhamento ao longo de 7 anos de paciente com DA em relação à variação ponderal.

Metodologia: Relato de Caso e Revisão da Literatura.

Resultados: T.L.C., 82 anos, casada, do lar, 5 anos de escolaridade, 5 filhos, reside com o esposo em Montenegro – RS. Filha trouxe a mãe em 01/04/13 relatando esquecimento progressivo no ano anterior, com repetição de histórias e de perguntas, além de dificuldade no preparo de refeições. Mantinha as atividades básicas da vida diária, com prejuízo em atividades instrumentais associadas à piora cognitiva. Acompanhante relatou que a mãe vinha emagrecendo, com perda de 3 quilos nos últimos 3 meses (de 70 para 67 kg). A paciente era quem preparava as próprias refeições e residia com o esposo também idoso. A paciente fazia uso de: levomepromazina 4% 4 gotas/dia e lorazepam 3 mg ao dia, omeprazol 20 mg dia, ranitidina 150 mg/dia, carbonato de cálcio 500 mg/dia, genfibrozila 600 mg. A paciente foi diagnosticada com demência por provável doença de Alzheimer,

sendo prescrita donepezila 5 mg inicialmente e após 10 mg. Dados de Exames Clínicos: Paciente com boa aparência, comunicativa e colaborativa. Peso em 66 quilos. IMC da paciente: 24,5 kg/m². Apresentava unhas quebradiças com manchas brancas. Avaliação cognitiva breve com MEEM em 25, Teste de Fluência Verbal em 9 e Teste do Relógio = alterado. GDS: 6. A paciente não perdeu peso nos primeiros 12 meses com o tratamento, tendo apresentado perda de 4 quilos em período posterior. Medidas nutrológicas, como suplementação, foram adotadas. A medicação foi mantida.

Conclusão: A perda ponderal em idosos com demência é um problema clínico complexo, que expõe o paciente a riscos e causa grande preocupação nos familiares. Essa perda está associada a desfechos clínicos adversos e é um dos pilares que compõem a fragilidade. Mesmo sem quaisquer tratamentos farmacológicos, estima-se que até 22,8% deles podem apresentar perda ponderal.

Trab. 89 PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA DE TRANSFERÊNCIA DE RENDA- BOLSA FAMÍLIA E FATORES ASSOCIADOS

Beatriz Oliveira Silva, Ligia Ortolani dos Santos
Instituição: Outros

Introdução: O acompanhamento do estado nutricional de crianças em vulnerabilidade, tem um grande potencial de contribuição para a construção de estratégias de prevenção e promoção de saúde, além da melhoria de suas condições de saúde e nutrição

Objetivo: Avaliar o perfil nutricional das crianças e identificar os fatores associados.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, tendo como critério de inclusão crianças de 2 a <10 anos de idade. A amostra foi composta por 50 núcleos familiares, participantes do programa de transferência de renda- bolsa família, sendo considerado crianças de ambos os sexos e seus responsáveis. O perfil nutricional foi avaliado por meio dos índices antropométricos, onde as medidas de peso e estatura foram convertidas em escore Z e classificados com base nos pontos de corte recomendados pela Organização Mundial da Saúde (2006) e determinados pelo Ministério da Saúde (2011). Para a caracterização do perfil socioeconômico e demográfico, foram solicitadas informações sobre variáveis do responsável: idade, escolaridade, situação familiar, renda familiar por faixa de salário mínimo nacional vigente no ano de 2019 e número de filhos vivos.

Resultados: A distribuição segundo perfil nutricional, demonstra que 77,1% em fase pré-escolar (≥2 e <5) e 42,4% das crianças ≥5 e ≤9 anos apresentaram-se em eutrofia, segundo circunferência de braço. De acordo

com peso para idade, >80%, encontram-se com peso adequado em ambas faixas etárias e conforme o índice antropométrico A/I, ressalta-se que adequação chega a 93,9% e 85,5 e 80,9 anos de idade, com 14,3% de déficit de estatura em crianças >2 e <5 anos. O índice de IMC/I, demonstrou que, quase 15% da população estudada apresentam-se em excesso de peso. Com relação à caracterização sociodemográfica, 46% dos responsáveis pelo núcleo familiar estavam na faixa etária entre 24 e 34 anos. 54% se autodenominaram pardas e não moravam com companheiro, tinham uma média de 3 filhos (DP \pm 1,8) e 62% possuíam escolaridade igual ou superior ao ensino médio completo e 84% viviam com aproximadamente 1 salário mínimo, tendo como valor médio do benefício bolsa família 201,42 (DP \pm 108,9), por família.

Conclusão: As características sociodemográficas das famílias têm sido utilizadas constantemente por gestores e planejadores para promover ações dirigidas aos segmentos populacionais em maior vulnerabilidade social, estando diretamente vinculadas aos riscos associados à saúde e nutrição, além de serem boas aproximações das condições socioeconômicas dos seus moradores.

Trab. 90

PERFIL NUTRICIONAL ATRAVÉS DA BIOIMPEDÂNCIA DOS PACIENTES DE UM CONSULTÓRIO PARTICULAR EM BELO HORIZONTE

Renata Silva Machado, Iris Élena Fóscolo Gomes, Jeissy Conceição Andrade de Paula, Helena Carolina Rocha Blank, Patrícia Vasconcelos Lima, Bruno Porto Pessoa, Ana de Paula Barbosa, Matheus Cordeiro Nick Falcucci Lemos, Luiz Felipe Machado Costa

Instituição: Outros

Introdução: A Bioimpedância (BIA) é um exame não-invasivo, indolor, portátil e de baixo custo. Como limitações é um método indireto, que depende do estado de hidratação e que necessita de equações diferentes para cada tipo de população.

Objetivo: O objetivo desse estudo foi identificar o perfil nutricional dos pacientes de um consultório através da BIA para definir melhor a estratégia de prevenção, acompanhamento e tratamento nutricional.

Metodologia: Foram selecionados pacientes do consultório Centro Fóscolo em Belo Horizonte, MG, no período de 1 ano. Trata-se de um estudo transversal onde foram coletados dados dos prontuários dos pacientes sobre características sócio-demográficas (sexo, idade) e exame BIA, com altura, água corporal, massa de gordura (MG), peso, massa muscular esquelética (MME), índice de massa corporal (IMC), percentual de gordura corporal (PGC) e taxa metabólica basal (TMB). Foi utilizado o aparelho marca Inbody 120 para coleta dos dados e houve a

orientação prévia aos pacientes de medidas a serem tomadas para evitar alterações. No PGC considerou-se para homens, a faixa saudável entre 10-20% e para as mulheres entre 18-28%. Para análise do Peso, MME e MG o valor encontrado foi analisado em comparação aos dados do software do aparelho em população semelhante em sexo e idade a do paciente. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação Educacional Lucas Machado (FELUMA) com CAAE 32800020.6.0000.5134 em 23-07-2020.

Resultados: A amostra foi de 244 pacientes, 74% sexo feminino e a média de idade de 35 anos em ambos os sexos. O sobrepeso prevaleceu no IMC dos homens e a eutrofia e sobrepeso no IMC das mulheres. A TMB ficou em torno de 1759 Kcal para homens e 1339 Kcal para mulheres. O PGC predominantemente masculino mostrou obesidade e feminino eutrofia e obesidade. O valor das medidas de altura, MME, MG, PGC e TMB foi estatisticamente significativo sendo maior em homens que nas mulheres. O IMC e a idade não apresentaram variação estatisticamente significativa entre os sexos.

Conclusão: Percebemos discrepância entre os valores de IMC e PGC a partir do sobrepeso em ambos os sexos, com um número maior de obesos no PGC, confirmando que o IMC não deve ser usado isolado na avaliação nutricional individual. A análise dos dados permitiu a criação de estratégias específicas para população estudada. Observou-se que a utilização de bioimpedância foi um estímulo para adesão do paciente às mudanças de hábitos uma vez que a compartimentação das medidas é mais impactante que o peso isolado.

Trab. 91

PERFIL NUTRICIONAL E HABITUAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS NO INTERIOR DO NOROESTE PAULISTA

Natália Barreto Silva, Amauri José Machado Junior, Giulia Fernanda Furquim, Guilherme José Inácio, Gustavo Henrique de Andrade Paschoalotto, Vitória Ambrosio Fernandes

Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: O envelhecimento é um processo fisiológico que afeta toda a população, tornando o assunto pertinente a todos. Além disso, a alimentação é um ponto fundamental, principalmente para o público idoso, por ser uma ferramenta essencial para manter o melhor funcionamento possível do organismo e controlar doenças crônicas. Em vista disso, o texto aborda o perfil nutricional e habitual de idosos institucionalizados no interior do noroeste paulista.

Objetivo: O objetivo é analisar o recordatório de 24 horas, comparar com as indicações consideradas ideais pela Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição e fazer uma crítica ao perfil nutricional

e habitual dos idosos institucionalizados baseado nesses critérios.

Metodologia: Foram coletados dados de 39 idosos institucionalizados a partir de um recordatório de 24 horas.

Resultados: Dentre os 39 idosos institucionalizados, 3 eram obesos, 21 hipertensos e 8 diabéticos. Acerca da alimentação, 7 idosos faziam uso da nutrição enteral, 7 idosos realizavam suplementação padrão e 3 idosos realizavam suplementação hiperproteica. Ainda, foi constatou-se que os idosos realizavam atividades físicas diárias com acompanhamento de um profissional e a ingestão diária era de 2978,73 Kcal.

Conclusão: Concluiu-se que a dieta da instituição analisada não oferece as melhores condições alimentares possíveis para seus residentes.

Trab. 92 POSSÍVEIS IMPACTOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA FUNÇÃO RENAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Lorhainy Suellen Costa, Amanda Márcia de Lima Resende, Camila Resende Neves, Joanna Freire Alves Carvalho, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Maria Clara Lopes Rezende, Matheus Pericles Belcavello, Leandro Vespoli Campos

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: A creatina é um composto endógeno produzido pelo fígado, pelo pâncreas e pelo rim a partir de glicina, de arginina e de metionina [1]. Além de essa substância poder ser encontrada em fontes naturais, como carnes e peixes, sua utilização como suplemento dietético é disseminada [2]. Sua utilização como suplemento alimentar por atletas de diferentes modalidades se faz crescente entre profissionais e não profissionais, uma vez que numerosos estudos comprovaram sua eficácia no ganho de força muscular, de massa magra e na performance durante as atividades resistidas [1,3,4,5,6]. Entretanto, questiona-se sobre os efeitos dessa suplementação sobre a função renal.

