

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

ANAIS 29º CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA

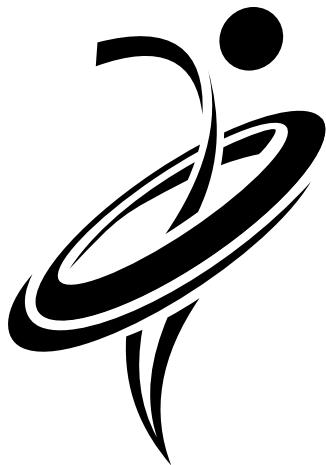
NÚMERO 29 - VOLUME 1 - ANO 2025



EDITOR
DR. CARLOS ALBERTO
NOGUEIRA-DE-ALMEIDA

COEDITOR
PROF. DR. DURVAL
RIBAS-FILHO

PUBLICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA



**Anais XXIX
Congresso
Brasileiro de
Nutrologia**



Editor

Prof. Dr. Carlos Alberto Nogueira-de-Almeida

Coeditor

Prof. Dr. Durval Ribas-Filho

Comitê de Trabalhos Científicos

Dra. Aline Rodrigues Zanetta

Dra. Ligie Helena Moreira Brito

Dra. Nathália Felix Araujo Salvino

Editorial

O Congresso Brasileiro de Nutrologia, o maior evento de Nutrologia do mundo, está na sua 29^a edição.

O CBN 2025 tem como propósito fundamental promover a integração entre destacados palestrantes nacionais e internacionais e os profissionais da área da saúde, com o propósito de estimular o intercâmbio de conhecimento, a atualização científica e a difusão de avanços relevantes no âmbito da Nutrologia.

Nesse sentido, é de extrema importância que os novos conhecimentos produzidos pela comunidade acadêmica, vinculados à Nutrologia em todo o país, sejam amplamente compartilhados e debatidos.

Dessa forma, além das conferências e palestras, foram selecionados 348 trabalhos, que estão publicados nesses Anais, e 10 foram escolhidos para serem apresentados oralmente durante o evento. Toda esta difusão de conhecimento enriquecerá ainda mais o CBN 2025.

Comitê de Trabalhos Científicos

Trabalhos Científicos

Trabalhos apresentados e aprovados pelo Comitê de Trabalhos Científicos no XXIX Congresso Brasileiro de Nutrologia da Associação Brasileira de Nutrologia.

Apresentação Oral

Os trabalhos abaixo relacionados foram selecionados para apresentação oral no XXIX Congresso Nacional de Nutrologia:

01. SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES E ENVELHECIMENTO COGNITIVO NA AMÉRICA LATINA: UM CONSENSO DE ESPECIALISTAS SOBRE ESTRATÉGIAS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS
02. EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM GAMA-ORIZANOL SOBRE A ASSINATURA LIPIDÔMICA DA MUSCULATURA SOMÁTICA DE RATOS WISTAR COM SÍNDROME METABÓLICA INDUZIDA POR DIETA OCIDENTAL
03. FREQUÊNCIA DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS, DEFICIÊNCIA DE VITAMINAS E SÍNDROME NEUROCOGNITIVA NO HIV
04. INCIDÊNCIA DE NEUROPATIAS PERIFÉRICAS EM OBESOS TRATADOS COM AGONISTAS DE GLP-1 VERSUS CIRURGIA BARIÁTRICA: UM ESTUDO DE BIG DATA COM MAIS DE 320 MIL PACIENTES COM COHORT PAREADA POR PROPENSITY-SCORE.
05. MARCADORES CLÍNICOS E LABORATORIAIS COMO PREDITORES DE RISCO DE DOENÇA HEPÁTICA ESTEATÓTICA ASSOCIADA À DISFUNÇÃO METABÓLICA (MASLD) EM PACIENTES COM OBESIDADE GRAVE: ESTUDO TRANSVERSAL
06. SÍNDROME METABÓLICA AUMENTA A DEMANDA CARSIOVASCULAR APÓS EXERCÍCIO REALIZADO EM DIFERENTES MOMENTOS DO DIA E REDUZ O DESEMPENHO FÍSICO
07. PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO COMER EMOCIONAL EM ESTUDANTES DE MEDICINA: UM ESTUDO OBSERVACIONAL DE CORTE TRANSVERSAL
08. FATORES INFLUENCIADORES DO EMAGRECIMENTO NA MENOPAUSA: PERCEPÇÃO DE 24.318 MULHERES BRASILEIRAS SOBRE OBSTÁCULOS, DESEJOS E DETERMINANTES SOCIOECONÔMICOS
09. EFEITO DO EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER) NA PREVENÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO PELA DOXORRUBICINA EM RATOS WISTAR
10. NÍVEIS SÉRICOS ELEVADOS DE COBALAMINA E PADRÕES DE DOENÇAS EM PACIENTES ATENDIDOS EM HOSPITAL TERCIÁRIO

Trab. 1**1. CORAÇÃO EM RISCO SILENCIOSO: A CARDIOTOXICIDADE OCULTA DOS ESTEROIDES ANABOLIZANTES EM ATLETAS ASSINTOMÁTICOS**

Autores: THIAGO RODRIGUES SEQUEIRA, JULIANA CASTIGLIONE FRISEIRA, SANDRA STOCKL, BRUNO SOARES

*Instituição:*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O uso de esteroides anabolizantes é cada vez mais com um entre atletas amadores e profissionais. Entretanto, os riscos cardiovasculares permanecem subestimados, especialmente em indivíduos assintomáticos com exames laboratoriais dentro da normalidade.

Objetivo: Mostrar que o usuários de esteroides anabolizantes androgênicos (EAA) podem apresentar lesão miocárdica precoce mesmo com exames laboratoriais normais e ausência de sintomas. Mostrar também que exames ditos convencionais falham: ecocardiograma com doppler colorido tem baixa sensibilidade em EAA, conforme estudos que mostram fração de ejeção preservada mesmo na presença de lesão subclínica detectada apenas por técnicas avançadas.

Metodologia: Relato de caso: Paciente masculino, 37 anos, fisiculturista competitivo, assintomático, com exames laboratoriais sem alterações. É usuário crônico de enantato de testosterona e decanoato de nandrolona. Foi submetido a ecocardiograma com speckle-tracking (strain) e ergoespirometria, identificando fração de ejeção reduzida (~42%), Strain Longitudinal Global alterado, e ergoespirometria não mostrando limitação funcional.

Resultados: Suspensão da nandrolona e redução da testosterona; introdução de IECA e betabloqueador; reavaliação após 4 meses. Foi submetido a novo ecocardiograma com speckle-tracking (strain), que mostrou remodelamento reverso e recuperação parcial da função ventricular.

Conclusão: Pacientes usuários de EAA, mesmo assintomáticos e com exames de sangue e/ou ecocardiograma com doppler colorido “normais”, apresentam risco real de lesão cardíaca oculta. A implementação de protocolo funcional no consultório de nutrologia — com ecocardiograma avançado (Strain) e teste ergoespirométrico — redefine a prevenção médica e reforça o papel estratégico dos nutrólogos na detecção precoce, educação e na reversibilidade da cardiotoxicidade gerada por esteroides anabolizantes.

Trab. 2**A ATIVAÇÃO DO EIXO TECIDO ADIPOSO-TLR4-NF-KB NA COVID LÔNGA: IMPLICAÇÕES FISIOPATOLÓGICAS E ALVOS TERAPÉUTICOS NUTROLÓGICOS**

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, JÉSSICA DA SILVA ROCHA, IGOR MORI LACERDA SILVA, RAFAELA SANTOS DA LUZ, SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, MARIA EDUARDA

SOARES TAFFAREL

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A COVID Longa é um desafio crônico de saúde pública. Caracterizada por sintomas como fadiga e “névoa mental” (Yong, 2021), sua fisiopatologia envolve inflamação sistêmica persistente. A obesidade, um estado inflamatório e fator de risco conhecido para a condição (Soriano, 2022), aponta o tecido adiposo como um possível epicentro do processo. Isso demanda a investigação de mecanismos e terapias no campo da nutrologia.

Objetivo: Discutir a hipótese de que a ativação da via TLR4-NF- κ B no tecido adiposo é um mecanismo central na COVID Longa, especialmente em obesos, e explorar o potencial de intervenções nutrológicas moduladoras.

Metodologia: Realizou-se uma revisão narrativa da literatura, com buscas em PubMed e SciELO, utilizando descritores como “COVID Longa”, “TLR4”, “NF- κ B”, “tecido adiposo” e “obesidade”, visando sintetizar as evidências sobre o mecanismo proposto e as bases para terapias nutricionais.

Resultados: A via TLR4/NF- κ B, um pilar da resposta imune (Kawai, T et al, 2010), é ativada por PAMPs virais e DAMPs teciduais, liberando citocinas pró-inflamatórias. Estudos indicam que o SARS-CoV-2 pode ativar diretamente o TLR4, exacerbando a produção de IL-6 e TNF- α (Fontes-Dantas et al., 2023). Na obesidade, o tecido adiposo já apresenta essa via hiperativada, mantendo um estado inflamatório crônico (Shi, H. et al, 2006). Postula-se que a infecção por SARS-CoV-2 funciona como um “segundo golpe”, perpetuando a inflamação no adipócito, o que pode justificar a cronicidade dos sintomas. Compostos nutrológicos demonstram potencial modulador: ácidos graxos ômega-3 podem inibir o TLR4, polifenóis suprimem a ativação do NF- κ B e a vitamina D interfere na transcrição gênica inflamatória.

Conclusão: A ativação crônica da via TLR4-NF- κ B no tecido adiposo é um mecanismo fisiopatológico plausível para a COVID Longa, especialmente em indivíduos com obesidade. A modulação desta via por intervenções nutrológicas (ômega-3, polifenóis, vitamina D) é uma estratégia terapêutica promissora, cuja eficácia deve ser validada em ensaios clínicos.

Trab. 3**A CREATINA NA PREVENÇÃO DE SARCOPENIA EM IDOSOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

Autores: DIEGO DA SILVA BEZERRA, SYMARA ABRANTES ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA CABRAL

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A creatina é um dos suplementos mais estudados nas últimas décadas, sobretudo pelos seus efeitos ergogênicos. Dentre os grupos que mais despertam

preocupação aos profissionais quanto a necessidade de tais efeitos, encontram-se os idosos, cujo risco de sarcopenia coloca em risco a sua saúde, sobretudo daqueles que enfrentam Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Objetivo: Analisar a utilização da creatina como potencial adjuvante na prevenção da sarcopenia em idosos.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, que tem como pergunta de pesquisa: a creatina tem potencial de efetividade como adjuvante na prevenção da sarcopenia em idosos? Foram incluídos 28 artigos que tratavam especificamente da questão.

Resultados: A suplementação com creatina demonstrou efetividade quanto combinada com exercícios, com aumento da massa magra e da força muscular em idosos, de modo a prevenir e tratar a sarcopenia. Demonstrou segurança na sua utilização, entretanto, sem clareza quanto a sua utilização em grupos frágeis ou com doenças avançadas.

Conclusão: O potencial de ação da creatina na prevenção e tratamento da sarcopenia em idosos é cientificamente evidente, de modo que são necessários novos estudos sobre sua utilização em idosos frágeis e com doenças avançadas para que tais grupos possam também ser beneficiados.

Trab. 4

A DIETA COM BAIXO FODMAP NO MANEJO DE SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM MULHERES COM ENDOMETRIOSE

Autores: CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA, ROBERTO JOSÉ PEREIRA AMORIM, EVANDRO EDUARDO CAGNAZZO, FELIPE AUGUSTO THEREZA DOS SANTOS, LUCIANA SERAFIM, SILVANA ARAÚJO DE AGUIAR, IARA DAIANE ALVES DE ALMEIDA, WELMA GOMES DE ANDRADE, EMERSON MOSTARO OLIVEIRA, EDNALDO QUEIROGA FILHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A endometriose é uma doença ginecológica inflamatória crônica, mas que frequentemente se manifesta com um conjunto severo de sintomas gastrointestinais (GI), como distensão abdominal, dor, flatulência e alterações do hábito intestinal. Essa sintomatologia mimetiza a Síndrome do Intestino Irritável (SII), condição para a qual a dieta com baixo teor de oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis (FODMAPs) é uma terapia nutricional consolidada. Assim, a aplicação dessa estratégia em pacientes com endometriose surge como uma abordagem promissora para o manejo específico da carga de sintomas GI.

Objetivo: O presente estudo tem como objetivo sintetizar as evidências científicas sobre a eficácia da dieta com baixo FODMAP no controle dos sintomas gastrointestinais em mulheres diagnosticadas com endometriose.

Metodologia: Esta revisão narrativa da literatura foi conduzida através de uma busca sistemática nas bases de dados PubMed e SciELO utilizando descritores como “endometriose”, “dieta baixa em FODMAP” e “sintomas gastrointestinais”.

Foram selecionados estudos que investigaram o efeito da dieta em mulheres com endometriose e avaliaram desfechos gastrointestinais como dor e distensão.

Resultados: A literatura demonstra que uma alta prevalência de sintomas compatíveis com SII é observada em pacientes com endometriose. Ensaios clínicos que investigaram a dieta com baixo FODMAP nesse público reportam que a restrição desses carboidratos fermentáveis por um período de 4 a 8 semanas resulta em uma melhora estatisticamente significativa. Os principais desfechos positivos incluem a redução da intensidade e frequência da dor abdominal, distensão, sensação de inchaço e flatulência em até 72% das participantes. A melhora na qualidade de vida relacionada aos sintomas GI também é um achado consistente.

Conclusão: A dieta com baixo FODMAP constitui uma ferramenta terapêutica adjuvante, eficaz e não farmacológica para o alívio dos sintomas gastrointestinais associados à endometriose. Sua implementação melhora significativamente a qualidade de vida das pacientes que sofrem com a sobreposição dessas condições. Ressalta-se, contudo, a necessidade fundamental de acompanhamento por um nutricionista para garantir a correta aplicação da dieta em suas fases e prevenir o risco de deficiências nutricionais.

Trab. 5

A EXPANSÃO DA CIRURGIA BARIÁTRICA E A QUEDA DA MORBIDADE HOSPITALAR POR CAUSAS NUTRICIONAIS NO SUS

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, JÉSSICA DA SILVA ROCHA, IGOR MORI LACERDA SILVA, RAFAELA SANTOS DA LUZ, ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A cirurgia bariátrica é uma terapia consolidada para a obesidade grave, com acesso em franca expansão no Sistema Único de Saúde (SUS). A expectativa clínica é que o aumento do volume de procedimentos possa levar a uma maior carga de morbidade hospitalar por complicações nutricionais de longo prazo. No entanto, o impacto real desta expansão na saúde populacional ainda é pouco compreendido, existindo uma lacuna sobre a tendência das hospitalizações por desnutrição em nível nacional.