Objetivo: Investigar os possíveis impactos da suplementação de creatina sobre o funcionamento renal.

Metodologia: Durante o mês de setembro de 2020, foram realizadas pesquisas nas bases de dados SciELO e MEDLINE, utilizando as palavras-chave “creatine”, “creatine supplementation”, “kidney function”, “kidney function tests” e “resistance training”, o DECS e as variações encontradas no MeSH. Ademais, foram utilizados como critérios de inclusão ensaios clínicos controlados e randomizados (ECCR), publicados nos últimos dez anos, realizados em humanos e nas línguas inglesa (MedLINE) e portuguesa (SciELO).

Resultados: Foram encontrados 18 artigos, sendo selecionados seis estudos para o escopo desta revisão. Os ensaios analisaram marcadores da função renal, como: níveis de creatinina sérica, taxa de filtração glomerular, taxa de excreção de creatinina e exames simples de urina. Cabe destacar que foram analisados dados dos participantes que não apresentavam doenças renais pré-existentes ou potencial risco de disfunção renal. Nos ECCR, não foram observadas diferenças clinicamente significativas entre os grupos que receberam e os que não receberam a suplementação de creatina em relação a essas variáveis.

Conclusão:

O uso da suplementação de creatina pode ser considerado seguro quanto à função renal dos indivíduos que o realizam.

Trab. 93 PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE

Carlos Alberto Nogueira-De-Almeida, Maria Eduarda Nogueira-De-Almeida, Luiz Antonio Del Ciampo, Ivan Savioli Ferraz, Fabio Veiga Ued, Andréa Aparecida Contini

Instituição: Universidade Federal de São Carlos

Introdução: Na população infantojuvenil, estima-se que a prevalência de obesidade triplicou desde 1980 (2). Sabe-se que a obesidade na infância e adolescência aumenta o risco de doenças associadas e de obesidade na idade adulta. Além da grande quantidade de quadros patológicos associados com o excesso de gordura corporal, muitas doenças crônicas têm risco aumentado de se desenvolverem em indivíduos obesos, tais como diabetes melitos tipo 2, doenças de vesícula biliar, esteatose hepática, hiperlipidemia, complicações ortopédicas, apneia do sono e hipertensão arterial.

Objetivo: Esse estudo objetiva mostrar a prevalência de hipertensão arterial em um grupo de crianças e adolescentes. A hipótese é que a prevalência de PA elevada seja maior em crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade do que em populações de indivíduos eutróficos.

Metodologia: Trata-se de estudo transversal retrospectivo com dados obtidos através de bancos de dados construídos para realização de investigação científica. No total, foram avaliadas 691 crianças, portadores de sobrepeso ou obesidade, sendo 345 do sexo masculino e 361 do sexo feminino, tendo-se obtidos dados pessoais e de pressão arterial. Os resultados foram avaliados de acordo com dados de prevalência e através de estudos de comparação entre prevalências.

Resultados: Dos 691 pacientes examinados, 362 apresentaram pressão arterial normal e 329

apresentaram pressão arterial alterada, incluindo as categorias elevada, estágio 1 e estágio 2. Entre os indivíduos com sobrepeso, 38,8% apresentaram PA alterada. Entre os indivíduos com obesidade, o número subiu para 51,5%. A análise estatística revelou que há associação muito significativa entre sobrepeso vs. obesidade e PA ($p = 0,0022$), sendo que pacientes obesos apresentaram 1,675 vezes mais chance de apresentar PA alterada em relação a pacientes com sobrepeso. Já com relação ao sexo, a PA alterada foi mais presente no sexo masculino, com 52,1% do total, em relação ao sexo feminino, com 43,4%. A análise estatística revelou que há associação significativa entre sexo e PA ($p = 0,0224$) e que pacientes do sexo masculino apresentaram cerca de 30% mais chances de desenvolver PA alterada em relação aos do sexo feminino.

Conclusão: A pressão arterial elevada é comorbidade frequente entre crianças e adolescentes com excesso de peso e, aparentemente, os quadros são mais graves conforme o aumento do grau de obesidade e também mais frequentes no sexo masculino.

Trab. 94 PREVALÊNCIA DE OMISSÃO DO CAFÉ DA MANHÃ EM CRIANÇAS COM DIFICULDADES ALIMENTARES

Luana Romão Nogueira, Raquel Ricci, Priscila Maximino, Nathalia Gioia de Paula, Claudia de Cássia Ramos, Mauro Fisberg

Instituição: Outros

Introdução: O café da manhã pode ser considerado a refeição mais relevante do dia, uma vez que seu consumo está associado a melhor adequação nutricional geral da dieta, melhora da cognição e rendimento escolar e estilo de vida saudável. Apesar da relevância do assunto em pediatria, não há trabalhos que abordem o tema do café da manhã em dificuldades alimentares.

Objetivo: Descrever a prevalência de omissão do consumo do café da manhã em crianças com dificuldades alimentares.

Metodologia: Trata-se de um estudo retrospectivo observacional baseado em informações presentes em prontuários. Foi considerado como consumidor de café da manhã a criança que realizou ao menos uma refeição entre 6 e 9 horas e 59 minutos da manhã. O projeto foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 28257120.5.0000.5567). As análises descritivas foram feitas por meio de médias, frequências absolutas e relativas, de acordo com a natureza da variável. As diferenças entre os grupos foram testadas utilizando o qui-quadrado de Pearson, considerando o nível de significância de 5% ($p < 0,05$).

Resultados: Foram avaliados 204 prontuários de crianças com dificuldades alimentares. A idade média foi de 4,1 anos, sendo a maioria do sexo masculino

(63,7%), com seletividade alimentar (59,3%), sem doença orgânica associada (66,3%) e com mais de 15 alimentos presentes no inventário alimentar (74,8%). Em relação ao café da manhã, 17,2% omitiram essa refeição, sendo que crianças com seletividade alimentar apresentaram maior prevalência de omissão ($p = 0,02$).

Conclusão: A prevalência de omissão do café da manhã em crianças com dificuldades alimentares foi de 17,2%, sendo que seletivos realizam essa refeição em menor frequência. Dessa forma, é necessário estimular o consumo do café da manhã nessa população, assim como orientar a qualidade dos alimentos inseridos nessa refeição.

Trab. 95 PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA NO ENVELHECIMENTO: UM DESAFIO À SAÚDE PÚBLICA

Miguel Angelo Moscoso Naveira, Solange Andreoni, Luiz Roberto Ramos

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Introdução: A queda da mortalidade, seguida da redução da fecundidade e aumento da expectativa de vida, resulta no envelhecimento da população e no aumento das taxas de doenças degenerativo-crônicas e explosão da demanda de utilização dos serviços de saúde. Entre as doenças que se instalam durante o processo de envelhecimento, destaca-se a sarcopenia. O termo sarcopenia foi utilizado pela primeira vez por Irwing Rosenberg em 1989 para descrever a redução acentuada da massa muscular decorrente do envelhecimento, considerada responsável por altos graus de dependência e incapacidade física. O diagnóstico de sarcopenia se deu basicamente a partir desse momento por meio da avaliação da massa muscular esquelética, fator importante para o estudo da condição nutricional e de saúde da pessoa idosa. Na última década, consensos internacionais propuseram diagnósticos distintos para sarcopenia. O EWGSOP (Grupo Europeu de Trabalho sobre Sarcopenia em pessoas idosas) recomendou como critérios, não somente a presença de baixa massa muscular, mas também as mudanças qualitativas do tecido muscular como diminuição da força muscular e desempenho motor.

Objetivo: propósito dessa investigação foi revisar os estudos de prevalência de sarcopenia e discutir suas implicações do ponto de vista da Saúde Pública.

Metodologia: Foi realizada revisão da literatura científica mediante consulta as bases eletrônicas de dados bibliográficos da National Library of Medicine (MEDLINE) e Literatura Latino-Americana em Ciências da Saúde (LILACS) a qual foram incluídas publicações contendo estimativas de sarcopenia calculadas a partir da mensuração da massa muscular esquelética e força muscular e/ou desempenho motor. Os dados foram posteriormente classificados

segundo o ano, a região ou país, autor, características da população estudada.

Resultados: A prevalência de sarcopenia ajustada para idade e sexo, variou de 7% a 69%, dependendo da medida utilizada para a mensuração da massa muscular, diferentes pontos de corte e critérios utilizados.

Conclusão: Apesar das limitações e variações metodológicas entre os estudos analisados, destaca-se o esforço dos pesquisadores que vêm conseguindo descrever a condição relacionada ao idoso. A sarcopenia é um problema que acomete os indivíduos durante o processo de envelhecimento e que vem sofrendo algumas mudanças conceituais ao longo do tempo. A avaliação da prevalência de sarcopenia torna-se fundamental para o desenvolvimento, implantação e avaliação de políticas públicas na promoção de saúde para essa população.

Trab. 96

PREVENÇÃO DA SÍNDROME METABÓLICA CARDIORENAL PELO GAMA-ORIZANOL: MODULAÇÃO PROTEÔMICA

Camila Renata Corrêa, Jéssica Leite Garcia, Fabiane Valentini Francisqueti-Ferron, Cristina S. Gregolin, Erika T. N. Maia, Artur T. J. Ferron, Fernando Moreto, Igor Otávio Minatel, Ana Lucia A. Ferreira, Alfonsina D'Amato, Giancarlo Aldini

Instituição: Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Introdução: A síndrome metabólica cardiorenal (SMCR) é doença associada ao desenvolvimento de disfunção cardíaca e renal decorrente da obesidade e comorbidades. O γ -orizanol (γ Oz), principal fitoesterol presente nos grãos de arroz integral, demonstra efeitos benéficos sobre complicações da obesidade.

Objetivo: Avaliar a intervenção com γ Oz sobre o proteoma do coração e rins e a manifestação da SMCR.

Metodologia: Vinte e quatro ratos Wistar machos (CEUA 1309/2019) foram distribuídos em 4 grupos (8 animais/grupo) de acordo com as dietas fornecidas: Controle (C), Controle+ γ Oz (C+ γ Oz), High Sugar-Fat (HSF) ou High Sugar-fat+ γ Oz (HSF+ γ Oz) por 30 semanas. O γ Oz foi adicionado às dietas na dose de 0,5%. O peso dos animais foi acompanhado semanalmente. Na 30ª semana foram realizados a coleta de urina 24 horas e ecocardiografia para caracterizar a SMCR. A função renal foi avaliada pela taxa de filtração glomerular (TGF) e razão proteína/creatinina (P/C) e a estrutura e função cardíaca foram avaliadas pela espessura relativa do ventrículo esquerdo (ERVE), fração de ejeção (FE) e Onda E. Foram coletados os depósitos de gordura para obtenção do índice de adiposidade (IA) e os tecidos cardíaco e renal para análise proteômica quantitativa Label-free. As proteínas estatisticamente significantes

($q < 0.05$, $q = \text{FDR}$) e diferencialmente expressas foram selecionadas baseado no fold-change (sub-reguladas: -1,5; super-reguladas: 1,5). Os demais dados foram comparados por ANOVA duas vias seguido de post-hoc de Tukey com significância para $p < 0,05$.

Resultados: Tabela 1. Parâmetros da SMCR C C+ γ Oz HSF HSF+ γ Oz Peso (g) 482±44,2 486±48,1 599±65,2* 472±69,1& IA (%) 302,9±48,6 300±28,0 405±65,6* 296 ±56,73 & ERVE 0,464±0,069 0,499±0,018 0,528±0,066* 0,459±0,032& FE (%) 0,925±0,009 0,917±0,016 0,870±0,033* 0,914±0,015& Onda E 68,91±5,70 69,7±5,11 72,9±3,73 72,7±3,03 Razão P/C 0,0024±0,0007 0,0025±0,0003 0,0032±0,0004* 0,0026±0,0003& TGF (mL/min) 2,48±0,738 2,60±0,767 1,51±0,352* 2,30±0,139& *vs C; &vs HSF; Tabela 2. Número de proteínas super-reguladas e sub-reguladas C+ γ Oz x C HSF x C HSF+ γ Oz x HSF Coração Super-reguladas 22 356 212 Sub-reguladas 23 227 375 Rim Super-reguladas 120 85 160 Sub-reguladas 194 93 226

Conclusão: O γ Oz apresentou efeito preventivo sobre a manifestação da SMCR, o qual pode estar associado à modulação do proteoma cardíaco e renal.

Trab. 97

PROCESSO DE SOUS VIDE E A QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE CARNES

Betina Louise Angioletti, Stefany Pergentino dos Santos, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: As indústrias de alimentos e o ramo de alimentação em geral necessitam de investimentos em pesquisas e desenvolvimento, para atender aos valores de de um mercado motivado pela “inovação” e o “inusitado”, substituindo a repetição monótona de um procedimento qualquer. A gastronomia molecular é uma disciplina científica que estuda, há mais de 20 anos, os fenômenos físico-químicos que ocorrem durante o ato de cozinhar. Uma das técnicas mais utilizadas e difundidas da gastronomia molecular é o sous vide. Reações químicas específicas ocorrem na carne a temperaturas distintas, independentemente do método de cozimento utilizado. Para o sous vide, a carne é selada a vácuo em uma sacola plástica, cozinhada em água a 50-55°C por duas horas, e depois selada em uma frigideira extremamente quente ou com um maçarico; o resultado é uma carne ao ponto com uma excelente crosta, com padronizadas características nutricionais e sensoriais ao longo da espessura.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi organizar informações referente aos diferentes métodos de cocção de carnes e seus impactos na qualidade nutricional e sensorial.

Metodologia: Para esta revisão bibliográfica, apresenta-se o método sous vide, onde utilizou-se informações obtidos em artigos científicos e do livro “On Food and Cookng”.

Resultados: Os efeitos de encolhimento e firmeza, dos filamentos, são os responsáveis pela perda de umidade na carne e estão diretamente relacionados às mudanças celulares que ocorrem nas fibras de proteína durante o cozimento. A miosina começa a desnaturar em torno de 40°C com uma mudança marcante ocorrendo a 50°C. Essa desnaturação altera a textura da carne de crua para agradavelmente cozida e ainda tenra. A actina desnatura a 66 a 73°C, e essa reação é a principal responsável pelo endurecimento das fibras da carne e pela perda de umidade na carne cozida. A desnaturação da proteína, responsável por tornar a carne firme e seca, é parcialmente reversível. A actina desnaturada não pode ser alterada, mas os filamentos de miosina podem relaxar um pouco. Isto é evidente quando a carne descansa. A proteína coagulada é capaz de reabsorver parte da umidade perdida.

Conclusão: Cientistas de alimentos determinam que a textura ideal de carnes cozidas ocorre quando elas são preparadas na faixa de 60 a 67°C onde a miosina e o colágeno se desnaturam, mas a actina ainda permanece intacta. Além das agradáveis experiências sensoriais, nestas condições de cocção (tempo, temperatura e pressão), são mantidos importantes nutrientes.

Trab. 98 PRODUÇÃO DE ÁCIDO CÍTRICO PARA A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO DO MELAÇO DE CANA POR ASPERGILLUS NIGER

Maicon Michel Oenning, Carolina Krebs de Souza, Lisiane Fernandes de Carvalho

Instituição: Universidade Regional De Blumenau

Introdução: O ácido cítrico é uma das matérias primas mais utilizadas no mundo. É usada nos mais variados segmentos como o farmacêutico, metalúrgico e em especial no alimentício, que consome cerca de 70% de todo o ácido cítrico produzido no mundo. Sua finalidade na indústria de alimentos é preservar o produto, dar a sensação de frescor em bebidas, entre outras. A sua produção é realizada através da fermentação cítrica, usando como meio fermentativo uma grande variedade de matérias primas a base de glicose. Neste trabalho será abordado o uso do melaço de cana, já que esta cultura é muito rica no país e possibilita o seu uso em uma planta de grande produção. Além do uso do meio fermentativo, é necessário para a realização da fermentação cítrica, um fungo, sendo que o mais adequado para este caso é *Aspergillus niger*, o mais usado no processo de produção de ácido cítrico.

Objetivo: Projetar uma planta de produção de ácido cítrico destinado a indústria alimentícia, que use o melaço de cana como meio fermentativo. Obtendo um produto com alta qualidade e ótimo valor agregado.

Metodologia: Utilizou-se pesquisas, já realizadas neste campo, para determinar a eficiência de processo, balanços de massa e energia, e determinação de equipamentos mais adequados para o processo dimensionado em um trabalho de conclusão de curso de engenharia química.

Resultados: O projeto da planta apresentou resultados positivos, com um produto final com no máximo 0,3% de impurezas, uma conversão global de 60% de glicose em ácido cítrico e com um faturamento anual esperado de R\$22.801.334,54.

Conclusão: Com o crescimento exponencial da produção de alimentos industrializados, o uso do ácido cítrico tem sido cada vez mais necessário e cada vez em maior quantidade para permitir um maior tempo de validade destes produtos e realçar o sabor dos mesmos criando maior apelo no mercado e aumento do consumo pelo público alvo. A possibilidade do uso do melaço de cana torna a implementação de uma planta para produção de ácido cítrico altamente atrativa, já o Brasil está no topo da produção mundial da cana de açúcar garantindo assim um abundante fornecimento de matéria prima e diminuição dos custos da produção.

Trab. 99 PRODUÇÃO DE COMPOTA DE ABACAXI

Eduarda Mueller, Camila Laís Vorpapel, Carolina Krebs De Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O abacaxi, originário da América do Sul, é bastante apreciado tanto fresco como industrializado, por apresentar equilíbrio entre acidez e doçura em seu sabor e aroma. Na indústria, a fruta é transformada, principalmente, em abacaxi em calda, suco pasteurizado (concentrado ou não) e geleias, sendo que os resíduos desses processos são amplamente utilizados na alimentação animal. A cultura de abacaxi é sensível à escassez de água e influenciada pela radiação solar. O processamento do abacaxi traz vantagens como o aumento do tempo de conservação do produto, a agregação de valor, a exploração de novos mercados, e, especialmente, o aproveitamento de excedentes de produção e de frutos fora dos padrões para comercialização in natura, porém não comprometidos quanto à qualidade fisiológica e microbiológica.

Objetivo: Produzir compota de abacaxi com grau Brix pré-determinado.

Metodologia: As etapas do processo foram lavar, sanitizar, descascar, cortar, ler °Brix, ferver a calda e envasar. As quantidades de açúcar e água foram determinadas através de balanço de massa.

Resultados: Através da leitura - realizada em um refratômetro de bancada - do grau brix referente ao abacaxi, estabelecendo o grau brix almejado da amostra final em 30 e conhecendo os demais

dados, conseguiu-se calcular a massa de açúcar, e por conseguinte a massa de água para a prática. A partir da análise sensorial do produto para cinco características do produto (sabor, aroma, cor, textura e aparência global), observou-se que a compota de abacaxi produzida obteve uma grande aprovação pelo público, além de ser possível analisar que a textura do produto foi a característica que mais se deve aperfeiçoar a fim de garantir uma aceitação ainda maior da amostra final.

Conclusão: A compota de abacaxi (ou abacaxi em calda) é um produto fácil de ser processado, sendo uma ótima técnica para aumentar a vida de prateleira desta fruta e agregar valor à mesma. Portanto, além da fabricação a nível industrial, a compota de abacaxi pode ser uma opção para pequenos produtores rurais, tendo em vista seu grande consumo no Brasil. O alimento produzido nesta prática obteve uma boa aceitação sensorial, podendo ser comparado às demais compotas vendidas em mercados, com valores diferentes de grau brix, o que significa níveis diferentes de doçura.

Trab. 100 PRODUÇÃO E ANÁLISE DE CERVEJA DO TIPO BLONDE ALE

Eduarda Mueller, Camila Laís Vorpapel, Lisiane Fernandes de Carvalho

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A cerveja é uma bebida de baixo teor alcoólico, elaborada a partir de malte de cevada, água lúpulo e levedura. O ramo cervejeiro está presente em todas as cidades do Brasil e representa 1,6 % do PIB nacional, sendo um dos setores mais relevantes da economia brasileira. O sabor da cerveja é determinado pela matéria prima, pelo tipo de processo e pela levedura utilizada, além dos compostos produzidos durante a fermentação e maturação, que exercem maior impacto nas características sensoriais da bebida.

Objetivo: Avaliação do processo de produção de cerveja artesanal do tipo Blonde Ale, através da análise de variação do °Brix, pH e massa específica.