Objetivo: Investigar a associação ecológica entre a taxa de realização de cirurgias bariátricas e a taxa de hospitalizações por desfechos nutricionais (desnutrição, deficiências vitamínicas e sequelas) no Brasil, no período de 2015 a 2024.

Metodologia: Realizou-se um estudo ecológico de séries temporais com dados agregados nacionais do SIH/SUS (DATASUS) e do IBGE. A variável de exposição foi a

taxa anual de cirurgias bariátricas por 100.000 habitantes. O desfecho principal foi a taxa anual de internações por desfechos nutricionais por 100.000 habitantes. Utilizou-se análise de tendências e regressão linear simples.

Resultados: A taxa de cirurgias bariátricas apresentou tendência de aumento no período. Em contrapartida, e contrariamente à hipótese inicial, a taxa de internações por desfechos nutricionais demonstrou uma queda acentuada e consistente de 41%, passando de 20.93/100k hab. em 2015 para 12.37/100k hab. em 2024. A análise de regressão linear não encontrou associação estatisticamente significante entre as duas taxas ($R^2=0.187$; $p=0.2123$), confirmando que a queda nos desfechos nutricionais ocorreu de forma independente da tendência de alta nas cirurgias.

Conclusão: A expansão da cirurgia bariátrica no Brasil coincidiu com uma expressiva e inesperada redução na carga hospitalar por desnutrição. Este achado, que refuta a hipótese inicial, sugere que os benefícios metabólicos da cirurgia em uma população de alto risco podem, em nível populacional, superar o risco de complicações nutricionais graves que levam à internação.

Trab. 6

A INFLUÊNCIA DE ASPECTOS NUTRICIONAIS NO DESENVOLVIMENTO E MANEJO DA ACNE VULGAR: REVISÃO DE ESCOPO

Autores: LEONARDO CORREA FERREIRA MANDUCA, ANA JÚLIA CARDIA FERREIRA DE LIMA, VITÓRIA RAFAELA ANATRIELLO, CAROLINA ALVAREZ VARONEZ, MARIA EDUARDA DE BRITO, ANA VALÉRIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A acne vulgar é uma dermatose inflamatória multifatorial, altamente prevalente na população mundial, especialmente entre adolescentes e jovens adultos, com repercussões físicas, emocionais e sociais significativas. Nos últimos anos, a alimentação tem despertado crescente interesse por seu possível papel no desenvolvimento e manejo da condição. Estudos sugerem que determinados padrões alimentares e nutrientes específicos podem agravar ou atenuar as manifestações clínicas da acne. Entretanto, os achados ainda são dispersos e inconclusivos, o que justifica a realização de uma revisão de escopo para sistematizar os dados disponíveis.

Objetivo: Mapear e sintetizar as evidências científicas sobre a influência de aspectos nutricionais no desenvolvimento e manejo da acne vulgar.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de escopo registrada na plataforma OSF, desenvolvida conforme as recomendações do Joanna Briggs Institute e do PRISMA-ScR. A questão de pesquisa foi estruturada pela estratégia PCC (População: indivíduos com acne vulgar; Conceito: nutrição; Contexto: clínico, sem restrição geográfica). Foram considerados estudos publicados entre 2015 e 2025, em português, inglês e espanhol, identificados nas bases PubMed, SciELO e LILACS, a partir de descritores DeCS/MeSH. A triagem foi conduzida por quatro

revisores independentes do grupo de pesquisa, utilizando a ferramenta Rayyan, e a extração dos dados está sendo organizada em planilha padronizada.

Resultados: Foram identificados 671 registros, dos quais 19 foram excluídos por duplicidade. Após a triagem de títulos e resumos, 181 artigos foram selecionados para leitura integral. Os achados preliminares sugerem que dietas com alto índice glicêmico e o consumo frequente de laticínios estão relacionados à piora da acne, enquanto o zinco e os ácidos graxos poli-insaturados desempenham como potenciais fatores protetores, associados à redução da inflamação cutânea e à melhora clínica.

Conclusão: Esta revisão, ainda em andamento, tem como objetivo consolidar as principais evidências sobre a relação entre nutrição e acne vulgar, contribuindo para a identificação de lacunas no conhecimento e oferecendo subsídios que apoiem a prática clínica multidisciplinar e novas linhas de pesquisa. Espera-se que os resultados finais possam orientar recomendações dietéticas mais precisas no manejo clínico da acne.

Trab. 7

A INFLUÊNCIA DO TERROIR E DO PROCESSAMENTO NA QUALIDADE E IDENTIDADE DO CHÁ BRASILEIRO

Autores: CAROLINE MEINERT, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O chá é resultado da interação entre genética da planta, condições ambientais e práticas de processamento. No Brasil, o Vale do Ribeira (SP) concentra a produção e se destaca pela influência do terroir, marcado por alta umidade, proximidade da Mata Atlântica e solos férteis. Esses fatores, somados ao manejo agrícola, conferem singularidade à bebida.

Objetivo: Analisar o impacto do terroir e das etapas de processamento na composição química e nas características sensoriais do chá brasileiro.

Metodologia: Revisão narrativa de literatura científica e técnica sobre cultivo, processamento e perfil sensorial do chá, com ênfase em estudos nacionais.

Resultados: O terroir brasileiro favorece maior concentração de aminoácidos, como a L-teanina, e notas aromáticas herbáceas e florais, resultando em infusões de equilíbrio entre frescor e sua vidade adstringente. O processamento diferencia os tipos: chás verdes preservam catequinas e aromas vegetais, enquanto chás pretos, submetidos à oxidação completa, exibem coloração intensa e notas maltadas. A combinação de fatores ambientais e tecnológicos resulta em bebidas de identidade própria, reconhecidas em análises sensoriais. O chá brasileiro expressa características únicas derivadas de sua origem geográfica. A valorização de seu terroir aproxima o produto da lógica dos vinhos e cafés especiais, em que a identidade local se torna diferencial competitivo. Ainda que pouco difundido no mercado interno, o perfil singular do chá nacional tem potencial

de fortalecimento em nichos de consumo voltados à qualidade e autenticidade.

Conclusão: O terroir e o processamento conferem ao chá brasileiro características químicas e sensoriais distintas, consolidando sua identidade como bebida de qualidade diferenciada e com potencial de destaque no mercado global.

Trab. 8

A MANGA: USO COMO ALIMENTO E FINALIDADES TERAPÊUTICAS

Autores: HELENA MIYOCO YANO, FERNANDA FONSECA DE OLIVEIRA, VALÉRIA ADRIANA PEREIRA MARTINS, VIVIANE EMI NAKANO FUKASAWA, FERNANDA FERNANDES FARIAS, ELLEN GAMEIRO HILLINSKI, LUIZ FERNANDO ORTIZ GASPARIN, MARCOS PAULO GUILHERME, EDILENE AFONSO VIEIRA, MARIA CRISTINA SANTA BÁRBARA

Instituição:INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Introdução: Mangifera indica L., conhecida como a fruta manga inclui cerca de 30 espécies de árvores frutíferas da família Anacardiaceae. É produzida em grande escala no Brasil tanto para consumo interno como para exportação. A fruta, incluindo a polpa, a casca, a semente, e as folhas são ricas em vitaminas, aminoácidos e compostos bioativos que proporcionam diversos benefícios à saúde, incluindo propriedades cardioprotetoras e metabólicas.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo explorar as principais propriedades nutricionais e finalidades terapêuticas da manga.

Metodologia: Um processo de revisão foi realizado através de uma busca nas bases de dados eletrônicas, em artigos nacionais e internacionais publicados em anos posteriores a 2020.

Resultados: Os nutrientes da manga correspondem a diversos constituintes como compostos fenólicos: ácido ascórbico, ácido gálico, mangiferina, flavonóides, taninos, vitaminas: A, C, e E e sais minerais como potássio, magnésio e manganês que agem como antioxidante, no metabolismo celular e no sistema imunológico e são fonte de fibras que auxiliam na saúde gastrointestinal. Um dos compostos fenólicos mais relevantes presentes na folha e no fruto da manga é a mangiferina (1,36,7-tetrahidroxianona-C2-β-D-glicosídeo), responsável pelas propriedades antioxidantes, antiinflamatórias, imunomoduladoras, antibacterianas, hipolipemiante, hipoglicemante, anticarcinogênica e potenciais papéis preventivos e terapêuticos no comprometimento da memória, auxiliando na prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Estudos demonstram que a inclusão da manga na dieta, seja por meio de fatias de manga fresca, purê, subprodutos como extrato de folha ou fruta em pó contendo mangiferina também está relacionado com o aumento da saciedade, melhora da função endotelial, diminuição do apetite, redução da ingestão alimentar, aumento nos índices de humor,

melhora no desempenho físico durante o exercício e diminuição da incidência de infecções do trato respiratório.

Conclusão: São vastos os benefícios que os nutrientes presentes na fruta e nas folhas da manga propiciam à alimentação e à saúde contribuindo nos processos fisiológicos do organismo e prevenindo desenvolvimento de possíveis doenças metabólicas, sendo assim fundamental a importância de realização de mais ensaios clínicos para definir as melhores formas de administração e dosagem do uso para finalidades terapêuticas, bem como estudar os potenciais riscos associados ao seu consumo de extratos contendo maior quantidade de mangiferina.

Trab. 9

A PREVALÊNCIA DA OBESIDADE SARCOPÊNICA EM PACIENTES SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: ISABELA SAMPAIO SARDINHA PINTO VASCONCELLOS, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ LEITE

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A redução da massa livre de gordura e o alto percentual de massa gorda pode levar os indivíduos à obesidade sarcopênica (OS), que não está vinculada somente ao envelhecimento. Porém, nem todos os indivíduos portadores de obesidade desenvolverão a sarcopenia já que o excesso de peso pode estimular os receptores mecânicos dos tecidos muscular e ósseo. Assim, o ganho ou a perda de peso podem contribuir para o desenvolvimento da OS. No caso do ganho de peso, os indivíduos podem desenvolvê-la se a taxa de crescimento muscular for menor que o acúmulo de adiposidade. Já a perda de peso, inevitavelmente leva a uma perda de massa livre de gordura que é variável e dependente da idade, do gênero e do tempo gasto para a perda de peso, mas que pode ser mais acentuada em indivíduos que passaram pela cirurgia bariátrica ou naqueles indivíduos que tenham passado por oscilações de peso ao longo da vida. Portanto, faz-se necessária a investigação e diagnóstico da OS em indivíduos com obesidade extrema, submetidos ou não à cirurgia bariátrica, já que há uma relação íntima com a qualidade de vida destes pacientes. Ademais, a detecção precoce pode contribuir para estratégias cruciais para a não progressão da doença.

Objetivo: Avaliar a prevalência e às características gerais da OS nos pacientes com obesidade extrema, tratados no ambulatório de obesidade extrema do HC da UFMG, submetidos ou não à cirurgia bariátrica.

Metodologia: Estudo de corte transversal que inclui adultos acima de 18 anos submetidos ou não à cirurgia bariátrica e em acompanhamento clínico. Foi utilizado como ferramenta diagnóstica, o protocolo proposto pela ESPEN/EASO.

Resultados: Na amostra total (n=111), 90.1% eram do sexo feminino e a média de idade foi de 50.8 anos (IC 95% +ou-10,5 anos). A mediana de IMC foi de 39,6 kg/m² (IC 95% 33,9-48,4kg/m²). A prevalência de OS foi de 28,8% (IC 95%) na amostra total; de 23,5% (IC 95%) nos pacientes pós cirurgia

bariátrica e de 43,3% (IC 95%) naqueles tratados clinicamente. A idade, a água corporal total e o sedentarismo apresentaram-se como variáveis independentes, predispondo a 12%, 24% e a 272%, respectivamente, os indivíduos à OS.

Conclusão: A OS está mais associada aos pacientes tratados clinicamente que os pacientes já operados. A cirurgia bariátrica não foi uma variável independente no presente estudo assim como o tempo de cirurgia, entre os já operados, não foi uma variável independente. Portanto, a cirurgia bariátrica além de ser uma estratégia eficaz na perda peso, não agravou o desencadeou a OS.

Trab. 10

ABORDAGEM DIETÉTICA DA EPILEPSIA INFANTIL: O PAPEL DA DIETA CETOGÊNICA

Autores: CAMILA LIMA RODRIGUES, NATÁLIA MARTINELI ASSIS

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A epilepsia é um distúrbio neurológico caracterizado por uma predisposição persistente para gerar crises epilépticas. Cerca de 20 a 35% das crianças com epilepsia são resistentes ao tratamento farmacológico com, pelo menos, 2 fármacos antiepilepticos adequadamente indicados e tolerados. A dieta cetogênica (DC) entra como uma opção terapêutica para esse casos, visando a redução da frequência de crises em, pelo menos, 50%. Ademais, há associação do controle precoce da Epilepsia com melhores desfechos no desenvolvimento infantil, levando à melhor qualidade de vida do paciente.

Objetivo: Realizar revisão narrativa de literatura a fim de verificar a eficácia da abordagem dietética da Epilepsia infantil a partir da introdução de uma dieta cetogênica.

Metodologia: Realizou-se uma revisão narrativa da literatura, com consulta ao Tratado de Pediatria da Sociedade Brasileira de Pediatria e artigos científicos indexados na base de dados PubMed e revista Nature. Foram incluídos estudos sobre dieta cetogênica aplicada à epilepsia infantil, sem restrição de desenho metodológico. Trabalhos duplicados ou não relacionados ao desenho temático foram excluídos.

Resultados: A dieta cetogênica mostrou eficácia na redução das convulsões em crianças com epilepsia, mas muitos estudos apresentam baixa qualidade metodológica. A terapia pode causar efeitos adversos (dislipidemia, vômitos, constipação), o que contribui para a descontinuação do tratamento. Fatores como etiologia genética, frequência de crises, histórico de uso de fármacos, idade de início da DC, além da adesão dos pais, recusa alimentar da criança e hiperlipidemia também influenciam os resultados e a continuidade da dieta. Considerando riscos e benefícios, em 2018 a Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS incluiu a DC como opção terapêutica nos Protocolos Clínicos e Diretrizes Terapêuticas do Ministério da Saúde para epilepsia.

Conclusão: Conclui-se que a dieta cetogênica é uma opção terapêutica promissora para crianças com epilepsia

refratária, com potencial de melhorar a qualidade de vida e o desenvolvimento infantil. Contudo, a adesão ao tratamento ainda é um desafio devido à restrição alimentar e aos efeitos adversos. São necessários estudos mais robustos e metodologicamente qualificados para fortalecer as evidências sobre sua eficácia e adesão.

Trab. 11

ABORDAGEM NUTROLÓGICA EM PACIENTE COM ENDOMETRIOSE: RELATO DE CASO

Autores: BÁRBARA JULIANI PEREIRA

*Instituição:*Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A endometriose é uma doença crônica inflamatória caracterizada pela presença de tecido endometrial ectópico fora da cavidade uterina. Sua apresentação clínica é heterogênea e seu tratamento difícil pela alta taxa de recorrência, sendo necessárias novas estratégias terapêuticas adjuvantes que possam gerenciar os sintomas e melhorar a qualidade de vida dessas pacientes.

Objetivo: Partindo de um relato de caso de uma paciente com endometriose, demonstrar a importância do seguimento multidisciplinar com enfoque nutrológico na mudança do estilo de vida e suplementação personalizada com efeitos na inflamação crônica e estresse oxidativo.

Metodologia: Estudo descritivo (relato de caso) com revisão da literatura através de pesquisas no PubMed/ MEDLINE, Scielo, Lilacs com as palavras-chave “endometriose”, “nutrição”, “inflamação”, “dieta mediterrânea”, “estilo de vida” nos últimos 10 anos.

Resultados: Paciente I.J.P., 36 anos, sexo feminino, com diagnóstico de endometriose há 2 anos e sintomas refratários ao tratamento clínico convencional com anticoncepcional hormonal. Após abordagem nutrológica, apresentou grande melhora dos sintomas e redução dos focos endometrióticos.

Conclusão: Pode-se observar que a intervenção nutrológica foi fundamental neste caso para regressão dos sintomas e da progressão da doença, sendo um dos pilares para o tratamento da endometriose que ainda demanda muitos estudos.

Trab. 12

ADOÇANTES ARTIFICIAIS E SAÚDE METABÓLICA: REVISÃO CRÍTICA DA LITERATURA (2017–2024)

Autores: MARIANA CATTAI ANTONIAZZI, THAÍS ESCADA DE OLIVEIRA ANDRADE, MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU, TALITA DE ARAÚJO SALGADO LOPES

*Instituição:*UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: O aumento da obesidade global motivou a busca por alternativas ao açúcar, como os adoçantes artificiais, que oferecem sabor doce sem calorias e estão presentes em bebidas e alimentos processados. Apesar de poderem reduzir a ingestão calórica, estudos de longo prazo sugerem possíveis efeitos metabólicos adversos, incluindo alterações na microbiota intestinal, resistência insulínica e maior risco de ganho de peso (1,4,6).

Objetivo: Revisar criticamente a literatura recente sobre os efeitos do consumo de adoçantes artificiais no peso corporal e no metabolismo em adultos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa das bases PubMed e PMC, abrangendo publicações entre 2017 e 2024. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, estudos observacionais e revisões sistemáticas que abordassem o consumo de adoçantes artificiais em adultos. Pesquisas em animais e publicações regulatórias foram excluídas. Seis artigos foram analisados (1-6).

Resultados: Ensaios clínicos demonstram que a substituição do açúcar por adoçantes pode reduzir levemente o peso e a ingestão calórica, principalmente em pessoas com sobrepeso (1,2). Em contrapartida, estudos observacionais associam o consumo frequente a maior risco de obesidade, diabetes tipo 2 e complicações cardiovasculares (2,3,6). Revisões sistemáticas indicam que efeitos benéficos são mais evidentes em curto prazo e em contextos controlados (1,5).

Conclusão: Adoçantes artificiais podem auxiliar na redução de ingestão calórica e controle de peso em curto prazo, principalmente em indivíduos com sobrepeso. Entretanto, evidências sugerem que o consumo prolongado pode estar associado a efeitos metabólicos adversos, incluindo maior risco de obesidade, diabetes tipo 2 e alterações na microbiota intestinal. Seu uso deve ser pontual e sempre acompanhado de hábitos alimentares saudáveis. Estudos de longo prazo são necessários para esclarecer plenamente seus impactos metabólicos.

Trab. 13

AGONISTAS DE GLP-1 E SARCOPENIA: QUAL O PREÇO DA PERDA PONDERAL?

Autores: MARIA FERNANDA DE PAIVA, LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, THAÍS DAMACENO CAMARGO DE ANCHIETA ANCHIETA, ANA BEATRIZ JUNQUEIRA CEGLIA, MARCELA ALMEIDA DE CAMPOS LIMA

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A obesidade, definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como índice de massa corporal acima de 30 kg/m², é um dos maiores desafios de saúde pública global. Entre as terapias farmacológicas, os agonistas do receptor de GLP-1, como a semaglutida (Ozempic) e a tirzepatida (Mounjaro), têm se destacado por promoverem significativa perda de peso e melhor controle glicêmico. Apesar dos benefícios, cresce a preocupação quanto a efeitos colaterais relacionados à composição corporal, em especial a

sarcopenia, caracterizada pela perda progressiva de massa e força muscular, que compromete funcionalidade e aumenta riscos metabólicos.

Objetivo: Investigar a associação entre o uso de semaglutida e tirzepatida e o desenvolvimento de sarcopenia, destacando mecanismos envolvidos, evidências clínicas e implicações práticas.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica nas bases PubMed, CAPES e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), com os descritores Ozempic, Semaglutida, Mounjaro, Tirzepatida e Sarcopenia. Os filtros aplicados incluíram publicações entre 2020 e 2025, em inglês ou português, com texto completo disponível. Após triagem de 23 estudos, 10 foram incluídos para análise qualitativa.

Resultados: Os agonistas de GLP-1 reduzem o peso corporal por mecanismos como supressão do apetite e retardo do esvaziamento gástrico. Evidências experimentais sugerem efeitos protetores no músculo esquelético, como melhora da biogênese mitocondrial e menor estresse oxidativo. Contudo, estudos clínicos mostram que a perda ponderal induzida frequentemente envolve redução de massa magra além da adiposa, com impacto mais relevante em idosos e indivíduos com baixa ingestão proteica. Observou-se diminuição de força, piora de desempenho físico e fadiga associadas ao déficit energético. A tirzepatida, por induzir maior perda de peso, parece ter relação mais expressiva com a redução de massa muscular. Intervenções como acompanhamento nutricional e exercícios resistidos mostraram potencial para minimizar esse efeito.

Conclusão: Semaglutida e tirzepatida representam avanços no tratamento da obesidade e do diabetes tipo 2, mas a possível indução de sarcopenia exige atenção. A perda de massa muscular associada ao tratamento não decorre de toxicidade direta, mas do déficit energético e nutricional. O monitoramento da composição corporal, a manutenção da ingestão proteica e a prescrição de exercícios de resistência são estratégias essenciais para garantir os benefícios desses medicamentos sem comprometer a saúde funcional dos pacientes.

Trab. 14

ALÉM DO COLESTEROL: REVISÃO DE LITERATURA SOBRE BIOMARCADORES EMERGENTES NA AVALIAÇÃO DO RISCO CARDIOVASCULAR EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO, THALITA ELLEN LIMA DA SILVA

*Instituição:*FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: A obesidade, sobretudo em sua forma visceral, está associada a inflamação crônica, resistência à insulina e disfunção endotelial, contribuindo para o aumento do risco cardiovascular. A estratificação precisa desse risco vai além do perfil lipídico convencional, exigindo o uso de biomarcadores mais sensíveis e específicos, capazes de detectar alterações subclínicas e orientar decisões terapêuticas precoces (Grundy

et al., 2019).

Objetivo: Revisar os principais biomarcadores laboratoriais utilizados na avaliação do risco cardiovascular em indivíduos com obesidade, com foco em sua aplicabilidade clínica na nutrologia.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa baseada em publicações indexadas nas bases PubMed, Scopus e SciELO, com recorte temporal de 2010 a 2024. Utilizaram-se os descriptores: obesity, cardiovascular risk, biomarkers, inflammation, nutrology. Foram identificados 124 artigos, dos quais 32 estudos foram selecionados por relevância clínica, rigor metodológico e foco em biomarcadores aplicáveis à prática médica.

Resultados: Além do colesterol total e frações lipídicas, biomarcadores como apoB, lipoproteína(a) e razão apoB/apoA1 demonstram maior acurácia na predição de risco aterogênico residual. PCR ultrasensível, interleucina-6, TNF- α e adiponectina refletem o estado inflamatório subclínico presente na obesidade. A dosagem de insulina de jejum, índice HOMA-IR e peptídeos natriuréticos (BNP, NT-proBNP) auxilia na detecção de disfunção metabólica e risco de insuficiência cardíaca precoce. O uso combinado desses marcadores permite uma abordagem personalizada e mais eficaz, superando limitações dos exames convencionais.

Conclusão: A avaliação do risco cardiovascular em pacientes com obesidade deve incorporar biomarcadores emergentes que ampliam a capacidade de detecção precoce de alterações cardiometabólicas. Sua aplicação racional permite estratificação de risco mais precisa, direcionamento terapêutico e prevenção de eventos clínicos, qualificando a atuação do nutrólogo na prática especializada.

Trab. 15

ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: DESAFIOS DIAGNÓSTICOS E ESTRATÉGIAS TERAPÊUTICAS NA PRÁTICA CLÍNICA

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, KENIA GOUVEIA GUIMARÃES, SAMIRA DEVECCHI DAIGE, YANNIS SMITH DIAZ BONASSA, ANA CAROLINA POSSAS, TÁCIA ADRIANA FLORENTINO DE LIMA, CARLA ORANGES BORGES MACRIANI, MILENA MEDEIROS NÓIA JÁCOME LEITE, CAROLINA CAMPOS BRITO, CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é a alergia alimentar mais frequente na infância, com prevalência entre 2% e 7% nos primeiros anos de vida. A condição caracteriza-se por uma resposta imunológica anormal às proteínas do leite de vaca, podendo ser mediada por IgE, não mediada ou mista. Os sintomas variam desde manifestações gastrointestinais (diarreia, vômitos, constipação) até sinais dermatológicos e respiratórios. O diagnóstico é desafiador, especialmente nos casos não mediados por IgE, nos quais testes cutâneos e IgE sérica podem ser normais. Estudos, como o de Vanderhoof (2010), destacam a importância do

teste de provocação oral com monitoramento prolongado, pois muitas reações são tardias, surgindo até três semanas após a reintrodução do leite.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo revisar os principais critérios diagnósticos e condutas terapêuticas relacionados à APLV.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa da literatura, considerando diretrizes internacionais (DRACMA, WAO), artigos clínicos e publicações brasileiras sobre o tema.

Resultados: O tratamento consiste na exclusão da proteína do leite de vaca da dieta, com introdução de fórmulas extensamente hidrolisadas ou à base de aminoácidos nos casos mais graves. Em lactentes amamentados, recomenda-se a exclusão dietética da proteína pela mãe. A maioria dos casos apresenta resolução espontânea até os 3 anos de idade. A correta distinção entre APLV e outras intolerâncias é essencial para evitar dietas restritivas injustificadas, que podem comprometer o estado nutricional e o desenvolvimento da criança.

Conclusão: Conclui-se que o manejo adequado da APLV requer avaliação criteriosa, acompanhamento nutricional e educação continuada da equipe de saúde e das famílias, promovendo um cuidado seguro, eficaz e baseado em evidências.

Trab. 16

ALIMENTOS FUNCIONAIS E COMPOSTOS BIOATIVOS EM CIRURGIA PLÁSTICA: REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE SEUS EFEITOS NO EDEMA E NA FIBROSE PÓS-OPERAÇÃO

Autores: MARIANA SABIONI SIQUEIRA, GABRIELA MARIA DE CAMARGO PAGANI

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ - CEUMAR

Introdução: O aumento das cirurgias plásticas, impulsionado por avanços tecnológicos e influência das mídias sociais, associa-se à insatisfação corporal e a riscos de complicações como edema e fibrose (Coelho et al., 2017; Montrief et al., 2020). Estratégias tradicionais, como drenagem e compressão, têm sido utilizadas, mas cresce o interesse por recursos integrativos capazes de modular a inflamação (Ruan et al., 2019). Alimentos funcionais e compostos bioativos, como polifenóis, flavonoides e ácidos graxos poli-insaturados, apresentam efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios e antifibróticos, embora ainda haja lacunas em sua aplicação na cirurgia plástica (Silva et al., 2024; Sousa et al., 2025).

Objetivo: Analisar os efeitos de alimentos funcionais e compostos bioativos no manejo do edema e da fibrose em cirurgias plásticas, descrevendo seus mecanismos de ação, potenciais terapêuticos, evidências disponíveis e aplicabilidade clínica, bem como limitações e possíveis efeitos adversos.

Metodologia: Realizou-se revisão integrativa (fevereiro/2025) nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO, Scopus e Web of Science, incluindo estudos de 2014 a 2025, em

português, inglês e espanhol, sobre alimentos funcionais e compostos bioativos em edema, fibrose, inflamação ou cicatrização em cirurgias. Foram considerados artigos originais, ensaios clínicos, estudos experimentais e revisões, com análise descritiva e temática dos dados.

Resultados: Alimentos funcionais e compostos bioativos favoreceram a cicatrização por modularem inflamação, estresse oxidativo e regeneração. Destacam-se polifenóis, carotenoides, vitaminas, zinco, selênio, glutamina e arginina, associados à síntese de colágeno, defesa antioxidant e reparo tecidual. Flavonoides e ácidos graxos insaturados mostraram ação anti-inflamatória e antifibrótica, enquanto a drenagem linfática precoce reduziu edema e elevou a satisfação dos pacientes. As evidências clínicas, contudo, ainda são limitadas.

Conclusão: Alimentos funcionais e compostos bioativos, pelos efeitos antioxidant, anti-inflamatórios e antifibróticos, configuram estratégias promissoras no manejo do edema e da fibrose em cirurgias plásticas (Ruan et al., 2019; Silva et al., 2024). Compostos como polifenóis, flavonoides, vitaminas e minerais atuam na modulação inflamatória e regeneração tecidual (Montrief et al., 2020). A nutrição funcional mostra potencial para otimizar recuperação e resultados estéticos, embora sejam necessários estudos clínicos mais robustos (Coelho et al., 2017; Sousa et al., 2025).

Trab. 17

ALOPECIA E NUTRIÇÃO: FATORES MICRONUTRICIONAIS E METABÓLICOS NA SAÚDE CAPILAR

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, TAÍS SA LOUZADA SANDRINI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A alopecia, em suas diferentes formas clínicas, compromete autoestima e qualidade de vida. Embora a genética e os fatores hormonais sejam determinantes, a literatura recente demonstra que deficiências nutricionais e alterações metabólicas também modulam a fisiopatologia folicular. A integração da nutrologia no cuidado dermatológico pode contribuir tanto para prevenção quanto para tratamento, ampliando a abordagem terapêutica.