Metodologia: Utilizou-se um malte contendo Pilsner, Munich Malt, Cara-Pils/Dextrine, lúpulo Galena, Whirfloc granulado, lúpulo Cascade e SafBrew AleS-33. Foi cozido com água a fim de converter o amido em açúcares mais simples, necessários à fermentação. Foram realizadas as etapas de brassagem, cozimento (inativação das enzimas), lavagem e fervura. A mistura foi arrefecida em banho de gelo até atingir a temperatura de inoculação do fermento e após adicioná-lo, ocorreu a fermentação. A mistura foi refrigerada e se adicionou uma solução de açúcar e água, antes da fervura. Por fim, foi realizado o envase seguido da maturação. As análises de densidade, pH e °Brix foram realizadas com auxílio de proveta, pHmetro e refratômetro, respectivamente.

Resultados: O °Brix aumentou na brassagem devido à conversão do amido do malte em açúcar, estabilizando a partir de 50 minutos. Comparou-se as propriedades de pH, °Brix e densidade antes e após a fermentação, o °Brix decresceu (21,4-13,3) pelo fato do açúcar ser convertido em álcool, o que também ocasionou a diminuição da massa específica (1,053-1,006). E pela formação de gás carbônico, o pH também reduziu ao final da etapa (5,55-4,79). O percentual de álcool por volume no produto final relacionando a densidade antes e após o processo de fermentação resultou em 6,06 %. Obteve-se o índice de amargor total de 79,74 conforme escala internacional de unidades de amargura (IBU). E por fim 10 pessoas realizaram análise sensorial para os critérios de cor, teor alcoólico, aroma, amargor e aparência global, obtendo-se índice de aceitação de 85,4 %.

Conclusão: O controle de temperatura na produção de cerveja é essencial. Obteve-se ao final do processo, garrafas de Blonde Ale prontas para consumação, cuja análise sensorial indicou amargor e percepção de teor alcoólico elevados.

Trab. 101 PROPRIEDADES DO KEFIR DE LEITE ELABORADO A PARTIR DE LEITE DE BÚFALA, LEITE DE VACA E MISTURAS DE LEITE DE VACA COM COLOSTRO BOVINO: UMA REVISÃO

Christian Soares, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O kefir é uma bebida produzida por fermentação de leite com os grãos de kefir de leite. Nesses grãos encontram-se vários microrganismos, dentre eles as bactérias de ácido láctico e leveduras. No kefir produzido tradicionalmente existem variações químicas, microbiológicas e sensoriais de acordo com as características dos grãos de kefir, bem como, com as características do leite utilizado para a fermentação. Vários tipos de leite são utilizados na produção de kefir (vaca, cabra, ovelha e búfala). Por exercer uma atividade probiótica o kefir tem propriedades que melhoram a saúde.

Objetivo: Analisar as propriedades do kefir elaborado a partir de leite de búfala, leite de vaca e misturas de leite de vaca com colostro bovino.

Metodologia: Realizou-se revisão bibliográfica sobre o tema, com base em trabalhos publicados em periódicos do ano de 2020.

Resultados: Os resultados mostraram que todos os tratamentos produziram kefir com acidez titulável relativamente semelhantes. Os maiores níveis de etanol, sólidos totais e teor de proteína foram observados no kefir produzido a partir de 100% de colostro bovino quando comparado com outras misturas de leite de vaca com colostro bovino e 100% de leite de vaca. O tipo de leite teve efeito significativo na acidez, matéria seca, proteína e valores de CO₂

quando comparado leite de vaca com leite de búfala. O leite de búfala é diferente de outro leite não apenas em termos de sabor, mas também quimicamente. O teor de proteínas é mais alto do que o leite de vaca.

Conclusão: O uso de leite de búfala na produção de kefir e o uso de misturas de leite de vaca e colostro bovino proporcionam alternativas ao kefir tradicionalmente produzido a partir do leite de vaca.

Trab. 102 REGULAMENTAÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES PARA PRODUTOS CÂRNEOS

Maristela Satou Martins, Jussara Carvalho de Moura Della Torre

Instituição: Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Nos últimos anos, houve um aumento significativo na oferta de alimentos processados. Conseqüentemente o uso de aditivos foi ampliado, havendo a necessidade de atualização das legislações. A categoria 8 “Carnes e Produtos Cárneos” foi atualizada com a Resolução ANVISA RDC nº 272/2019 que dispõe sobre uso de aditivos alimentares.

Objetivo: Discutir as principais alterações da RDC 272/19 em relação às legislações revogadas.

Metodologia: A RDC 272/19 foi comparada com as regulamentações revogadas: Portaria SVS/MS 1002/98 (Lista as subcategorias de carnes e produtos cárneos); Portaria SVS/MS 1004/98 (Regulamento técnico de aditivos para a Categoria 8); Resolução ANVISA RDC 28/01 (natamicina) e Resolução ANVISA RDC 179/01 (tripolifosfato de sódio e carboximetilcelulose de sódio).

Resultados: Comparativamente à Portaria 1002/98, a RDC 272/19 suprimiu os nomes dos produtos listados nas subcategorias, podendo dificultar o enquadramento dos produtos comercializados e incluiu a subcategoria Produtos cárneos desidratados. A subcategoria Conservas e semiconservas cárneas e mistas foi dividida em duas. Em relação à Portaria 1004/98 foram acrescentados o uso de 4 reguladores de acidez (acetato de potássio e de sódio, diacetato de sódio e lactato de potássio) e alterado o limite do lactato de sódio. Os antioxidantes sofreram alterações no uso e limites de galato de propila, BHA e BHT e foram acrescentados ácido cítrico, D-alfa-tocoferol e mistura concentrada de tocoferóis. Restrições e limites de uso para os corantes Caramelos II, III e IV foram estabelecidos. Os conservadores nisina, diacetato de sódio, ácido propiônico e seus sais de sódio e potássio foram adicionados. O teor de nitratos foi reduzido para Conservas cárneas e mistas. A RDC 272/19 autorizou o uso de mais 4 espessantes; ácido fosfórico e 11 sais de fosfatos como estabilizantes; 7 realçadores de sabor; sorbitol como umectante; dióxido de silício e fosfato tricálcico como anti-umectantes; 6 emulsificantes e o ácido fosfórico

também foi incluído como estabilizante de cor. Ao conservador natamicina foi acrescentado a unidade g/100 g no limite de uso para industrializados secos. A função da carboximetilcelulose foi alterada para espessante, apenas em Industrializados cozidos.

Conclusão: Apesar da RDC 272/19 inserir limites e restrições de uso para alguns aditivos permitidos pela Portaria 1004/98, não houve a exclusão de nenhum aditivo. As funções emulsificante e anti-umectante foram incluídas e autorizadas a extensão de uso de mais 41 aditivos.

Trab. 103 RELAÇÃO ENTRE DIETA LOW-CARB E FATORES PREDISPOSTOS À MANIFESTAÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO SISTE- MÁTICA

Amanda Márcia de Lima Resende, Camila Resende Neves, Joanna Freire Alves Carvalho, Kayan Felipe de Oliveira Andrade, Lohrainy Suellen Costa, Matheus Pericles Belcavello, Maria Clara Lopes Rezende, Leandro Vespoli Campos

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: O aumento da obesidade é uma fenômeno global crescente nos últimos anos. No Brasil, a transição nutricional nas últimas quatro décadas evidencia a obesidade como um nova problemática na saúde nacional. Diante da alta relação entre a obesidade e as doenças cardiovasculares (DCV), diversas estratégias alimentares surgem para tentar mitigar tal cenário. Atualmente, estratégias como a dieta de baixo carboidrato, também chamada de “Low-Carb” (LC) e a dieta mediterrânea são alternativas para a tradicional dieta de baixa gordura, chamada de “low-fat” (LF). Apesar dos promissores benefícios, a heterogeneidade dos estudos sobre LC comprometem um consenso sobre o assunto.

Objetivo: Investigar os benefícios da dieta low-carb sobre parâmetros lipídicos relacionados ao desenvolvimento de DCV.

Metodologia: Durante o mês de Setembro, de 2020 foi realizada uma revisão através da base de dados MEDLINE. As palavras-chave usadas foram: “Low Carbohydrate Diet” e “Cardiovascular disease”, com seus descritores e variações encontradas através do Decs e do Mesh. A pesquisa restringiu-se a ensaios clínicos controlados randomizados (ECCR), realizados em humanos, maiores de 19 anos e publicados em inglês nos últimos 10 anos. Além disso, foram realizadas buscas manuais nas referências de artigos.

Resultados: Dos 35 estudos encontrados, 10 foram selecionados para a análise nessa revisão. Os ECCRs são em sua maioria realizados com participantes de ambos os sexos em indivíduos com sobrepeso ou obesidade. Os benefícios mais relevantes ao comparar-se as dietas LC com as LF são:

a redução mais acentuada do peso a curto e médio prazo, aumento dos níveis séricos do HDL, redução de triglicerídeos e redução de apoproteínas B no VLDL, colesterol VLDL, triglicerídeos VLDL e triglicerídeos LDL. Além disso, também foram observadas melhoras nos níveis de peptídeo YY12, adiponectina e ICAM-113, e nos níveis inflamatórios em indivíduos obesos que ingeriram dietas LC. No entanto, alguns fatores como gordura hepática e a pressão arterial sistólica (PAS) não apresentaram diferença significativa entre as duas dietas na maior parte do estudos, sendo apenas observada a redução da PAS no OmniCarb. A redução da glicemia pós-prandial só foi observada em um estudo dos estudos observados.

Conclusão: A dieta low-carb reduz a manifestação de fatores relacionados ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares em pacientes com sobrepesos e obesos.

Trab. 104

RELAÇÃO ENTRE INFECÇÕES DO TRATO URINÁRIO EM MULHERES E CONSUMO DE CRANBERRY: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Amanda do Carmo Gusmão, Vanessa do Carmo Gusmão, Marcela Goreske Leite, Lucas Vaz Fahel, Larissa Vaz Fahel, Renato Rangel Gusmão

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas e da Saúde de Juiz de Fora

Introdução: As Infecções do Trato Urinário (ITU) são uma das principais patologias na prática clínica e habitualmente são tratadas com antibióticos, o que contribui para a formação de microorganismos multirresistentes. Nesse contexto, o consumo de cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) como profilaxia de ITU tem ganhado cada vez mais, maior importância e visibilidade.

Objetivo: Analisar a relação entre ITU em mulheres e consumo de cranberry.