Objetivo: Analisar a influência de micronutrientes e fatores metabólicos na alopecia, ressaltando estratégias nutrológicas aplicáveis à prática dermatológica.

Metodologia: Revisão narrativa de publicações entre 2020 e 2025, contemplando alopecia androgenética, eflúvio telógeno e alopecia areata. Foram avaliadas evidências clínicas sobre micronutrientes, estado metabólico e intervenções nutricionais voltadas à saúde capilar.

Resultados: Deficiências de ferro e vitamina D apresentam associação consistente com risco aumentado de queda capilar, influenciando a fase anágena e a renovação folicular. O zinco participa de processos de queratinização e imunomodulação, sendo sua carência vinculada ao eflúvio telógeno. O selênio exerce papel antioxidant, protegendo os folículos contra estresse oxidativo. Aminoácidos sulfurados, como cisteína e

metionina, juntamente com proteínas de alto valor biológico, são fundamentais para a síntese da queratina. Além disso, estados de resistência insulínica, síndrome metabólica e obesidade intensificam vias inflamatórias e hormonais, agravando a alopecia androgenética. Estudos recentes indicam que intervenções dietéticas equilibradas, suplementação direcionada e estratégias de redução ponderal promoveram redução significativa da queda capilar e melhora da estrutura dos fios, reforçando a importância da avaliação metabólica integrada.

Conclusão: A alopecia é condição multifatorial em que a nutrição exerce papel determinante, seja pela influência direta de micronutrientes, seja pelo impacto de distúrbios metabólicos. A avaliação nutrológica sistemática possibilita identificar deficiências e corrigir fatores associados, ampliando o espectro terapêutico. A integração entre nutrologia e dermatologia representa avanço promissor na promoção da saúde capilar, orientando intervenções personalizadas com base em evidências

Trab. 18

ANÁLISE DA MORBIDADE HOSPITALAR EM CRIANÇAS ENTRE 10 E 14 ANOS COM DIABETES MELLITUS NA REGIÃO SUDESTE

Autores: NATÁLIA MARTINELI ASSIS, CAMILA LIMA RODRIGUES

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O diabetes mellitus (DM) é uma doença metabólica caracterizada pela hiperglicemia crônica resultante da secreção insuficiente ou ausente de insulina. Atualmente, a maior parte dos casos pode ser classificado em DM1, quando há deficiência absoluta de insulina, e DM2, caracterizado pela resistência insulínica associada à secreção pancreática inadequada. O atraso diagnóstico em adultos e crianças, além da baixa adesão ao tratamento, podem acarretar o desenvolvimento de diversas patologias agudas - dentre as mais comuns a Cetoacidose Diabética (CAD) - e crônicas - classificadas em microangiopáticas e macroangiopáticas.

Objetivo: Determinar a incidência do DM1 e DM2, na região Sudeste do Brasil, com foco em São Paulo e Rio de Janeiro, correlacionando tais dados com o número de internações pelas complicações mais comuns no período de junho de 2025.

Metodologia: O estudo baseia-se na análise de dados disponíveis no DATASUS- Sistema de Informações Hospitalares do SUS. É de caráter descritivo e retrospectivo e com abordagem quantitativa. Foram analisadas crianças entre 10 e 14 anos com DM (CID-10) e a relação da morbidade hospitalar na região Sudeste, em que se compara os estados de SP e RJ. Além disso, utiliza-se dados do Tratado de Pediatria da SBP e Ministério da Saúde, a fim de relacionar a incidência e complicações.

Resultados: A incidência dos casos de DM1 apresentou pico entre as crianças de 10 a 14 anos, sendo a CAD a principal causa de internação. Já, a DM tipo 2, embora variável, mostra crescimento na pediatria, associado ao aumento da obesidade e

sobrepeso nessa faixa etária. No Sudeste, no período de junho de 2025, registraram-se 91 internações em SP (52 meninas e 39 meninos), com destaque para a capital (24 casos). No RJ, foram 23 internações (18 meninas e 5 meninos), predominando também na capital (7 casos)

Conclusão: Conclui-se que há alta incidência do DM1 e DM2 em crianças, com maior frequência de hospitalizações entre 10 e 14 anos. SP concentrou mais casos que o RJ, e em ambos os estados as capitais lideraram as internações, especialmente em meninas. Esse fato reforça a importância do acompanhamento pediátrico regular, favorecendo o diagnóstico precoce e manejo adequado, a fim de reduzir as hospitalizações.

Trab. 19

ANÁLISE DA PREFERÊNCIA ALIMENTAR ENTRE REFEIÇÕES PRINCIPAIS E LANCHES EM PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL FELICIO ROCHO-BH

Autores: PRÍNCIA CHRISTINO DE ABREU CARVALHO, LETÍCIA FERNANDES BRAGA DA MATA FURTADO, LETÍCIA ROSA MARTINS, LUIZA BITARÃES AMORIM, MARCOS FERNANDES MOURÃO, ALECIA JUNIA APARECIDA SANTOS, ANA CLARA MIRANDA SARAIVA, THALISSON XAVIER SOUSA, LETICIA CASTRO DE LACERDA GONTIJO, SIMONE CHAVES DE MIRANDA SILVESTRE

*Instituição:*Hospital Felício Rocho

Introdução: Sabe-se que a resposta inflamatória também pode afetar o paladar. Em pacientes hospitalizados a disgeusia pode levar a uma mudança de preferência alimentar repercutindo assim na sua aceitação via oral durante a internação. Além disso, a oferta de uma dieta padrão similar a usual de nossas casas para esses pacientes hospitalizados talvez não seja a mais adequada. Neste estudo optamos por avaliar a preferência alimentar dos pacientes hospitalizados no Hospital Felicio Rocho- BH. A baixa adesão às refeições principais pode comprometer a ingestão proteica e o estado nutricional, prolongando o tempo de internação. Por outro lado, a preferência por lanches pode refletir maior aceitação de preparações mais palatáveis e de fácil consumo, sugerindo necessidade de reavaliação da composição da dieta hospitalar.

Objetivo: Analisar a preferência alimentar de pacientes internados no Hospital Felicio Rocho- BH, comparando a aceitação das refeições principais (almoço e jantar) com a dos lanches oferecidos (café da manhã, lanche da tarde e ceia).

Metodologia: Estudo observacional transversal, realizado entre o dia 05/08/25 a 31/08/25 no Hospital Felicio Rocho em Belo Horizonte- MG. Foram avaliados 80 pacientes. A coleta de dados foi feita por meio de questionários aplicados pela equipe de nutrologia no momento da visita diária, registrando a preferência entre refeições principais, lanches ou ausência de preferência.

Resultados: Dos 80 pacientes avaliados, 56 relataram preferência pelos lanches, 13 preferiram as refeições principais (almoço e jantar) e 11 não apresentaram preferência definida. Destes pacientes, 43 eram do sexo masculino e 37 do sexo feminino. Além disso, cabe-se ressaltar que dos 68 pacientes

avaliados, 55% tinham o diagnóstico de desnutrição em algum grau já estabelecido.

Conclusão: A maioria dos pacientes internados demonstrou preferência por lanches em relação às refeições principais. Eses achados reforçam uma mudança de preferência alimentar durante a internação, podendo muitas vezes estar associada a alterações de paladar decorrentes do processo inflamatório vigente. De tal modo que, destaca-se a necessidade de reavaliar a composição e atratividade da dieta hospitalar, visando maior adesão alimentar e melhor suporte nutricional durante a internação. Agradecemos ao Dr. Bruno Felipe Pereira pelo auxílio na pesquisa bibliográfica referente ao estudo

Trab. 20

ANÁLISE DO IMPACTO DA DIETA DA CARGA DE CARBOIDRATOS NA PERFORMANCE DE ATLETAS PRATICANTES DE ENDURANCE

Autores: SOFIA DE ALMEIDA MORELLI, LARISSA MARTINS DE SOUSA ALMEIDA, GIOVANNA SARAIVA DE LIMA, ROGER SOUSA FARINHA

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Introdução: O treinamento intenso e prolongado em atividades de Endurance provoca alto gasto energético, fazendo com que atletas praticantes dependam de reservas de glicogênio muscular e hepático. O esgotamento do polissacarídeo está associado à fadiga precoce e queda de desempenho. A Dieta da Carga de Carboidratos, popularizada como “Carb Loading”, surgiu como estratégia nutricional para ampliar a disponibilidade energética antes de tais práticas esportivas.

Objetivo: O objetivo do estudo foi analisar o impacto da Dieta da Carga de Carboidratos na performance de atletas praticantes de Endurance.

Metodologia: Foi realizada, de acordo com a metodologia PRISMA, uma revisão sistemática na base de dados PubMed, sob os critérios de paciente, interesse, contexto e desfecho (PICO) utilizando o operador booleano “AND” com os descritores MeSH: “Athletic Performance”, “Endurance”, “Diet, Carbohydrate Loading”. Utilizou-se como critério de inclusão artigos publicados nos últimos 5 anos, nas línguas portuguesa e inglesa. Foram encontrados 44 artigos, e após a leitura, foi aplicado o critério de exclusão proposto, isto é, fuga temática, meta-análise, relato de caso e revisão sistemática, totalizando 5 artigos.

Resultados: De acordo com a literatura acadêmica contemplada neste estudo é possível afirmar que o Carbohydrate Loading favorece o desempenho de atletas de Endurance, especialmente em modalidades com duração superior a 90 minutos. O aumento das reservas de glicogênio retarda a fadiga, permitindo manutenção de intensidades elevadas. Ademais, fatores como hidratação, reposição de eletrólitos e aporte proteico adequado são determinantes para prevenção de distúrbios hidroeletrolíticos e eficácia da estratégia. Apesar da relevância, atletas podem apresentar sintomas do trato gastrointestinal. Notou-se maior consistência dos benefícios

em homens, possivelmente por diferenças hormonais e metabólicas.

Conclusão: Observou-se que a Dieta da Carga de Carboidratos é eficaz para otimizar a performance em provas de Endurance, especialmente quando individualizado conforme modalidade, intensidade e características fisiológicas do atleta. Combinar aporte proteico adequado, hidratação, e monitoramento de eletrólitos aumenta a eficácia da estratégia. Contudo, faz-se necessário maior aporte de bibliografia direcionadas ao risco de desconforto gastrointestinal e alterações absortivas.

Trab. 21

ANÁLISE DOS IMPACTOS DA INGESTÃO DE RECURSOS ERGOGÊNICOS SEM ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM UNIVERSITÁRIOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL

Autores: FELIPE PADOVAN NABARRETE, ISABELLA ZOLIN DE ALMEIDA LOPES, JULIANA SALLES CANTADORI, KARINA ROSA MENEGHESO, LAURA BERGAMIN SEVERIANO DO CARMO, LUANA PALACIO SANCHEZ, MANUELA GOMES LUPOLI, ANA VALÉRIA SILVEIRA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Os recursos ergogênicos podem ser definidos como um grupo de técnicas utilizadas para promover um melhor desempenho físico e psicológico. Dentre essas técnicas está a aplicação nutricional desde carboidratos até esteróides anabólicos. Nesse contexto, sabe-se que a ingestão desses suplementos mostra-se ampla no meio da população jovem e diversas pesquisas indicam que seu uso é influenciado por fatores socioculturais e esportivos. Dessa forma, sem uma análise criteriosa das evidências, o uso de suplementos pode trazer mais prejuízos do que benefícios. A desinformação da população leiga e o aumento do uso cotidiano de suplementos justificam a necessidade da elaboração do presente estudo.

Objetivo: Analisar e compreender o consumo de recursos ergogênicos sem orientação profissional entre estudantes.

Metodologia: Trata-se de um Estudo Transversal Descritivo Observacional. Os dados foram obtidos por um questionário anônimo, via Google Forms, e as respostas coletadas foram transpostas para o Microsoft Excel e analisadas pelo software JASP.

Resultados: 62,7% dos indivíduos do estudo fazem o uso de recursos ergogênicos, mas apenas 28,2% dos mesmos obtiveram recomendação profissional para a ingestão dessas substâncias. A maioria (73,6%) dos participantes considerou relevante o acompanhamento profissional em relação à suplementação e, apenas 11,8% relataram algum efeito colateral durante o uso de determinada substância. Por fim, 84,5% dos participantes acreditam ser possível atingir alto desempenho físico sem o auxílio de suplementação.

Conclusão: Sendo assim, verifica-se que os participantes consideram de alta relevância o acompanhamento médico e utilizam recursos ergogênicos de forma acentuada, mas sem

a indicação de profissionais. Ainda, observa-se concordância entre os resultados do presente estudo e os dados da literatura no que diz respeito aos recursos ergogênicos mais consumidos, suas doses e frequência de uso.

Trab. 22

ANTI-OBESIDADE POR MEIO DAS DROGAS ANOREXÍGENAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: HELOIZE DZIECIOL BERTHIER PORTES, IDIBERTO JOSÉ ZOTARELLI FILHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, complexa e heterogênea que pode causar mais de 200 comorbidades. Estima-se que até 2030, quase 30% da população adulta esteja com obesidade no Brasil. O rápido aumento da obesidade prevalence juntamente com seus efeitos devastadores sobre a saúde e comorbidades associadas destaca a imediata necessidade de tratamento farmacológico, além da mudança no estilo de vida e reeducação alimentar. A quantidade de drogas anorexígenas consumidas aumenta quando a terapia não medicamentosa, o que inclui exercícios físicos e reeducação alimentar, alcança o efeito desejado pelo paciente. Também há pesquisas que indicam que os compostos anfetamínicos estão no quinto lugar entre as drogas mais usadas. Diante da constante busca do emagrecimento e fins estéticos padronizados, boa parte da população recorre ao tratamento com anorexígenos, ou como também são conhecidos, inibidores de apetite. Dentre eles, os mais procurados para são o fempropoxex, a sibutramina, o mazindol, a anfepramona, a fentermina, e a lorcaserina, os quais, quando usados em diferentes quantidades e dosagens, têm a capacidade de inibir o apetite.

Objetivo: São denominados anorexígenos os medicamentos que ocasionam a diminuição de peso, atuando na inibição do apetite, sendo por isso denominados inibidores do apetite ou sacietógenos. Tais fármacos atuam modulando neurotransmissões catecolaminérgicas e/ou serotoninérgicas. O presente estudo desenvolveu uma revisão sistemática para apresentar as principais evidências científicas e clínicas dos tratamentos antiobesidade por meio das drogas anorexígenas.