Metodologia: Foram analisados ensaios clínicos controlados e randomizados, publicados originalmente em inglês, dos últimos 5 anos, em humanos, tendo como referência a base de dados MedLine. A busca foi efetuada mediante a consulta ao MESH. Os descritores utilizados foram: "Urinary Tract Infection"; "Women"; "Vaccinium macrocarpon". Foram identificados 19 artigos a partir da frase de pesquisa. Ao aplicar os critérios de inclusão citados, foram encontrados dez artigos, dos quais oito foram eleitos para elegibilidade, e cinco foram excluídos. Foram excluídos estudos que a descrição dos métodos fosse pouco clara e/ou mal definida e aqueles que suas pesquisas não contemplavam o objetivo dessa pesquisa.

Resultados: Foram incluídos três estudos no escopo dessa revisão de literatura. Maki KC et al. avaliaram uma amostra de 373 mulheres com história recente de ITU, por um follow-up de 3 anos.

Os resultados indicaram que o consumo de cranberry por 24 semanas reduziu em 39% os casos clínicos de ITU (IC 95%: 9-59) e em 37% os episódios de piúria (IC 95%: 3-60). Vostalova J et al., por sua vez, avaliaram 169 pacientes, das quais a proporção de mulheres experimentando pelo menos um episódio de UTI foi significativamente menor no grupo que usou cranberry em pó de frutas (10,8%) em relação ao grupo placebo (25,8%). Por fim, Koradia P et al. analisaram 81 mulheres, por um follow-up de 26 semanas. O estudo indicou que o uso de cranberry causou: redução do número de indivíduos com ITU (90 versus 67%; $P < 0,05$); maior tempo para a primeira UTI (174 versus 90 dias; $P = 0,001$); menor duração da ITU ativa (5 versus 12 dias; $P = 0,009$); menos indivíduos que requereram antibióticos (3 versus 11; $P < 0,05$) e menor duração mediana da antibioticoterapia (4 versus 7 dias; $P = 0,09$).

Conclusão: O consumo de cranberry se mostra eficaz na redução do tempo de antibioticoterapia, na redução da duração ativa da doença e na profilaxia de ITU. Sendo assim, o uso de *Vaccinium macrocarpon* deve ser considerado na prática clínica, porque além disso, ele também reduz a formação de microorganismos multirresistentes.

Trab. 105

REVISÃO DE LITERATURA SOBRE EFEITOS DE PROBIÓTICO À BASE DE LACTOBACILLUS NA RESISTÊNCIA À INSULINA EM MODELO ANIMAL E EM HUMANOS

Barbara Izabel Moraes Salles, Débora Cioffi, Sandra Roberta Gouvea Ferreira Vivolo

Instituição: Universidade de São Paulo

Introdução: Pesquisas sobre microbiota intestinal cresceram consideravelmente nos últimos anos, bem como o interesse sobre os efeitos da suplementação de probióticos no metabolismo. Considerando as altas prevalências de doenças metabólicas associadas à resistência à insulina (RI), foi realizada uma revisão da literatura abordando os efeitos de *Lactobacillus* na modulação da sensibilidade à insulina em animais e humanos.

Objetivo: Analisar os efeitos de suplementos com *Lactobacillus* nos parâmetros de RI em animais e humanos.

Metodologia: Revisão de estudos conduzidos em modelo animal e ensaios clínicos (EC), com buscas no PubMed usando descritores MeSh em inglês até janeiro/2020, contendo uma medida objetiva de RI.

Resultados: A revisão resultou em 6 EC (3 com cepa única e 3 com mix de cepas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*) e 20 em modelo animal (18 com cepa única e 2 com mix de cepas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*), com tempo de intervenção variável entre 3 e 24 semanas e dosagens entre 107 a 1010 UFC. Nos estudos em animais houve melhora em pelo

menos um dos parâmetros de RI avaliados, enquanto nos EC, com amostras e desenhos heterogêneos, os resultados foram controversos, com melhora da RI na maioria dos estudos, mas sem efeitos em 33%. Achados adicionais à RI incluíram: melhora em perfil lipídico, marcadores inflamatórios e oxidativos, na produção de ácidos graxos de cadeia curta e composição da microbiota.

Conclusão: Há consistência nos achados em animais quanto a benefícios da suplementação com *Lactobacillus* na RI, além de melhora da barreira intestinal, sistema imune e metabolismo. Porém, os estudos levantados não permitem assegurar que atenuem na RI em humanos. Estilo de vida, uso de antibióticos, outras condições ambientais e fatores genéticos podem influenciar a resposta aos probióticos. São necessárias mais pesquisas sobre efeitos de *Lactobacillus*, combinado ou não a medicamentos e/ou prebióticos, controlados para o estilo de vida na RI. Possíveis efeitos da suplementação com mix de cepas não são claros, podendo haver competição inter-cepas ou alterações deletérias na composição da microbiota. Heterogeneidade de amostras e de protocolos experimentais, além de variedade de probióticos, usados em cepa única ou múltiplas, dificultaram a comparabilidade dos resultados. Devem ser desenvolvidos mais EC, com populações diversas e métodos padronizados, que permitam a comparação dos estudos e a elaboração de meta-análises.

Trab. 106
REVISÃO SOBRE ALTERAÇÃO DE COMPOSTOS AROMÁTICOS DE LÚPULO CAUSADOS POR LEVEDURAS ALE E LAGER DURANTE A FERMENTAÇÃO DA CERVEJA

Maicon Michel Oenning, Carolina Krebs de Souza, Lisiane Fernandes de Carvalho
Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Os terpenóides são uma classe de compostos derivados de um precursor comum, o pirofosfato de isopentila. São compostos aromáticos com fortes qualidades sensoriais, são encontrados em óleos essenciais de muitas plantas como o lúpulo, matéria prima essencial na produção de cerveja. Os aromas dos terpenóides variam amplamente e incluem floral, frutado, mentolado e apimentado. Diferentes isômeros de um dado terpenóides pode ter aromas variados.

Objetivo: Avaliar a biotransformação de terpenóides presentes no lúpulo durante a fermentação do mosto cervejeiro por leveduras Ale e Lager.

Metodologia: Para este estudo avaliou-se publicações científicas para desenvolvimento de artigo de revisão bibliográfica.

Resultados: Em contexto geral todos os terpenóides adicionados no início da fermentação

tiveram uma queda gradual da sua concentração ao longo do processo, porém comprovou-se que esta diminuição na concentração foi devido a biotransformação de alguns dos terpenóides em outros compostos. O geraniol apresentou transformação em nerol, citronelol, linalol, acetato de citronelol e γ -terpeneol durante a fermentação com ambas as leveduras, porém apresentou maiores concentrações quando a fermentação ocorreu com levedura Lager. Os produtos formados a partir do linalol por ambas as leveduras foram o nerol, geraniol e o γ -terpeneol. Novamente as maiores concentrações de produtos foram detectadas na fermentação com a levedura Lager.

Conclusão: Embora os ésteres de álcoois terpenícos tenham anteriormente sido encontrados em óleos de lúpulo, este estudo mostrou que as leveduras também podem contribuir para sua presença na cerveja via esterificação durante o processo de fermentação. A formação de ésteres terpenóides pela cepa Lager, mas não pela cepa de ale é claramente um reflexo da genética entre esses organismos. O aparecimento de pequenas quantidades de geraniol e nerol nos experimentos de suplementação de linalol indica que algumas reações de biotransformação são reversíveis (ou seja, geraniol para linalol, nerol para linalol).

Trab. 107
REVISÃO SOBRE BENEFÍCIOS DO CONSUMO MODERADO DE CERVEJA PARA A SAÚDE

Maicon Michel Oenning, Carolina Krebs de Souza, Lisiane Fernandes de Carvalho
Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A cultura cervejeira vem se propagando ao redor do globo de forma cada vez mais rápida, a concretizando assim como uma das bebidas alcoólicas mais consumidas no mundo. Consequentemente este assunto tem sido cada vez mais alvo de pesquisa, não somente em torno da sua produção, mas também as consequências do seu consumo para a saúde humana. Benefícios a saúde associados não somente ao álcool, mas também ao malte e ao lúpulo vem sendo confirmados ao longo do tempo.

Objetivo: Avaliar os benefícios do consumo moderado de cerveja para a saúde humana.

Metodologia: Para este estudo avaliou-se publicações científicas para desenvolvimento de artigo de revisão bibliográfica.

Resultados: Desde o início da década de 1990 inúmeros estudos científicos apontam que o consumo moderado de álcool causa uma queda na taxa de mortalidade, se destacando particularmente na aterosclerose, devido suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatória. Esses efeitos contribuem para atenuar os mais importantes fatores

de risco cardiovascular, tais como os distúrbios do metabolismo lipídico e glicídico. A ingestão de bebidas alcoólicas associa-se a aumento das concentrações de HDL (10% a 20% mais altas nos consumidores moderados de álcool comparados aos abstêmios) e melhora no perfil de coagulabilidade sanguínea. Além da presença de álcool a cerveja é rica em polifenóis, sendo estes provenientes em média de 70% do malte e 30% do lúpulo. Os polifenóis demonstraram in vitro ações antioxidantes, anticarcinogênicas, anti-inflamatórias e antivirais, além destes dados já confirmados, estudos estão sendo realizados para confirmar a bioatividade da cerveja no plasma.

Conclusão: As evidências acumuladas ao longo do tempo mostram um lado positivo em relação ao consumo moderado de bebidas alcoólicas, sendo as mais consistentes em relação a proteção cardiovascular. Os conhecimentos dos efeitos fisioterápicos do etanol e de compostos bioativos têm elucidado parte dos resultados controversos sobre o efeito das bebidas alcoólicas na saúde. Os polifenóis presentes em cervejas, tem sido associados a benefícios a saúde, porém estes compostos têm maior concentração em vinhos tintos, que apresentam melhores resultados quando comparados a cerveja. Recentemente os polifenóis têm sido associados a efeitos positivos sobre a microbiota intestinal que podem atenuar o estado inflamatório, quadro associado a formação de numerosas doenças crônicas, em partículas as metabólicas e cardiovasculares.

Trab. 108

REVISÃO SOBRE CAPACIDADE DA LEVEDURA CERVEJEIRA BRETTANOMYCES DE ALTERAR COMPOSTOS AROMÁTICOS DE LÚPULO

Maicon Michel Oenning, Carolina Krebs de Souza, Lisiane Fernandes de Carvalho

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: Com o crescimento do consumo de cervejas artesanais a indústria cada vez mais está à procura de inovações e práticas alternativas de produção. Uma das técnicas abordadas recentemente é o uso de leveduras não convencionas para a fermentação da bebida. A levedura *Brettanomyces* é uma delas e é relacionada a formação de ésteres, levando a sabores frutados e aromas inatingíveis pelas leveduras convencionais. Recentemente estudos demonstraram que as leveduras convencionais alteram os compostos de lúpulo responsáveis por aroma e sabor, porém esta característica não havia sido avaliada em leveduras da família das *Brettanomyces*.

Objetivo: Avaliar a biotransformação de compostos presentes no lúpulo durante a fermentação do mosto cervejeiro pela levedura *Brettanomyces*.

Metodologia: Para este estudo avaliou-se publicações científicas para desenvolvimento de artigo de revisão bibliográfica.

Resultados: Houve a conversão de geraniol em α -citronelol e o linalol foi convertido em γ -terpineol, mas em taxa inferior. Após a conversão por vias tradicionais, o mircenol foi completamente esgotado em todos os casos e o isobutirato de isoamila foi ligeiramente aumentado. Nenhuma correlação foi encontrada entre a atividade da α -glucosidase e o aroma liberado de agliconas. A quantidade total de monoterpenos foram mais elevados nas fermentações secundárias em comparação com as fermentações primárias devido ao dry hopping. No entanto, a bioconversão de álcoois monoterpênicos ocorreu a uma taxa semelhante à da fermentação primária, em ambos os casos. Como na fermentação primária as cepas de *Brettanomyces* aumentaram o γ -terpineol e α -citronelol enquanto reduz o linalol e o geraniol. Não houve correlação entre a atividade de α -glucosidase dependente da cepa e os aromas de lúpulo, sugerindo que a α -glucosidase intracelular não foi responsável pela liberação de agliconas de lúpulo.

Conclusão: A atividade da α -glucosidase foi considerada altamente dependente da cepa, com a *Brettanomyces anomalus* a mais eficiente na conversão de α -substratos. A atividade da α -glucosidase de cepas de *Brettanomyces* é quase exclusivamente intracelular e portanto, tem pouco impacto na liberação de álcoois monoterpênicos derivados do lúpulo durante a fermentação. Além disso, a conversão de geraniol em α -citronelol foi substancialmente maior, provavelmente de uma contribuição direta das proteínas oxidorreduzidas.

Trab. 109

REVISÃO SOBRE CAPACIDADE DE LEVEDURAS CERVEJEIRAS DAS CEPAS ALE E LAGER DE HIDROLISAR LIGAÇÕES β -GLUCOSÍDICAS

Maicon Michel Oenning, Carolina Krebs de Souza, Lisiane Fernandes de Carvalho

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: O mosto e a cerveja possuem uma variedade de substâncias que contêm ligações β -glicosídicas. Se destacam entre elas a degradação de produtos decorrentes da hidrólise das ligações mistas de β -glucanos que compõem o componente principal das paredes celulares do endosperma amiláceo da cevada.

Objetivo: Realizar a triagem de uma diversidade de leveduras *Saccharomyces* por sua capacidade de hidrolisar ligações β -glucosídicas e relatar algumas das propriedades das enzimas isoladas de cerveja e levedura.

Metodologia: Para este estudo avaliou-se publicações científicas para desenvolvimento de artigo de revisão bibliográfica.

Resultados: β -Glucosidase foi detectada em todas as cepas de levedura examinadas, mas em

níveis muito baixos. As cepas de cerveja tendem a exibir níveis mais elevados do que os encontrados em outras cepas de levedura, incluindo fermento para vinho e saquê. Para as cepas ale e lager, o nível de atividade liberada da célula durante o crescimento foi muito menor que o que poderia ser liberado da célula por rompimento, com menos de 2,5% sendo extracelular. Uma única α -glucosidase foi detectado em cepas de leveduras ale e lager, conforme evidenciado por cromatografia de troca iônica e permeação em gel. Em cada caso, uma única banda de proteína foi detectada por eletroforese em gel de poliacrilamida de dodecil sulfato de sódio de α -glucosidase purificada a partir de levedura ale ou lager e esta banda tinha um peso molecular de aproximadamente 50.000. Ambos exibiram atividade em um espectro relativamente amplo de pH e mostrou tolerância ao calor semelhantes. α -Glucosidase isolada de levedura ale e lager exibi uma afinidade relativamente alta para laminaria (α ; 1-3) e celobiose (α ; 1-4).

Conclusão: Um amplo espectro de pH α -glucosidase está presente tanto em ale quanto cepas maiores de levedura em níveis mais elevados do que em outras *Saccharomyces* e pode hidrolisar as ligações α ; 1-3 e α ; 1-4. A localização intracelular da enzima torna improvável que tem muita capacidade de degradar oligossacarídeos ligados a α ; derivados de maltagem e esmagamento e que, conseqüentemente, são encontrados no cerveja. Ainda não se sabe se esta enzima tem algum capacidade de hidrolisar entidades derivadas de lúpulo. Sua função não está claro, mas pode ter um papel na mobilização do glucano componente da célula de levedura. É improvável que afete a ligação α ; com oligossacarídeos presentes no mosto.

Trab. 110

RISCO DE CONTAMINAÇÃO PELO NOVO CORONAVÍRUS ATRAVÉS DO MANUSEIO DE EMBALAGENS PLÁSTICAS DE ALIMENTOS

Luciane Lanser, Eduarda Mueller, Carolina Krebs de Souza

Instituição: Universidade Regional de Blumenau

Introdução: A Covid-19 é uma síndrome respiratória contagiosa causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) e transmitida através do contato próximo com indivíduos infectados. Ato como falar, tossir ou respirar lançam gotículas de saliva ao ambiente, que podem se depositar nas mais variadas superfícies e, quando carregadas com o vírus, representar perigos como a contaminação através do toque ou manuseio desses objetos.

Objetivo: Analisar as possibilidades de contaminação pelo novo coronavírus através do manuseio de embalagens de alimentos.

Metodologia: Revisão bibliográfica de artigos publicados entre os meses de março a setembro de 2020.

Resultados: Temperaturas normais de cozimento (acima de 70 °C) inativam o vírus, que demonstra estabilidade sob atmosfera refrigerada (média de 4 °C) e é capaz de sobreviver por até dois anos em condições de congelamento (abaixo de 0 °C). Isto sugere que a contaminação através da manipulação de produtos preservados nesses ambientes possa ser possível. Em condições normais de temperatura (aproximadamente 20 °C) superfícies plásticas como embalagens mantém o vírus ativo por no máximo três dias, mas a transmissão, nesse caso, parece ser evidenciada somente quando uma pessoa portadora da doença espirra sobre um produto, por exemplo, e outra logo em seguida o toca, levando as mãos contaminadas para regiões como olhos, nariz ou boca.

Conclusão: Apesar da escassez de estudos relacionados ao tema, compreende-se que a higienização regular das mãos com antissépticos e o uso de equipamentos como máscaras se mostram necessários para controlar o problema e evitar a contaminação pelo novo coronavírus em superfícies como embalagens plásticas de alimentos.

Trab. 111

SEGURANÇA DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARES PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Maristela Satou Martins, Jussara Carvalho de Moura Della Torre

Instituição: Instituto Adolfo Lutz

Introdução: Para que os aditivos alimentares possam ser utilizados em produtos cárneos, estes devem atender as especificações mais atuais estabelecidas pelo Comitê Conjunto FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares (JECFA), pelo Código de Produtos Químicos Alimentícios (Food Chemicals Codex) ou pela União Européia. O JECFA, após a avaliação toxicológica dos aditivos estabelece valores de Ingestão Diária Aceitável (IDA), que é a quantidade estimada do aditivo alimentar, expressa em miligrama por quilo de peso corpóreo (mg/kg p.c.), que pode ser ingerida diariamente, durante toda a vida, sem oferecer risco apreciável à saúde, a luz dos conhecimentos científicos disponíveis na época da avaliação. Para o estabelecimento de limites máximos nos alimentos são considerados os valores de IDA e a estimativa de ingestão dos aditivos pelo consumo de alimentos.

Objetivo: Avaliar os aditivos alimentares quanto à segurança de uso, para a categoria Carnes e Produtos Cárneos autorizados pela Resolução ANVISA RDC nº272/19.

Metodologia: Relacionar os aditivos alimentares estabelecidos na legislação com a respectiva toxicidade.

Resultados: A RDC 272/19 autoriza o uso, além dos aromatizantes, de 109 aditivos em produtos cárneos, destes 58 possuem IDA não especificada ou não limitada, termo aplicado a uma substância alimentícia de muito baixa toxicidade, não sendo necessário estabelecer um valor numérico, quando utilizado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Os aditivos que possuem IDA aceitável ou numérica são 25, seu uso é aceitável para certos propósitos. Para a inclusão deste aditivo na legislação do alimento, deve ser feita uma avaliação de ingestão de todas as fontes. O ácido fosfórico e sais de fosfato permitidos para uso em produtos cárneos somam 25, com Ingestão Diária Máxima Teórica (IDMT) de grupo de 70 mg/kg p.c. (em fósforo). Para o ácido nicotínico não foi estabelecida uma IDA. Especial atenção deve ser dada à ingestão de nitritos, que possui uma IDA de 0-0,07 mg/kg p.c. em íon nitrito, a menor dos autorizados. Considerando a ingestão de nitrito de sódio apenas de carnes processadas e o limite máximo permitido do aditivo pela RDC 272/19 de 0,015 g/100 g em nitrito de sódio, para não superar a IDA, uma criança de 20 kg poderia ingerir diariamente até 14 g de produto cárneo e um adulto de 60 kg até 42 g.

Conclusão: Apesar de todos os aditivos autorizados serem seguros para uso, os nitritos poderão exceder a IDA quando ingeridos por crianças e adultos com elevado consumo de carnes processadas.

Trab. 112 SÍNDROME DE KEARNS-SAYRE - MIOPATIA MITOCONRIAL

Miguel Angelo Moscoso Naveira, Marcelo Contardo Moscoso Naveira, Leandro Torres, Thiago Nepomuceno Silva

Instituição: Outros

Introdução: A síndrome de Kearns-Sayre é uma doença extremamente rara, com prevalência desconhecida na literatura internacional, e escassos casos publicados no Brasil. A entidade integra um grupo de desordens do metabolismo mitocondrial, denominadas miopatias mitocondriais.

Objetivo: Descrever o caso clínico de uma paciente portadora dessa patologia e, discussão através de revisão da literatura sobre o tema.