Metodologia: O presente estudo seguiu modelo internacional de revisão sistemática, seguindo as regras do PRISMA (preferred reporting items for systematic reviews and meta-analysis).

Resultados: Meta-análises mostram que fentermina/topiramato e agonistas de GLP-1, especialmente semaglutida, são os mais eficazes na redução de peso, com perdas de até 11 kg e redução da circunferência abdominal.

Conclusão: Em adultos com sobrepeso e obesidade, o fentermina-topiramato e os agonistas do receptor GLP-1 provaram ser os melhores medicamentos na redução de peso e redução da circunferência da cintura em 12 meses do que todos os outros medicamentos. A associação naltrexona/bupropiona foi associada a menor mortalidade cardiovascular do que o placebo.

Trab. 23**ANTIOXIDANTES NATURAIS E SINTÉTICOS NA MARGARINA: REVISÃO DA LITERATURA CIENTÍFICA**

Autores: CAROLINE KNEBEL KUHN, LUCIANE LAN-
SER, RAQUEL BONATI MORAES IBSCH, CAROLINA
KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A segurança dos antioxidantes sintéticos tem sido questionada por possíveis efeitos tóxicos em longo prazo, promovendo uma crescente busca por alternativas naturais. Comparar sua eficácia em diferentes matrizes alimentares é essencial para garantir uma transição tecnológica segura, eficaz e alinhada às expectativas dos consumidores por produtos mais saudáveis e com menor impacto ambiental.

Objetivo: Comparar a eficácia antioxidante de compostos naturais e sintéticos em margarinas com base em dados disponíveis na literatura científica.

Metodologia: Revisão integrativa com buscas nas bases PubMed, ScienceDirect e Scopus com os termos margarine, natural antioxidants, synthetic antioxidants, oxidative stability. Foram incluídos estudos comparativos entre antioxidantes naturais e sintéticos, totalizando 38 publicações selecionadas.

Resultados: A maioria dos estudos analisados apontou desempenho semelhante entre antioxidantes naturais, especialmente os extratos de alecrim (*Rosmarinus officinalis*), chá verde (*Camellia sinensis*) e cúrcuma (*Curcuma longa*), e antioxidantes sintéticos como BHT e BHA, em condições de refrigeração e armazenamento controlado. Esses extratos naturais apresentaram boa capacidade de inibição da formação de peróxidos lipídicos e compostos secundários da oxidação, contribuindo para a manutenção da estabilidade oxidativa em produtos ricos em gordura, como margarinas, óleos vegetais e carnes processadas. Em testes de estresse térmico, como aquecimento acelerado e ciclos de temperatura, os antioxidantes sintéticos ainda demonstraram maior estabilidade e persistência da atividade antioxidante. No entanto, essa diferença foi significativamente reduzida quando os extratos naturais passaram por etapas de concentração, purificação e padronização, que aumentaram a disponibilidade e a eficácia dos compostos fenólicos ativos, como o ácido carnósico, catequinas e curcuminoídes. Tecnologias como microencapsulação, uso de coadjuvantes naturais e ajustes de pH também contribuíram para a melhora da estabilidade térmica dos antioxidantes naturais. Esses avanços tornam os extratos vegetais candidatos cada vez mais viáveis à substituição dos antioxidantes sintéticos, especialmente em formulações clean label voltadas à saúde e à nutrição funcional.

Conclusão: Os antioxidantes naturais são alternativas tecnológicas viáveis e eficazes aos sintéticos em margarinas, desde que corretamente aplicados. O desenvolvimento de formulações otimizadas pode aumentar sua competitividade e aceitação industrial.

Trab. 24**ANTIOXIDANTES NATURAIS EM MARGARINAS: IMPACTOS SENSORIAIS**

Autores: CAROLINE KNEBEL KUHN, LUCIANE LAN-
SER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Embora eficazes na conservação lipídica, os antioxidantes naturais podem impactar as características organolépticas das margarinas, o que influencia diretamente a aceitação do consumidor.

Objetivo: Revisar estudos que abordam os efeitos sensoriais da incorporação de antioxidantes naturais em margarinas e produtos similares.

Metodologia: Foram analisados artigos publicados entre 2014 e 2024 nas bases Web of Science, ScienceDirect e SciELO. Os critérios de inclusão focaram em estudos com análise sensorial quantitativa (escala hedônica, perfil descritivo) após adição de extratos naturais.

Resultados: Dos 26 estudos incluídos nesta revisão, 20 relataram que os antioxidantes naturais influenciaram características sensoriais dos alimentos, como cor, sabor ou aroma, com variações significativas dependendo do tipo de extrato utilizado e da matriz alimentar. Extratos de alecrim (*Rosmarinus officinalis*) e chá verde (*Camellia sinensis*) foram os que apresentaram menor impacto sensorial negativo, sendo considerados mais neutros ou até mesmo agradáveis por parte dos consumidores em alguns contextos, como em margarinas e produtos cárneos processados. Em contrapartida, extratos de cúrcuma (*Curcuma longa*) e orégano (*Origanum vulgare*), embora eficazes como antioxidantes, demonstraram maior interferência sensorial, principalmente devido a seu aroma e coloração intensos, o que pode limitar sua aplicação em produtos de sabor mais neutro ou visual mais delicado. A aceitação sensorial variou também conforme a concentração do extrato adicionada e o perfil do público-alvo. Consumidores habituados a produtos naturais ou funcionais demonstraram maior tolerância, e até preferência, por características sensoriais diferenciadas, enquanto consumidores convencionais mostraram maior sensibilidade a alterações organolépticas. Estudos sugerem que concentrações de extratos antioxidantes naturais em torno de 0,05% a 0,1% tendem a ser bem aceitas na maioria das formulações, mantendo a eficácia antioxidante sem comprometer o sabor ou a aparência do alimento. Essa faixa de uso permite um equilíbrio entre funcionalidade tecnológica e aceitação sensorial, sendo uma estratégia promissora para o desenvolvimento de alimentos com apelo natural, especialmente dentro das diretrizes de produtos clean label e saudáveis.

Conclusão: O uso de antioxidantes naturais em margarinas deve considerar o equilíbrio entre estabilidade oxidativa e perfil sensorial. Estratégias como microencapsulação podem mitigar alterações organolépticas.

Trab. 25**APLICABILIDADE DO INSTRUMENTO DE TRIAGEM**

NUTRICIONAL: RENAL INPATIENT NUTRITIONAL SCREENING TOOL (RENAL iNUT) EM PACIENTES DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA

Autores: THAINARA DIAS FERREIRA, CAMILLA MEDEIROS MACEDO DA ROCHA, LISMEA RAIMUNDO SOARES, MARCELLA TELES DE SOUZA, CLAUDIA GUSMÃO, FABIOLA ROSARIO SILVA LEITÃO MURTEIRA, RAQUEL CARREIRO DA SILVA, CARLOS ALBERTO SOARES, GABRIEL CARDOSO DE ASSIS, ANA PAULA MEDEIROS MENNA BARRETO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Está clara a necessidade da Avaliação do Estado Nutricional (AEN) de pacientes com Doença Renal Crônica (DRC) em hemodiálise (HD); sendo o 1º passo da AEN a triagem nutricional (TN). Existem instrumentos de TN, como o renal inpatient nutritional screening tool (Renal iNUT) e outros para o diagnóstico de desnutrição.

Objetivo: Avaliar a aplicabilidade do Renal iNUT em pacientes de um centro de HD de Macaé/ RJ e sua concordância com o índice de massa corporal (IMC), dinapenia (DIN) e sarcopenia (SARC).

Metodologia: Incluídos pacientes DRC ≥ 18 anos, HD ≥ 3 meses. Aplicou-se Renal iNUT. Foi usada a mesma referência de IMC para adultos/idosos. Utilizou-se bioimpedância (BIA) tetrapolar (BCM®) para calcular a massa muscular esquelética (MME) e seu índice ajustado pela estatura (IMME), definindo SARC como \leq IMME somado à baixa força muscular, avaliada pela força de preensão manual (FPM). DIN:

Resultados: Estudo obteve amostra representativa, 89 pacientes, sendo 46 (51,7%) do sexo feminino (F) e 43 (48,3%) do masculino (M), 61 adultos (A) (69,3%) e 27 idosos (I) (30,7%). Média de idade $53,2 \pm 12,6$ anos e $5,2 \pm 4,5$ anos em HD. A frequência de registros do Renal iNUT por sexo (F/M) ($p=0,0050^{**}$), respectivamente foi: (0) Adequado: Continuar triagem semanalmente 3 (6,5%); 9 (20,9%); (1): Monitorar paciente em risco 25 (43,5%); 22 (51,2%); (2-4): Consultar nutricionista 18 (39%); 12 (27,9%). Por faixa etária, observou-se A e I ($p=0,0506^{**}$): (0) Adequado: 8 (13,1%); 4 (14,8%); (1): 32 (52,5%); 14 (51,8%); (2-4): 21 (34,4%); 9 (33,4%). O (k) e IC (95%) entre Renal iNUT e IMC, DIN e SARC (por sexo F/M e faixa etária A/I) foram respectivamente: IMC $\geq 25\text{kg/m}^2$ (F/M -0,34 (-0,59-0,09); -0,18 (-0,45-0,09) A/I -0,29 (-0,52--0,07); -0,24 (-0,54-0,07)); IMC

Conclusão: O Renal iNUT identificou significativamente mais pacientes em risco, sendo fundamental a assistência da equipe multiprofissional. Não foi observada concordância deste instrumento com o IMC, DIN e SARC, mas ressalta-se que este é validado para ser empregado como TN, diferente dos demais.

Trab. 26

APLICAÇÃO DE FILMES BIOATIVOS ENRIQUECIDOS COM PITANGA (EUGENIA UNIFLORA L.) NO SETOR NUTRACÊUTICO

Autores: JOÃO MIGUEL CONEGERO, LUCIANE LANSER, JAQUELINE SCHLEMPER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O mercado de nutracêuticos demanda sistemas inovadores e sustentáveis para a entrega de compostos bioativos, visando maior estabilidade, eficácia e aceitação do consumidor. Nesse cenário, filmes biodegradáveis enriquecidos com extratos naturais apresentam-se como alternativa tecnológica, pois reduzem perdas durante o processamento, oferecem proteção contra oxidação e podem atuar como veículos funcionais. A pitanga (*Eugenia uniflora* L.) trata-se de uma fruta tropical amplamente distribuída no Brasil, rica em antocianinas, carotenoides e compostos fenólicos, os quais apresentam propriedades antioxidantes, antimicrobianas e anti-inflamatórias de interesse para a saúde. O aproveitamento de sua polpa ou suco em formulações de filmes bioativos representa uma estratégia de valorização de frutos nativos e uma oportunidade para integrar sustentabilidade e inovação no setor nutracêutico.

Objetivo: Analisar a aplicação da pitanga em filmes bioativos voltados ao setor nutracêutico, com ênfase no aproveitamento do suco como fonte funcional.

Metodologia: Revisão com consulta às bases Web of Science, Google Scholar e Scopus (2020 e 2025) de artigos sobre pitanga aplicada em biomateriais, antioxidantes e nutracêuticos.

Resultados: Evidências apontam que filmes contendo pitanga apresentam alta retenção de antocianinas e compostos fenólicos, com atividade antioxidante e ação antimicrobiana contra *E. coli* e *S. aureus*. Além disso, esses filmes demonstram potencial para encapsular moléculas instáveis, como vitaminas e flavonoides, aumentando sua biodisponibilidade e protegendo-os de degradação durante o armazenamento. Estudos relatam que a presença de pigmentos naturais contribui para coloração atrativa, o que pode favorecer a aceitação de consumidores voltados ao segmento saudável. Entretanto, ainda existem desafios importantes, como a padronização das concentrações ideais, a avaliação da toxicidade em diferentes matrizes alimentícias e a análise de estabilidade em longo prazo. Outro aspecto pouco explorado é o impacto da interação entre compostos bioativos da pitanga e outros ingredientes nutracêuticos encapsulados, o que pode modificar tanto a liberação controlada quanto a atividade funcional final.

Conclusão: Pesquisas futuras devem priorizar estudos translacionais, explorando interações em diferentes matrizes alimentícias, estabilidade em longo prazo e estratégias de escalabilidade para viabilizar sua aplicação comercial.

Trab. 27

ASSOCIAÇÃO DO USO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR (TNED) E DEFICIÊNCIA DE COBALAMINA

Autores: JENNEFER BRAGA SMITH, SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A cobalamina possui como funções principais ser cofator de enzimas. Pacientes em uso de via alternativa de alimentação (VAA) recebendo dieta enteral artesanal (DEA) e dieta enteral industrializada (DEI) possuem risco de desenvolver deficiência desta vitamina associada a quantidade de dieta ofertada, ausência de alimentos fontes, absorção relacionada ao posicionamento da sonda ou da forma da B12 presente na dieta. As DEI apresentam a B12 na forma cristalina que possui absorção independe de diversas fases presente na absorção desta vitamina obtida por fontes alimentares como no caso das DEA. Levantamos a hipótese que pacientes que fazem uso de DEA, possuem maior frequência de marcadores laboratoriais relacionados a deficiência de cobalamina comparado aos pacientes que fazem uso de DEI.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional da cobalamina nos pacientes que recebem DEA e DEI.

Metodologia: Estudo transversal retrospectivo. Nos prontuários eletrônicos foram coletados dados gerais, uso de medicamentos, etilismo, necessidade de internação recente, hipótese diagnóstica (HD), antecedentes pessoais (AP), antropometria, informações sobre a VAA e a nutrição enteral (NE) utilizada e exames laboratoriais. As variáveis contínuas foram expressas em média e desvio padrão ou mediana e quartis (Q1 e Q3), e as variáveis categóricas foram expressas em nº total e %. Realizou-se a comparação de 2 grupos, homocisteína (Hcy) alta e Hcy normal por meio do teste t ou Mann-Whitney para as variáveis contínuas e teste χ^2 ou exato de Fisher para as variáveis categóricas. O nível de significância foi de 5%.

Resultados: Dentre os pacientes, 29,2% apresentaram concentrações de Hcy alta. Maior frequência de idosos, sexo feminino, alfabetizados, solteiros, desnutridos, HD neurológica, hipertensão arterial sistêmica (HAS) como AP, disfagia como motivo de uso da VAA, uso de gastrostomia (GTT), presença de VAA por mais de 6 meses e uso de dieta enteral industrializada (DEI). O grupo Hcy alta apresentou maior idade média, Índice de Massa Corporal (IMC) e concentrações de creatinina; maior frequência de internação recente, demência como HD, HAS como AP e disfagia como motivo de uso da VAA; e menor ingestão calórica diária por kg e concentrações de vitamina B12 total e fosfatase alcalina em relação ao grupo Hcy normal. Não houve diferenças estatisticamente significativas quanto ao tipo de NE.

Conclusão: Não há diferença na frequência de marcadores laboratoriais relacionados a deficiência de cobalamina entre pacientes que usam DEA ou DEI.

Trab. 28

ASSOCIAÇÃO ECOLÓGICA ENTRE PADRÕES ALIMENTARES POPULACIONAIS E SINTOMAS DEPRESSIVOS EM ADULTOS JOVENS: UMA ABORDAGEM EXPLORATÓRIA

Autores: JAQUELINE ALVES CARLOS, ENZA ANDRÉA

PARDO DI NUZZO NASCIMENTO, RAFAEL GARBINO FREIRE DE ALBUQUERQUE FEIJÓ, MARIA LUISA SANTANA COSTA, FERNANDA PEREIRA RAMOS, LARISSA CAROLINE SANTOS DE ALMEIDA, MOISÉS BITTENCOURT TRINDADE FILHO, RICHELE SILVA DAMASCENO

Instituição: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS

Introdução: A depressão é uma das principais causas de incapacidade entre adultos jovens, e fatores nutricionais têm sido identificados como moduladores do risco depressivo. A qualidade da dieta e a deficiência de micronutrientes influenciam vias neuroquímicas e inflamatórias associadas à saúde mental.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo explorar associações ecológicas entre padrões alimentares populacionais e a prevalência de sintomas depressivos em adultos de 18 a 35 anos

Metodologia: Foi realizada uma análise exploratória de base ecológica, utilizando países ou regiões como unidades de análise. Os dados foram obtidos de estudos populacionais e revisões sistemáticas publicadas entre 2008 e 2023, com informações agregadas sobre consumo médio de micronutrientes (vitaminas do complexo B, vitamina D, magnésio, zinco, ferro, ômega-3) e adesão a padrões alimentares (occidental vs. mediterrâneo), além da prevalência de sintomas depressivos avaliada por instrumentos padronizados (PHQ-9, BDI-II, SCID). Os dados foram descritos e foram identificadas associações ecológicas entre as variáveis.

Resultados: Populações com maior consumo de alimentos ultraprocessados e menor ingestão de micronutrientes apresentaram prevalências mais altas de sintomas depressivos. Em contrapartida, regiões com maior adesão à dieta mediterrânea apresentaram prevalências significativamente menores de depressão, com estimativas de redução de risco de até 30%, conforme evidências previamente publicadas. Mecanismos fisiopatológicos descritos na literatura incluem disfunções no eixo hipotálamo-hipófise-adrenal, estresse oxidativo e alterações na síntese de serotonina. Os achados reforçam que padrões alimentares populacionais influenciam eixos neuroendócrinos e inflamatórios, impactando a saúde mental em nível coletivo. Embora os resultados devam ser interpretados com cautela, em virtude da heterogeneidade dos estudos e do risco de falácia ecológica, as evidências apontam para uma consistência entre padrões alimentares saudáveis e menor prevalência de depressão.

Conclusão: Padrões alimentares populacionais apresentam associações ecológicas consistentes com a prevalência de sintomas depressivos em adultos jovens. Políticas alimentares e estratégias de promoção nutricional podem desempenhar papel complementar na prevenção de transtornos mentais nessa faixa etária.

Trab. 29

ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS E DESENVOLVIMENTO DE DOENÇA HEPATICA ESTEATÓTICA ASSOCIADA À DISFUNÇÃO METABÓLICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: GIOVANNA COSIN FERREIRA DA SILVA, EL-LEN LOUISE SANTOS, ANA LUIZA SILVA BAHÚ, ISADORA GOUVEIA FRIGERI, ANA BEATRIZ BARACIOLI LEMOS, LUCAS RÚBIO GARCIA, LÍVIA BRIZOTI DE OLIVEIRA, GUILHERME TEIXEIRA SILVA, ANA VALÉRIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS-FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A doença hepática esteatótica associada à disfunção metabólica (DHEADM) é uma hepatopatia crônica classificada como esteatose hepática associada a maus hábitos alimentares, sedentarismo e obesidade, afetando de 20 a 30% da população mundial. Esta condição está fortemente relacionada a síndromes metabólicas como hiperinsulinemia, resistência à insulina e hipertrigliceridemia. Apesar dos avanços na compreensão da patogenia da DHEADM vinculada ao consumo de bebidas açucaradas, existe escassez de informações quanto aos hábitos associados ao seu desenvolvimento.

Objetivo: Ampliar a compreensão da relação entre o consumo de bebidas adoçadas e o desenvolvimento de DHEADM, a fim de fornecer subsídios para práticas clínicas e políticas de orientação nutricional e prevenção de doenças crônicas. Avaliar a prevalência de DHEADM em pacientes consumidores de bebidas adoçadas e especificar variações de estilo de vida que potencializam ou ocasionam a manifestação da doença junto ao consumo da bebida.

Metodologia: Revisão sistemática baseada no protocolo PRISMA, feita nas bases de dados PUBMED, BVS e Embase, sobre os padrões de consumo de bebidas adoçadas e o desenvolvimento de DHEADM. Foram incluídos estudos observacionais longitudinais e transversais, sem restrição de idioma e publicados nos últimos cinco anos. Foram excluídos relatos de caso e revisões, bem como artigos incompletos ou indisponíveis e artigos que não abordam relações entre bebidas adoçadas e DHEADM.

Resultados: Foram incluídos cinco artigos, sendo três coortes prospectivas e dois estudos transversais, com amostra total de 27.600 participantes. Apesar da evidente conexão entre o consumo de frutose líquida e outros açúcares na forma de bebidas e o desenvolvimento de DHEADM, alguns trabalhos reportaram associações leves ou de baixa relevância estatística, principalmente após a análise conjunta de fatores como IMC, ingestão calórica, tabagismo e prática de atividade física, os quais influenciam na instalação da doença.

Conclusão: Há uma relação consistente entre o consumo de bebidas adoçadas e o desenvolvimento de DHEADM, embora a magnitude desse risco varie conforme o contexto populacional e metodológico de cada estudo. Os achados sugerem que intervenções voltadas à redução do consumo desse tipo de bebida podem contribuir para estratégias de prevenção de doenças metabólicas e hepáticas em todas as faixas etárias. Porém, são necessários mais estudos para compreender com maior precisão os impactos dos fatores relacionados ao desenvolvimento da doença.

Trab. 30

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A E

ALTERAÇÕES NA ACUIDADE VISUAL EM CRIANÇAS

Autores: LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LAURA RUBEL BARZOTTO, MARIANA ESTANGUEIRA PASCHOALETTI, NÁDIA MARTINS MOMENTÉ GIACOMETTO, KAMILLA MENEZES E SOUZA, LAÍS DE SOUZA ALMEIDA, DANIEL MARTINS DOS SANTOS

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE JUNDIAÍ

Introdução: A vitamina A desempenha papel essencial na fisiologia ocular, especialmente na manutenção da retina e no processo de fototransdução. Sua deficiência é considerada uma das principais causas de cegueira evitável na infância, além de estar associada a sintomas como xeroftalmia, cegueira noturna e redução da acuidade visual. Dada a relevância da saúde ocular na infância, compreender a associação entre deficiência de vitamina A e alterações visuais é fundamental para orientar estratégias de prevenção e políticas públicas.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a associação entre deficiência de vitamina A e alterações na acuidade visual em crianças.

Metodologia: Foi realizada busca sistemática nas bases PubMed, Embase e Scielo, utilizando os descritores “vitamin A deficiency”, “visual acuity” e “children”. Foram incluídos ensaios clínicos, estudos transversais, coortes e revisões sistemáticas publicados entre 2000 e 2024 que investigaram a deficiência de vitamina A e sua repercussão na função visual infantil. Excluíram-se relatos de caso, populações adultas e revisões narrativas.

Resultados: A maioria dos estudos demonstrou associação significativa entre deficiência de vitamina A e comprometimento da acuidade visual, com destaque para maior prevalência de cegueira noturna e alterações corneanas em crianças deficientes. Ensaios de suplementação evidenciaram melhora da função visual após reposição de vitamina A, sobretudo em regiões endêmicas. Entretanto, fatores como desnutrição geral, infecções recorrentes e acesso limitado a cuidados de saúde interferiram nos resultados. Além disso, a deficiência de vitamina A mostrou-se mais prevalente em populações de baixa renda e em países em desenvolvimento.

Conclusão: A deficiência de vitamina A está fortemente associada a alterações na acuidade visual em crianças, configurando um importante problema de saúde pública. A suplementação e a fortificação alimentar se apresentam como medidas eficazes para prevenção da cegueira evitável e promoção da saúde ocular na infância.

Trab. 31

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D E DEPRESSÃO EM ADULTOS E IDOSOS

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, MARIANA RAMOS DE MORAIS, TIFFANY MIE BOTELHO SUGUI, KAMILLA MENEZES E SOUZA, DIANE YUKA

BOTELHO SUGUI, RAINÉRIO HERBERT FAÇANHA FILHO, THAIS LEAL ANDRADE, JÉSSICA MANAMI SEKI, LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA

Instituição:UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A deficiência de vitamina D tem sido amplamente estudada não apenas pela sua relação com a saúde óssea, mas também pelos potenciais efeitos em condições neuropsiquiátricas. Evidências sugerem que baixos níveis séricos de 25(OH)D podem estar associados a maior risco de depressão, especialmente em populações adultas e idosas, nas quais a deficiência é mais prevalente.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a associação entre deficiência de vitamina D e ocorrência de depressão em adultos e idosos, considerando aspectos epidemiológicos, clínicos e potenciais mecanismos fisiopatológicos.

Metodologia: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a associação entre deficiência de vitamina D e ocorrência de depressão em adultos e idosos, considerando aspectos epidemiológicos, clínicos e potenciais mecanismos fisiopatológicos.

Resultados: Grande parte dos estudos observacionais demonstrou associação significativa entre baixos níveis de vitamina D e maior prevalência de sintomas depressivos, tanto em adultos quanto em idosos. Ensaios clínicos que avaliaram suplementação de vitamina D apresentaram resultados heterogêneos: alguns indicaram redução dos escores de depressão em pacientes com deficiência prévia, enquanto outros não evidenciaram benefício em indivíduos com níveis adequados. Fatores como exposição solar, dieta, comorbidades e uso de antidepressivos mostraram-se potenciais variáveis de confusão. Mecanicamente, sugere-se que a vitamina D influencie a função neuronal e a regulação de neurotransmissores como serotonina e dopamina, além de exercer efeitos anti-inflamatórios que podem impactar o risco de depressão.

Conclusão: A deficiência de vitamina D está consistentemente associada a maior risco de depressão em adultos e idosos, especialmente em populações vulneráveis. No entanto, a eficácia da suplementação como intervenção terapêutica permanece incerta, demandando mais ensaios clínicos de alta qualidade para elucidar causalidade e protocolos de suplementação ideais.

Trab. 32

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE ZINCO E ACNE VULGAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, GABRIEL LOVATI COLODETTI

Instituição:FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A acne vulgar é uma das dermatoses

inflamatórias mais comuns, afetando adolescentes e adultos jovens, com impacto físico e psicológico significativo. Sua fisiopatologia envolve hiperqueratinização folicular, hipersecreção sebácea, colonização por *Cutibacterium acnes* e ativação de vias inflamatórias. O zinco, micronutriente essencial, desempenha funções anti-inflamatórias, antioxidantes e seborreguladoras, sendo estudado como potencial adjuvante nutricional no manejo da acne.

Objetivo: Analisar a relação entre os níveis séricos de zinco e a gravidade da acne vulgar, bem como avaliar os efeitos da suplementação oral.

Metodologia: Foi realizada revisão de literatura nas bases PubMed e LILACS, utilizando os descritores: "Zinco", "Acne Vulgar" e "Micronutrientes". Foram incluídos estudos observacionais, ensaios clínicos e revisões publicados entre 2020 e 2025, priorizando pesquisas com dados laboratoriais sobre concentração plasmática de zinco e resposta clínica à suplementação.

Resultados: Estudos indicam que indivíduos com acne apresentam níveis séricos de zinco significativamente mais baixos em comparação com controles saudáveis. Um estudo caso-controle com 150 pacientes mostrou correlação inversa entre gravidade da acne e concentração plasmática de zinco, sugerindo papel modulador do micronutriente na patogênese. Ensaios clínicos demonstraram que a suplementação oral de zinco (30 mg/dia) por 8 a 12 semanas promove melhora significativa, principalmente na redução de lesões inflamatórias. O zinco inibe a 5-alfa-redutase, regula a produção de citocinas pró-inflamatórias (IL-6, TNF- α) e exerce efeito bacteriostático sobre *C. acnes*. Entre as formas utilizadas, destacam-se o gluconato e a monometionina de zinco. Efeitos adversos relatados incluem náuseas e desconforto gastrintestinal, geralmente leves e autolimitados.

Conclusão: A deficiência de zinco pode contribuir para a persistência e gravidade da acne vulgar. A suplementação oral é segura e eficaz, especialmente em casos leves a moderados, mas deve ser individualizada com base na avaliação laboratorial e perfil clínico. Protocolos padronizados ainda são necessários para definir doses ideais, duração do tratamento e critérios de acompanhamento, reforçando a importância de novos estudos clínicos e populacionais.

Trab. 33

AUMENTO DO PESO CORPORAL, VISCERAL E PERÍMETRO DO PESCOÇO EM MULHERES VIVENDO COM HIV: UMA ANÁLISE TEMPORAL

Autores: LEONARDO VICTOR MIRANDA DE SOUZA, KAREN SOUZA DOS SANTOS, SANDRA DE OLIVEIRA BARCELOS, LISMEA RAIMUNDO SOARES, KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Observa-se uma mudança no perfil de saúde das pessoas vivendo com HIV (PVHIV), pois, se antes a preocupação central era a progressão da infecção para

AIDS, atualmente os desafios abrangem também o controle de doenças crônicas, como sobrepeso, obesidade e agravos cardiovasculares.

Objetivo: Analisar o aumento do peso corporal, da gordura visceral e do perímetro do pescoço conforme o tempo de tratamento antirretroviral em mulheres vivendo com HIV na atenção primária.