Metodologia: Caso clínico: A.L.S, feminino, do lar, 45 anos, branca, natural e procedente de Santos (SP), veio para avaliação com queixa de falta de equilíbrio, cansaço, perda de peso, surdez no ouvido direito, baixa acuidade visual bilateral, ptose palpebral bilateral com piora significativa no último ano. A biópsia do biceps direito revelou fibras tipo I granulares, com aumento da reação enzimática de NADH, sarcoplasma desorganizado e fibras tipo I com intenso depósito de formazan, identificadas através de reações de NADH e ATPase pH 4.6 e 4.9. Através da reação de tricômio de

Gomori modificado, as mesmas fibras I apresentaram sarcoplasma desorganizado (com efeito “rasgado”, causado pelo acúmulo de mitocôndrias defeituosas. O Eletrocardiograma (ECG) apresentou bloqueio completo de ramo esquerdo, alterações difusas de repolarização ventricular, segmento QT prolongado. Paciente segue em uso de: cloridrato de amiodarona, lagrima artificial, lubrificante oftálmico, coenzima Q-10, nutrientes antioxidantes (vitaminas e minerais), aminoácidos (L-carnitina, Leucina, Creatina).

Resultados: Discussão: Os critérios de diagnóstico da síndrome são a tríade de oftalmoplegia progressiva, degeneração pigmentar retiniana e bloqueio de condução cardíaco. A biópsia de tecido muscular com coloração de Gomori constata mudanças morfológicas características nas fibras estriadas também chamadas de “ragged-red cells” (fibras vermelhas rasgadas). Revisão da literatura evidencia que aproximadamente 57% dos pacientes com a síndrome apresentam sinais clínicos de disfunção cardíaca.

Conclusão: O entendimento das características da Síndrome de Kearns-Sayre torna-se essencial para a investigação apropriada e manejo de suspeitos. Não há terapia efetiva descrita na literatura para as desordens mitocondriais. Apesar da terapia gênica representar uma possível cura para esta moléstia, o tratamento com medidas de suporte nutricional como: aminoácidos (L-carnitina, Leucina, Creatina), coenzima Q-10 e antioxidantes (vitaminas e minerais), pode promover melhora significativa na qualidade de vida dos indivíduos acometidos por essa doença.

Trab. 113 SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D EM PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM NOVO CORONAVÍRUS

Paulo Roberto Pinheiro Brito, Paulo Roberto

Instituição: Universidade Federal do Ceará

Introdução: Ensaios clínicos randomizados (RCTs) têm indicado que a vitamina D pode ter propriedades de suporte imunológico, sendo viável explorar esse potencial na prevenção de infecções respiratórias agudas, essencialmente a Covid-19. Quantidades adequadas desse micronutriente parecem ser essenciais para reduzir as concentrações de citocinas pró-inflamatórias que ferem o revestimento dos pulmões, sugerindo benefícios clínicos atrativos a pacientes com coronavírus

Objetivo: Analisar evidências e ensaios acerca do papel metabólico da vitamina D na redução de infecções no trato respiratório, relacionando às intervenções clínicas em pacientes confirmados com infecção por Covid-19

Metodologia: Realizou-se uma revisão de literatura nas bases Pubmed e BVS, utilizando os descritores do DECs: “Coronavírus”, “Vitamina D” e “Suplementos Nutricionais”. Foram incluídos artigos

originais, publicados no ano de 2020, nas línguas inglesa e portuguesa, que abordaram intervenções clínicas e laboratoriais em pacientes com infecções respiratórias.

Resultados: Foi sugerido que a Vitamina D tem um papel controlador na tempestade de citocinas inflamatórias. O calcitriol, forma biologicamente ativa da Vitamina D, tem ação regulatória sobre as proteínas antimicrobianas, essencialmente catelicidina e defensina, protegendo o sistema respiratório e aumentando a expressão de junções e barreiras celulares contra infecções virais. Os mecanismos de combate às infecções pela Vitamina D podem ser orientados em três categorias: barreira física, imunidade natural celular e imunidade adaptativa. Microrganismos agem perturbando as junções comunicantes e aderentes que mantêm rígidas a estrutura celular, aumentando a taxa de infecção. A vitamina D ajuda a manter a integridade dessas junções e lacunas (E-caderina). Ensaio piloto, duplo-cego e randomizado conduzido em pacientes de UTI ventilados mecanicamente mostrou que indivíduos que receberam doses de até 50.000 UI de Vitamina D ou 1000.000 UI dessa vitamina por 5 dias tiveram significativa diminuição do tempo de internação hospitalar comparado ao grupo placebo.

Conclusão: A atuação da vitamina D integra tanto seu papel primário indutor de imunidade quanto sua atuação adjuvante nas defesas contra infecções, sendo notável sua importância no combate ao coronavírus. A suplementação de Vitamina D em pacientes com diagnóstico de Covid-19 parece ser controlada e sem eventos adversos significativos, mas os mecanismos subjacentes a altas doses de suplementação ainda são incertos.

Trab. 114

VISÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA ACERCA DO USO DE MEDICAMENTOS PARA O TRATAMENTO DA OBESIDADE

Mateus Moreno Landin, Hugo Guerra Rozani, Fernando Zanatta Júnior, João Gustavo Lima de Castro Paro, João Pedro Pataro Domingos, Durval Ribas Filho
Instituição: Centro Universitário Padre Albino

Introdução: A obesidade é uma doença neuro-comportamental, crônica, recidivante e multifatorial. Acomete mais de 20 milhões de brasileiros, o que

demonstra sua alta incidência. Ela foi classificada como doença crônica pela American Medical Association em 2013 e outras entidades seguiram o mesmo caminho, como a Organização Mundial de Saúde e o Código Internacional das Doenças. Por esse motivo, requer um tratamento para doenças crônicas, sendo uma alternativa viável e eficaz o tratamento farmacológico. Este visa à redução de peso e de comorbidades relacionadas à obesidade.

Objetivo: O objetivo geral é identificar e analisar a visão populacional acerca do tratamento da obesidade com medicamentos. O objetivo específico é observar o estigma da farmacoterapia para o tratamento da obesidade em relação a outras doenças crônicas, como diabetes e hipertensão arterial sistêmica.

Metodologia: Foi realizado um estudo descritivo a partir de 14 perguntas organizadas em um questionário digital, com um total de 520 respostas, divididas entre médicos (3,1%), acadêmicos de medicina (27,6%) e pessoas atuantes em outras categorias (69,4%).

Resultados: A pesquisa mostrou que 91,7% dos participantes consideraram a obesidade uma doença, sendo que 91,5% acreditam existir preconceito contra obesos. Com relação ao uso de medicamentos para o tratamento da obesidade, 47,3% pensam que ele não é necessário e 37,7% não acreditam que ele é eficaz. Além disso, 26,2% creem que todos os obesos ingerem grande quantidade de alimentos e praticam pouca atividade física, enquanto que 9% responderam que a obesidade decorre apenas do estilo de vida e do padrão alimentar. Quanto à comparação com outras doenças, 33,3% acreditam que a diabetes deva ser tratada com medicamentos e a obesidade não, e 32,3% pensam que a hipertensão arterial deva ser tratada com medicamentos e a obesidade não.

Conclusão: Concluiu-se que a visão da sociedade brasileira acerca do tratamento da obesidade com fármacos prevalece como um estigma, devido ao elevado número de pessoas que não acreditam na necessidade do uso de fármacos para tratá-la, apesar de 91,7% dos participantes considerarem a mesma uma doença. Além disso, 33,3% e 32,3% dos participantes acreditam que a diabetes e a hipertensão, respectivamente, devem ser tratadas com medicamento mas a obesidade não, reafirmando tal estigmatização.

Índice de Trabalhos

International Journal of Nutrology • Vol 13 • Setembro 2020

Dieta cetogênica no tratamento de epilepsia refratária. **Trab.: 1**

A abordagem nutricional e evolução de peso na vanishing gastrosquise: um relato de caso. **Trab.: 2**

A influência do uso da glutamina na prevenção e tratamento de mucosite em pacientes submetidos a quimioterapia: uma revisão sistemática. **Trab.: 3**

A ingestão e a perspectiva do consumo de magnésio por estudantes de medicina de uma faculdade do noroeste paulista. **Trab.: 4**

A obesidade infantil no cenário brasileiro: uma revisão bibliográfica para auxílio no manejo pela nutrologia pediátrica. **Trab.: 5**

A vitamina k2 interfere na densidade mineral óssea das mulheres pós-menopausadas? **Trab.: 6**

Abordagem nutricional de recém-nascidos com gastrosquise corrigida. **Trab.: 7**

Ação antimicrobiana e antioxidante do óleo essencial de cravo-da-índia como agente ativo em embalagens biodegradáveis de alimentos. **Trab.: 8**

Adequações nutricionais para atletas vegetarianos. **Trab.: 9**

Análise da interpretação realizada por diabéticos dos rótulos de produtos industrializados. **Trab.: 10**

Análise da segurança alimentar em um grupo de pacientes veganos e vegetarianos na cidade de manaus. **Trab.: 11**

Análise da seletividade alimentar das crianças com transtorno do espectro autista durante o período de isolamento social de 2020. **Trab.: 12**

Análise da utilização de dieta enteral industrializada e artesanal em home care. **Trab.: 13**

Análise dietética da proporção de ácidos graxos poliinsaturados (pufas) ω -6: ω -3 e a sua associação com adiposidade e perfil lipídico em mulheres com hipertensão arterial resistente (har). **Trab.: 14**

Análise do estilo de vida e comportamentos de risco de estudantes de educação física – comparação geral e por dimensão. **Trab.: 15**

Análise do perfil nutricional dos pacientes admitidos em UTI COVID em hospital de complexidade terciária em Minas Gerais. **Trab.: 16**

Ansiedade e compulsão alimentar durante a quarentena. **Trab.: 17**

Aplicação da luz de LED na preservação de alimentos sob refrigeração. **Trab.: 18**

Associação entre circunferência da cintura e ácido úrico sérico em adultos jovens: um estudo transversal em uma coorte de nascimentos. **Trab.: 19**

Avaliação da ação de dieta e exercícios físicos realizados em grupo de pacientes com obesidade e síndrome metabólica no Jardim Itajaí, zona sul de São Paulo. **Trab.: 20**

Avaliação da influência do tempo e pH na viscosidade de fórmulas infantis espessadas. **Trab.: 21**

Avaliação da nutrição parenteral por hipodermoclise. **Trab.: 22**

Avaliação da perda da vitamina A em frutas e vegetais durante a refrigeração. **Trab.: 23**