Metodologia: Trata-se de um projeto de mestrado desenvolvido por docentes e discentes do Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN/UFRJ-Macaé) e do Programa de Pós-Graduação Multicêntrico em Ciências Fisiológicas (PPGMCF/UFRJ-NUPEM), em parceria com o SAE/IST/AIDS de Macaé/RJ. Estudo transversal, descritivo e retrospectivo, com uso de dados secundários de fichas/prontuários do SAE/IST/AIDS (2022-2023), aprovado pelo CEP/CM/UFRJ/Macaé (CAAE: 87280025.3.0000.5699). Foram incluídas mulheres adultas (18-59 anos) vivendo com HIV em terapia antirretroviral (TARV) e excluídas crianças, adolescentes, gestantes, idosas e aquelas com diagnóstico prévio de doença cardiovascular. A amostra foi dividida segundo o tempo de TARV: G1/5 (1-5 anos; n=20), G5,1/10 (>5-10 anos; n=18), G10,1/15 (>10-15 anos; n=13) e G>15 (>15 anos; n=10). Avaliaram-se peso corporal, índice de massa corporal (IMC), razão cintura-quadril (RCQ), perímetros da cintura (PC) e do pescoço (PP). A análise estatística foi realizada por ANOVA de uma via, seguida do teste de Tukey ($p \leq 0,05$).

Resultados: A amostra incluiu 63 mulheres vivendo com HIV, com idade média de $44,4 \pm 10,6$ anos e tempo de TARV entre 2,7 e 20,8 anos. O IMC médio indicou obesidade grau I em todos os grupos, assim como o PC. A RCQ mostrou-se inadequada na maioria, exceto no G10,1/15, cujo valor esteve próximo ao limite da normalidade. O G>15 ($41,10 \pm 5,36$ cm; n=10) apresentou os maiores valores médios das medidas corporais, com diferença significativa no PP ($p=0,006$), sendo maior em relação aos grupos G1/5 ($34,85 \pm 3,64$ cm; n=19; $p=0,004$) e G10,1/15 ($35,75 \pm 5,19$ cm; n=12; $p=0,032$).

Conclusão: Esses dados preliminares indicam que as médias antropométricas foram mais elevadas em mulheres com maior tempo de exposição à TARV, sugerindo relação com o aumento da adiposidade total, visceral e do perímetro do pescoço. Contudo, são necessários estudos adicionais para confirmar essa hipótese.

Trab. 34

AUTISMO ALÉM DO COMPORTAMENTO: O PAPEL DA NUTROLOGIA NA ABORDAGEM INTEGRADA

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO, THALITA ELLEN LIMA DA SILVA

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é uma condição neurodesenvolvimental caracterizada por déficits na comunicação social e comportamentos restritos e repetitivos. Crianças com TEA frequentemente apresentam seletividade alimentar, distúrbios gastrointestinais e deficiências nutricionais, que comprometem o desenvolvimento neuropsicomotor e a

qualidade de vida (Buie et al., 2010). A suplementação nutricional é uma estratégia adjunta que visa corrigir deficiências e modular processos neuroinflamatórios e imunológicos.

Objetivo: Revisar evidências atuais sobre suplementação nutricional no TEA, enfatizando micronutrientes, ácidos graxos ômega-3 e melatonina, para orientar a prática do nutrólogo pediátrico

Metodologia: Revisão narrativa nas bases PubMed, Scielo e Cochrane (2013-2024), com os termos "Autism Spectrum Disorder", "Nutritional Supplementation", "Micronutrients", "Omega-3", "Melatonin", selecionando 22 estudos relevantes, incluindo ensaios clínicos randomizados e metanálises.

Resultados: Deficiências de vitamina D, zinco, ferro e vitaminas do complexo B são comuns no TEA e correlacionam-se com a gravidade dos sintomas (Jia et al., 2019; Arnold et al., 2015). A suplementação de vitamina D (1000-2000 UI/dia) melhora sintomas comportamentais e função imunológica. Zinco (20-40 mg/dia) e ferro (3-6 mg/kg/dia de ferro elementar) corrigem deficiências e promovem melhora cognitiva. Vitaminas B6 e B12, nas doses de 1-2 mg/kg/dia e 1 mg/dia (via injeção), têm efeitos neuroprotetores comprovados. Ácidos graxos ômega-3 (EPA/DHA) em doses de 500-1500 mg/dia modulam neuroinflamação e melhoram funções cognitivas, embora com resultados variáveis (Bent et al., 2014). Melatonina (2-6 mg/dia) é eficaz no manejo de distúrbios do sono, comuns em TEA, melhorando qualidade do sono e comportamento (Rossignol & Frye, 2011). A suplementação deve ser individualizada, com avaliação clínica e laboratorial cuidadosa para evitar toxicidades.

Conclusão: A suplementação nutricional no TEA é uma ferramenta promissora e segura quando aplicada com rigor clínico, favorecendo o desenvolvimento e qualidade de vida. O nutrólogo deve individualizar o tratamento e monitorar continuamente. Estudos futuros devem padronizar protocolos para otimizar benefícios e minimizar riscos.

Trab. 35

AVALIAÇÃO DA RETENÇÃO DE MICRONUTRIENTES EM REFEIÇÕES PRONTAS CONGELADAS

Autores: LUCIANE LANSER, GIOVANA RESCAROLI, IURI ALEX BAUER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O mercado de refeições prontas congeladas tem crescido significativamente, impulsionado pela demanda por praticidade e segurança alimentar. No entanto, o congelamento e o reaquecimento podem comprometer a retenção de micronutrientes sensíveis, especialmente vitaminas hidrossolúveis e antioxidantes naturais.

Objetivo: Avaliar os efeitos do congelamento e posterior reaquecimento na estabilidade de micronutrientes em refeições prontas industrializadas.

Metodologia: Revisão de literatura dos últimos 10 anos nas bases PubMed, Scopus e Web of Science, com os descritores: "frozen ready meals", "micronutrient retention", "vitamin stability", "freezing effect", "reheating losses".

Resultados: O congelamento e posterior reaquecimento provocaram perdas de 15% a 60% na retenção da vitamina C, dos carotenoïdes e das vitaminas do complexo B, especialmente B1 e B9. As perdas foram menores quando o reaquecimento foi realizado em banho-maria ou em forno convencional, em comparação com o forno micro-ondas. Minerais como ferro e zinco apresentaram maior estabilidade. Além disso, o tempo de estocagem e a taxa de congelamento influenciaram significativamente os resultados obtidos.

Conclusão: Embora o congelamento seja eficaz para a conservação microbiológica de refeições prontas, há perdas relevantes de micronutrientes termossensíveis. O controle das condições de congelamento e a escolha do método de reaquecimento são fundamentais para preservar o valor nutricional destes produtos.

Trab. 36

AVALIAÇÃO DE SINTOMAS DO TRATO GASTROINTESTINAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: UM ESTUDO PILOTO

Autores: ESTELA IRACI RABITO, CALLEBE FRIZZAS, POLYANA MEDEIROS, NATALIA TOMBORRELLI BELA-FRONTE

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Introdução: A Doença Renal Crônica (DRC) implica complicações metabólicas e endócrinas que comprometem o estado nutricional. Sintomas do trato gastrointestinal (TGI), comumente presentes na DRC, podem afetar negativamente a nutrição desses pacientes. Assim, pacientes com DRC desnutridos podem ter sintomas do TGI mais acentuados que os não desnutridos.

Objetivo: Avaliar a presença de sintomas do TGI em pacientes com DRC estratificados pelo estado nutricional

Metodologia: Estudo observacional transversal realizado em pacientes com DRC. Realização de triagem do estado nutricional por meio da NRS2002 e diagnóstico do estado nutricional pelo critério GLIM. Critérios fenotípicos aplicados: perda de peso não intencional ($> 5\%$ em ≤ 6 meses anteriores, ou $> 10\%$ em > 6 meses anteriores), IMC seco (

Resultados: Amostra total ($n = 56$) com idade de 57 (17) anos, 59% mulheres, TFG estimada de 20,80 mL/min/1,73m² [10,7; 35,6], 70% ($n = 39$) com diagnóstico de desnutrição, pontuação total no GSRS de 37,5 [27,0; 50,75], e maiores pontuações para as questões Q9 – gases/flatulência [4,00; IQR: 2,00; 6,00] e Q13 – fezes duras [2,50; IQR: 1,00; 6,00]. O grupo desnutrido apresentou maior percentual de perda de peso (-5,96; DP: 7,70 vs 2,82; DP: 4,56; p

Conclusão: Pacientes com DRC desnutridos não apresentaram pior sintomatologia gastrointestinal quando comparados aos não desnutridos. Estudos multicêntricos com maior amostra são necessários para confirmar nossos achados.

Trab. 37

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DA ALDEIA - RJ

Autores: GEANI DE OLIVEIRA MARINS, LISMEA RAIMUNDO SOARES, NICOLE RIBEIRO BITTENCOURT FRANCA, RAFAEL FAGUNDES DE ARAUJO, LÍVIA DA SILVA CARVALHO ARAÚJO, GITANA MARIA ALBUQUERQUE DE ALMEIDA

*Instituição:*UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA

Introdução: A transição nutricional no Brasil é caracterizada pela redução dos déficits nutricionais e pelo aumento do sobrepeso e da obesidade. A obesidade é um problema de saúde pública, considerada como uma condição multifatorial e de abrangência universal. Nesse contexto, compreende-se a preocupação com o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade no público infantil, visto que os números de crianças e adolescentes de 5 a 19 anos com sobrepeso ao redor do mundo têm mostrado crescimento exponencial em comparação com a década de 1990. Além disso, é consenso que as doenças decorrentes da obesidade podem ter início ainda na infância, o que reforça a necessidade de monitoramento nutricional desse público e de pesquisas epidemiológicas, visando à prevenção e à redução dos riscos causados por essa comorbidades.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional de escolares da Rede Pública Municipal de Educação da cidade de São Pedro da Aldeia - Estado do Rio de Janeiro.

Metodologia: Trata-se de uma intervenção desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED) da Prefeitura de São Pedro da Aldeia, realizada entre setembro e outubro de 2024, com 2.276 estudantes de 1 a 10 anos da rede municipal de ensino. A avaliação nutricional foi realizada pelos nutricionistas da SEMED. As variáveis analisadas foram idade, sexo, peso e altura. O estado nutricional foi descrito em z-escore, classificado segundo os critérios da Organização Mundial da Saúde. As frequências relativas e absolutas foram calculadas por meio do software R, versão 4.3.1.

Resultados: Dos 2.276 estudantes, 554 tinham entre 1 e 4 anos, e 1.722 entre 5 e 10 anos de idade. Do total, 1.159 eram do sexo masculino e 1.117 do sexo feminino. Entre os estudantes menores de 5 anos, 61% apresentaram eutrofia, 7,2% sobrepeso e 5,6% obesidade. Quanto aos escolares de 5 a 10 anos, 59,8% apresentaram eutrofia, 18,8% obesidade (sendo 7,7% destes diagnosticados com obesidade grave), 17% apresentaram sobrepeso e 4,4% foram identificados com magreza.

Conclusão: Observou-se que, de acordo com a população estudada, os escolares do município de São Pedro da Aldeia são predominantemente eutróficos. No entanto, o diagnóstico de sobrepeso e obesidade foi mais prevalente entre os escolares de 5 a 10 anos comparado aos menores de 5 anos, o que reforça a importância da prevenção, diagnóstico precoce e do acompanhamento contínuo das crianças do município.

Trab. 38

AVALIAÇÃO DO USO DE DIETAS CETOGÊNICAS NO

TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRATÁRIA EM ADULTOS

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LUISA YARA BAHIA VIANA, BÁRBARA MOURA DA SILVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A epilepsia refratária, definida pela falha em controlar crises após o uso de pelo menos dois fármacos antiepilepticos adequados, representa um desafio clínico relevante. Nesse contexto, a dieta cetogênica, caracterizada por alto teor de gorduras, baixo consumo de carboidratos e oferta moderada de proteínas, tem sido estudada como terapia adjuvante. Embora seu uso seja tradicionalmente estabelecido em crianças, sua eficácia e segurança em adultos ainda são pouco esclarecidas.

Objetivo: Avaliar o uso de dietas cetogênicas no tratamento da epilepsia refratária em adultos.

Metodologia: Foi realizada busca sistemática nas bases PubMed, Embase e Scielo, com os descritores “ketogenic diet”, “refractory epilepsy” e “adults”, incluindo ensaios clínicos, coortes e revisões sistemáticas publicadas entre 2000 e 2024. Foram considerados estudos que avaliaram desfechos clínicos como frequência de crises, resposta $\geq 50\%$ de redução, efeitos adversos e adesão. Excluíram-se relatos de caso isolados, estudos pediátricos exclusivos e revisões narrativas.

Resultados: A maioria dos estudos identificou redução significativa da frequência de crises em adultos submetidos à dieta cetogênica, com taxas de resposta ($\geq 50\%$ de redução) variando entre 30% e 45%. Em alguns ensaios, observou-se até 15% de pacientes livres de crises após seguimento prolongado. Quanto à segurança, os efeitos adversos mais comuns incluíram distúrbios gastrointestinais, hipercolesterolemia e perda de peso, geralmente manejáveis. A adesão foi o principal desafio, com abandono frequente devido à restrição alimentar severa e impacto social. Apesar disso, estudos apontam melhora na qualidade de vida em pacientes que mantêm a dieta, sobretudo quando associada a acompanhamento multidisciplinar.

Conclusão: A dieta cetogênica demonstra eficácia consistente como adjuvante no tratamento da epilepsia refratária em adultos, reduzindo a frequência de crises e, em alguns casos, promovendo controle completo. Entretanto, a adesão limitada e os potenciais efeitos adversos requerem monitoramento rigoroso. Mais estudos randomizados e de longa duração são necessários para consolidar protocolos específicos em adultos, definindo perfil ideal de candidatos e estratégias de manutenção.

Trab. 39

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS POR IMAGEM HIPERESPECTRAL: FOCO EM QUEIJINHO E KOCHKÄSE

Autores: CAROLINE MEINERT, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A crescente demanda por alimentos seguros e nutricionalmente adequados impulsiona a adoção de tecnologias não destrutivas para controle de qualidade. Dentre essas, a imagem hiperespectral (HSI) destaca-se por sua capacidade de combinar espectroscopia e visão computacional, permitindo a obtenção simultânea de informações espaciais e espetrais. Em produtos lácteos fermentados, como o queijinho (produto artesanal brasileiro) e o Kochkäse (queijo cremoso típico da Alemanha), a avaliação precisa da composição nutricional é fundamental para garantir a padronização e atender critérios de saudabilidade. A aplicação da HSI pode representar um avanço na análise desses alimentos, substituindo ou complementando métodos laboratoriais tradicionais.

Objetivo: Revisar e discutir as aplicações da tecnologia de imagem hiperespectral na avaliação da qualidade nutricional de queijinho e Kochkäse, destacando os parâmetros nutricionais avaliáveis, as abordagens metodológicas utilizadas e os desafios da sua aplicação em escala laboratorial e industrial.