Avaliação da perda das vitaminas do complexo B em frutas e vegetais durante a refrigeração. **Trab.: 24**

Avaliação da perda de massa muscular esquelética em uma coorte de pacientes pós-cirurgia bariátrica: uma análise de sobrevivência. **Trab.: 25**

Avaliação da segurança alimentar e nutricional de beneficiários do programa de transferência de renda-bolsa família. **Trab.: 26**

Avaliação do percentual energético de macronutrientes na dieta de idosos em cidade do norte do Brasil. **Trab.: 27**

Avaliação do perfil nutricional através do recordatório de 24 horas em caminhoneiros da região centro-sul brasileira. **Trab.: 28**

Avaliação nutricional dos pacientes de um hospital de médio porte do interior de Minas Gerais: evidências da transição nutricional. **Trab.: 29**

Benefícios da farinha de banana verde. **Trab.: 30**

Caracterização do amido e sua importância. **Trab.: 31**

Caracterização fisiológica da maçã pós-colheita. **Trab.: 32**

Compostos bioativos, atividade antimicrobiana e análise sensorial em flores comestíveis (*Ipê-handroanthus* SP). **Trab.: 33**

Concentrações circulantes de irisina são moduladas inversamente pelo nível de desempenho físico aeróbio e pelo nível de gordura corporal. **Trab.: 34**

Consumo alimentar atual e adoção de comportamento de risco para o comprometimento do estado nutri-

cional de crianças. **Trab.: 35**

Correlação entre adiposidade e força de preensão manual em indivíduos com insuficiência cardíaca no hospital universitário antônio pedro (HUAP). **Trab.: 36**

Criança hospitalizada diagnosticada com síndrome de imunodeficiência adquirida e estado nutricional comprometido: relato de caso. **Trab.: 37**

Cronobiologia: alimentação adequada aos ciclos do sono. **Trab.: 38**

Curva glicoinsulínica na detecção de precoce resistência à insulina em um centro médico de Teresina (PI). **Trab.: 39**

Deficiências de micronutrientes em pessoas idosas **Trab.: 40**

Dieta cetogênica como auxiliadora no tratamento do Diabetes Mellitus II: revisão de novos estudos. **Trab.: 41**

Dieta mediterrânea e padrão do sono: uma revisão de literatura. **Trab.: 42**

Disbiose, constipação intestinal e síndrome do intestino irritável : uma revisão de literatura. **Trab.: 43**

Efeitos do consumo de café na diabetes mellitus: uma revisão sistemática. **Trab.: 44**

Eficácia da dieta cetogênica no tratamento da epilepsia refratária em crianças e adolescentes: uma revisão de literatura. **Trab.: 45**

Escorbuto como consequência de transtorno alimentar restritivo evitativo: relato de caso. **Trab.: 46**

Esferificação de alimentos: diferenças e aplicações dos métodos direto e inverso. **Trab.: 47**

Estado nutricional de crianças com transtorno do espectro autista. **Trab.: 48**

Estado nutricional e aspectos clínicos de pacientes pediátricos com fibrose cística no piauí. **Trab.: 49**

Estratégias nutricionais na criança com transtorno de espectro autista. **Trab.: 50**

Evidências científicas entre sarcopenia e incapacidade funcional de idosos: breve revisão. **Trab.: 51**

Evidências sobre o risco cardiovascular no subgrupo de obesidade metabolicamente saudável: uma revisão sistemática. **Trab.: 52**

Frequência referida do consumo de refrigerante na primeira consulta de crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade atendidos no ambulatório de nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Ribeirão Preto (SP). **Trab.: 53**

FTO o gene associado a obesidade. **Trab.: 54**

Ganho de peso a longo prazo entre pessoas com polimorfismo RS9939609 do gene FTO. **Trab.: 55**

Gastrosquise, nutrição parenteral e colestase. **Trab.: 56**

Impacto da suplementação de vitamina d em crian-

ças com doença falciforme: uma revisão sistemática. **Trab.: 57**

Impacto do consumo materno de cafeína sobre risco de prematuridade e baixo peso ao nascer. **Trab.: 58**

Influência da dieta glúten-free em atletas. **Trab.: 59**

Influência da microbiota intestinal no transtorno depressivo: uma revisão de literatura. **Trab.: 60**

Influência do bypass gástrico na absorção das principais classes de antidepressivos – uma revisão sistemática. **Trab.: 61**

Influências nutricionais na psoríase. **Trab.: 62**

Informação nutricional das gestantes: uma comparação sus e privado. **Trab.: 63**

Kefir: preparação caseira de leite fermentado e sua comparação a similares industrializados. **Trab.: 64**

Mel em pó liofilizado: aspectos industriais e nutricionais. **Trab.: 65**

Melatonina na prevenção e tratamento de lesões ósseas:um estudo bibliográfico. **Trab.: 66**

Modulação da hemoglobina glicada com uso de probióticos no tratamento da diabetes mellitus do tipo 2: uma revisão de literatura. **Trab.: 67**

Mudanças no perfil nutricional de estudantes de medicina durante o período de pandemia e sua correlação com a ansiedade. **Trab.: 68**

Nutrição e hidratação artificial em pacientes em fase terminal de vida. **Trab.: 69**

Nutrologia e sua relação com a performance esportiva no crossfit: revisão de literatura. **Trab.: 70**

O amido como matéria prima para bioplásticos e o impacto gerado pela aplicação de biopolímeros em embalagens comerciais. **Trab.: 71**

O atendimento multiprofissional a gestante de alto risco durante a pandemia do covid-19. **Trab.: 72**

O efeito do transplante de fezes na regulação da obesidade induzida por modelo experimental de dieta de cafeteria. **Trab.: 73**

O impacto da obesidade no prognóstico da covid-19: uma revisão sistemática. **Trab.: 74**

O período da ingestão alimentar e o controle do peso - quando comer é tão importante quanto o que comer? **Trab.: 75**

O uso de cerveja na prevenção da osteoporose: uma revisão sistemática. **Trab.: 76**

O uso de omega-3 na prevenção de doenças cardiovasculares em indivíduos expostos a fatores de risco: uma revisão sistemática. **Trab.: 77**

Obesidade infantil e a menarca precoce: existe relação? **Trab.: 78**

Operação unitária de secagem de tomates. **Trab.: 79**

Oryza sativa fermentado por monascus purpureus (arroz vermelho): tratamento aceitável como primei-

ra linha na terapia hipocolesterolemizante? Uma revisão da literatura. **Trab.: 80**

Os efeitos do tratamento com hormônio do crescimento em jovens adultos com síndrome de prader willi: uma revisão sistemática. **Trab.: 81**

Os impactos do nível de renda salarial no diagnóstico e tratamento de crianças com aplv. **Trab.: 82**

Óleo de copaíba previne obesidade, esteatose e estresse oxidativo hepático. **Trab.: 83**

Óleo de peixe em cápsulas. **Trab.: 84**

Padrão alimentar de lactentes de 9 a 12 meses de idade de um centro de aleitamento materno da cidade de São Paulo. **Trab.: 85**

Percepções sobre o consumo de açúcares no atual cenário de isolamento social. **Trab.: 86**

Perda de peso com tratamento adjuvante a terapia nutricional: um relato de caso. **Trab.: 87**

Perda ponderal em paciente com doença de alzheimer e uso de donepezila. **Trab.: 88**

Perfil nutricional de crianças beneficiárias do programa de transferência de renda- bolsa família e fatores associados. **Trab.: 89**

Perfil nutricional através da bioimpedanciometria dos pacientes de um consultório particular em belo horizonte. **Trab.: 90**

Perfil nutricional e habitual de idosos institucionalizados no interior do noroeste paulista. **Trab.: 91**

Possíveis impactos da suplementação de creatina na função renal: uma revisão sistemática. **Trab.: 92**

Prevalência de hipertensão arterial em crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade. **Trab.: 93**

Prevalência de omissão do café da manhã em crianças com dificuldades alimentares. **Trab.: 94**

Prevalência de sarcopenia no envelhecimento: um desafio à saúde pública. **Trab.: 95**

Prevenção da síndrome metabólica cardiorenal pelo gama-orizanol: modulação proteômica. **Trab.: 96**

Processo de sous vide e a qualidade nutricional e sensorial de carnes. **Trab.: 97**

Produção de ácido cítrico para a indústria alimentícia através da fermentação do melão de cana por *aspergillus niger*. **Trab.: 98**

Produção de compota de abacaxi. **Trab.: 99**

Produção e análise de cerveja do tipo blonde ale. **Trab.: 100**

Propriedades do kefir de leite elaborado a partir de leite de búfala, leite de vaca e misturas de leite de vaca com colostro bovino: uma revisão . **Trab.: 101**

Regulamentação de aditivos alimentares para produtos cárneos. **Trab.: 102**

Relação entre dieta low-carb e fatores predisponentes à manifestação de doenças cardiovasculares: uma revisão sistemática. **Trab.: 103**

Relação entre infecções do trato urinário em mulheres e consumo de cranberry: uma revisão de literatura. **Trab.: 104**

Revisão de literatura sobre efeitos de probiótico à base de lactobacillus na resistência à insulina em modelo animal e em humanos. **Trab.: 105**

Revisão sobre alteração de compostos aromáticos de lúpulo causados por leveduras ale e lager durante a fermentação da cerveja . **Trab.: 106**

Revisão sobre benefícios do consumo moderado de cerveja para a saúde. **Trab.: 107**

Revisão sobre capacidade da levedura cervejeira *brettanomyces* de alterar compostos aromáticos de lúpulo. **Trab.: 108**

Revisão sobre capacidade de leveduras cervejeiras das cepas ale e lager de hidrolisar ligações b-glucosídicas. **Trab.: 109**

Risco de contaminação pelo novo coronavírus através do manuseio de embalagens plásticas de alimentos. **Trab.: 110**

Segurança de uso de aditivos alimentares para produtos cárneos. **Trab.: 111**

Síndrome de kearns-sayre - miopatia mitocondrial. **Trab.: 112**

Suplementação de vitamina d em pacientes diagnosticados com novo coronavírus. **Trab.: 113**

Visão da sociedade brasileira acerca do uso de medicamentos para o tratamento da obesidade. **Trab.: 114**

CBN2020 
XXIV CONGRESSO BRASILEIRO
DE NUTROLOGIA

ABRAN 
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTROLOGIA

abran.org.br/congresso2020