Metodologia: Trata-se de uma revisão bibliográfica narrativa baseada na busca e análise de artigos científicos publicados entre 2014 e 2024, em bases de dados como PubMed, Scopus e Web of Science. Foram selecionados artigos que abordassem o uso da HSI na análise de alimentos lácteos, com foco em parâmetros como teor de gordura, proteína, umidade, e presença de compostos bioativos.

Resultados: A HSI demonstrou ser eficaz na predição de características nutricionais de queijos, como teor de gordura, umidade e proteína, com alta correlação em relação aos métodos químicos de referência ($R^2 > 0,90$ em diversos estudos). Modelos de calibração baseados em regressão por mínimos quadrados parciais (PLSR) e aprendizado de máquina (como SVM e redes neurais) foram os mais empregados. Embora a literatura sobre queijinho e Kochkäse ainda seja escassa, evidências preliminares indicam que a HSI pode discriminar variações de composição relacionadas ao processo de fermentação, tipo de leite e tempo de maturação.

Conclusão: HSI mostra-se uma ferramenta promissora para o monitoramento da qualidade nutricional de queijos artesanais e processados. Sua aplicação em queijinho e Kochkäse pode contribuir para a padronização da produção, valorização comercial e rastreabilidade nutricional. No entanto, limitações como o alto custo dos equipamentos, a necessidade de calibração específica para cada matriz alimentar e o treinamento de operadores qualificados ainda restringem sua ampla adoção.

Trab. 40

BARREIRAS À MANUTENÇÃO DO PESO CORPORAL E O PAPEL DO EXERCÍCIO FÍSICO NA OBESIDADE: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: ENZA ANDREA PARDO DI NUZZO NASCIMENTO, JAQUELINE ALVES CARLOS, STELLA MÁRCIA DE OLIVEIRA COSTA, ALIRIO DE ARAÚJO FERREIRA JÚNIOR, WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS

Instituição: FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS

Introdução: A obesidade configura-se atualmente como uma epidemia global em expansão contínua. O seu enfrentamento requer compreensão ampla de fatores socioculturais, econômicos, genéticos, ambientais e comportamentais, além dos mecanismos fisiopatológicos que sustentam essa condição multifatorial. Evidências demonstram que, após a redução ponderal, ocorrem modificações significativas nos níveis de hormônios periféricos envolvidos na regulação da homeostase energética. Ademais, as respostas metabólicas, neuroendócrinas, autonômicas e comportamentais à perda e à manutenção do peso diferem entre si, ampliando a complexidade do manejo clínico. Assim, torna-se essencial compreender os principais obstáculos à manutenção da redução ponderal e destacar o papel do exercício físico na modulação de sistemas metabólicos.

Objetivo: Analisar os principais desafios relacionados à manutenção do peso corporal após emagrecimento e discutir a relevância do exercício físico no manejo da obesidade.

Metodologia: Foi conduzida uma revisão narrativa da literatura, de caráter descritivo, utilizando 28 artigos indexados nas bases PubMed, LILACS, BIREME e UpToDate. Os descritores empregados foram: "Obesidade", "Leptina", "Exercício físico", "Miocinas" e "Comportamento sedentário".

Resultados: Os estudos revisados corroboram que a obesidade é uma condição multifatorial cujo mecanismo central envolve o desequilíbrio energético, caracterizado pela ingestão calórica superior ao gasto energético. O exercício físico mostrou-se um recurso essencial na manutenção da perda de peso, sobretudo pela função endócrina do tecido muscular esquelético, responsável pela secreção de miocinas com efeitos autócrinos, parácrinos e endócrinos, os quais contribuem para a regulação metabólica e estabilidade ponderal.

Conclusão: Os achados analisados demonstram consistência quanto à relevância da atividade física no processo de manutenção do peso corporal. Nesse contexto, a atuação do nutrólogo, integrado a uma equipe multiprofissional, é fundamental para o manejo adequado do paciente em fase de manutenção ponderal.

Trab. 41

BERBERINA COMO AGENTE TERAPÉUTICO NA SÍNDROME METABÓLICA: REVISÃO NARRATIVA

Autores: BARBARA DE FIGUEIREDO VALERIO, MARIA CLARA AIRES BRIGITTE

Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ

Introdução: A Síndrome Metabólica (SM) é um conjunto de alterações metabólicas que inclui hiperglicemia, dislipidemia, hipertensão e obesidade abdominal, associadas à resistência insulínica e maior risco cardiovascular. Sua prevalência vem crescendo, influenciada por fatores genéticos, epigenéticos e ambientais, como sedentarismo e dieta inadequada. O

manejo farmacológico é necessário, porém muitos fármacos apresentam efeitos colaterais relevantes. Nesse contexto, a berberina (BBR), alcaloide presente em diversas espécies vegetais, tem despertado interesse pelo potencial terapêutico.

Objetivo: Revisar e analisar os principais efeitos da berberina sobre os componentes da síndrome metabólica, avaliando sua eficácia, segurança e aplicabilidade clínica.

Metodologia: Trata-se de revisão narrativa da literatura, com base em artigos originais e revisões sistemáticas publicados em bases como PubMed, Scielo e ScienceDirect. Foram incluídos estudos em modelos animais e ensaios clínicos em humanos que abordaram efeitos da berberina sobre metabolismo da glicose, perfil lipídico, obesidade e microbiota intestinal.

Resultados: A berberina demonstrou efeito hipoglicemiante, principalmente pela ativação da AMPK e aumento da sensibilidade à insulina. Ensaio clínico evidenciou melhora no controle glicêmico comparável a medicamentos convencionais. Sobre a dislipidemia, promove redução significativa de LDL-C e triglicerídeos, associada à modulação de receptores hepáticos e microbiota intestinal. Também mostrou impacto positivo na obesidade, favorecendo o aumento do tecido adiposo marrom e perda de peso moderada. Revisões sistemáticas confirmaram segurança e eficácia, com poucos efeitos adversos gastrointestinais leves relatados.

Conclusão: A berberina apresenta múltiplos efeitos benéficos sobre a síndrome metabólica, com eficácia semelhante a terapias de primeira linha e perfil de segurança favorável. Mostra-se promissora como alternativa ou adjuvante no manejo de distúrbios metabólicos, sobretudo em populações com menor acesso a terapias convencionais. Ainda são necessários ensaios multicentros, de longo prazo e maior qualidade metodológica, para consolidar seu uso clínico.

Trab. 42

BERBERINA NO MANEJO DA OBESIDADE E RESISTÊNCIA INSULÍNICA EM MULHERES: EVIDÊNCIAS DE ENSAIOS CLÍNICOS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A berberina, alcaloide extraído de plantas medicinais como Berberis aristata, tem despertado interesse crescente na nutrologia por seu impacto metabólico. Estudos sugerem que sua ação envolve aumento da atividade da AMPK, melhora da sensibilidade insulínica, redução da lipogênese hepática e modulação da microbiota intestinal. Ensaio clínico e meta-análises recentes mostram efeitos significativos na redução de peso, melhora do perfil glicêmico e diminuição da resistência insulínica, com resultados comparáveis aos obtidos com a metformina (ZHANG et al., 2020).

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação com berberina no emagrecimento e na melhora da resistência insulínica em mulheres.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), incluindo ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que investigaram o uso de berberina em mulheres com sobre peso, obesidade ou resistência insulínica. Foram analisados desfechos de peso corporal, composição corporal, perfil glicêmico e segurança.

Resultados: Meta-análises apontam que a berberina promove redução média de 2–5 kg no peso corporal em 12 a 24 semanas, além de melhora significativa no índice HOMA-IR e na hemoglobina glicada (ZHANG et al., 2020; DENG et al., 2021). Ensaio clínico em mulheres demonstram preservação parcial da massa magra quando associada a dieta hipocalórica e maior redução de gordura abdominal. O perfil de segurança é favorável, com efeitos adversos leves, predominantemente gastrointestinais. Ainda assim, a heterogeneidade entre doses e formulações limita comparações diretas entre estudos.

Conclusão: A berberina apresenta evidências robustas como adjuvante no manejo da obesidade e resistência insulínica em mulheres, mostrando benefícios clínicos relevantes e segurança adequada. Apesar de não constar nas diretrizes brasileiras de tratamento da obesidade, seu potencial terapêutico justifica maiores estudos em longo prazo e análise de custo-efetividade para futura incorporação em protocolos clínicos.

Trab. 43

BOLO PROTEICO VEGANO: FUNCIONALIDADE, SUSTENTABILIDADE E ACEITAÇÃO SENSORIAL

Autores: TAYSSA MARASCHI HOSTERT, JULIANA PAOLA BECKER, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Com o crescimento do número de adeptos às dietas vegetarianas e veganas, aumenta também a demanda por alimentos nutritivos, saborosos e livres de ingredientes de origem animal. Segundo a Embrapa, o número de vegetarianos no Brasil passou de 8% (2012) para 14% (2018), e o mercado de substitutos vegetais ultrapassou R\$ 1,1 bilhão em 2023. Além do valor nutricional, o sucesso desses produtos depende da aceitação sensorial, o que os torna mais atrativos ao consumidor.

Objetivo: Desenvolver uma formulação de bolo vegano proteico e avaliar sua aceitação sensorial considerando cor, aroma, sabor, textura e avaliação global.

Metodologia: Estudo quantitativo, transversal e descritivo realizado na área de Tecnologia de Alimentos com a participação de 20 voluntários. Após o preenchimento de questionário e assinatura do TCLE, os participantes realizaram análise sensorial utilizando escala hedônica de 9 pontos para os atributos propostos.

Resultados: O bolo vegano proteico apresentou composição nutricional satisfatória: 5,9 g de proteína, 4,1 g de fibras, baixo teor de gorduras saturadas e 189 kcal por porção

(60 g). Na avaliação sensorial, todos os atributos obtiveram índice de aceitação acima de 70%. O aroma (85,6%) e a cor (84,4%) foram os destaques positivos. A textura, com 71,1%, foi considerada adequada dentro das expectativas para produtos veganos.

Conclusão: A formulação do bolo vegano proteico demonstrou ser uma alternativa nutricionalmente equilibrada e sensorialmente bem aceita, alinhada à busca por uma alimentação saudável e sustentável. O estudo evidencia o potencial de ingredientes vegetais funcionais na criação de produtos inovadores e com boa aceitação pelo consumidor.

Trab. 44

CADEIA DE FRIO NA DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS NUTRACÊUTICOS: DESAFIOS LOGÍSTICOS E TECNOLÓGICOS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A cadeia de refrigeração é essencial para manter a estabilidade e qualidade de produtos nutracêuticos termossensíveis. No entanto, à medida que a demanda cresce globalmente, desafios logísticos relacionados à infraestrutura, custo e rastreabilidade se tornam cada vez mais relevantes.

Objetivo: Revisar os principais desafios enfrentados na implementação e manutenção da cadeia de frio para a distribuição em larga escala de produtos nutracêuticos.

Metodologia: Realizou-se busca sistemática nas bases PubMed, Embase e Google Scholar com os termos “cold chain”, “nutraceutical logistics”, “distribution challenges”, e “temperature-sensitive products”, incluindo publicações de 2019 a 2024. Foram considerados artigos de revisão, estudos de caso e relatórios técnicos da indústria.

Resultados: Os principais desafios identificados foram: insuficiência de infraestrutura adequada em regiões tropicais e remotas; variação de temperatura em pontos críticos da cadeia de distribuição; e altos custos operacionais. A literatura também aponta falhas recorrentes no monitoramento contínuo da temperatura durante o transporte, especialmente em mercados emergentes. Tecnologias como sensores IoT, blockchain para rastreabilidade e embalagens térmicas com materiais de mudança de fase (PCM) vêm sendo propostas como soluções viáveis. No entanto, seu custo ainda é elevado para pequenos e médios fabricantes. A ausência de regulamentação específica para produtos nutracêuticos em alguns países agrava o problema, dificultando a padronização de requisitos técnicos.

Conclusão: A refrigeração de produtos nutracêuticos em larga escala enfrenta entraves logísticos importantes, que podem comprometer a segurança e eficácia dos produtos. A literatura recente reforça a necessidade de investimentos em tecnologias de rastreamento, regulamentações mais claras e capacitação da cadeia logística para garantir o cumprimento das exigências de temperatura.

Trab. 45**CADEIA DO FRIO E SUA RELEVÂNCIA NA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DE SUPLEMENTOS PROTEICOS**

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Suplementos proteicos têm ganhado grande espaço no mercado de nutrição esportiva e clínica. No entanto, sua estabilidade e qualidade são altamente dependentes das condições de armazenamento, especialmente no caso de suplementos líquidos ou reconstituídos.

Objetivo: Analisar o papel da cadeia do frio na manutenção da qualidade físico-química e microbiológica de suplementos proteicos durante o transporte e estocagem.

Metodologia: Foi realizada uma busca sistemática nas bases Scopus, Web of Science e PubMed entre 2019 e 2024, com os termos “cadeia de frio”, “suplemento proteico”, “estabilidade” e “armazenamento refrigerado”. Foram considerados estudos que abordaram whey protein, caseína e proteínas vegetais.

Resultados: A literatura demonstra que temperaturas acima de 25 °C afetam a solubilidade proteica, aumentam a taxa de oxidação lipídica e promovem alterações sensoriais como escurecimento e odor desagradável. A refrigeração entre 2 °C e 8 °C mantém a estabilidade proteica e impede reações de Maillard indesejadas. Estudos com whey protein mostraram que, ao fim de 45 dias sob refrigeração, não houve degradação significativa, diferentemente do que ocorreu em condições não refrigeradas. O transporte refrigerado, embora mais custoso, mostrou-se fundamental para manter a integridade de suplementos prontos para consumo.

Conclusão: A cadeia de frio se mostra indispensável para garantir a estabilidade e segurança de suplementos proteicos. A literatura aponta que a adoção desse sistema é um diferencial de qualidade e confiabilidade no mercado de nutrição.

Trab. 46**CAFÉ VERDE TORRADO COMO FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS PARA ALIMENTOS E SUPLEMENTOS FUNCIONAIS**

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O café verde (grão não torrado) é conhecido por seu alto teor de compostos fenólicos, especialmente o ácido clorogênico. No entanto, durante a torra, além da redução de certos antioxidantes naturais, ocorre a formação de uma variedade de novos compostos bioativos, como melanoidinas, lactonas, quinídeos e derivados fenólicos transformados. Muitos desses compostos apresentam propriedades biológicas relevantes como atividades antioxidante, anti-inflamatória

e moduladora do metabolismo energético, despertando o interesse na indústria de suplementos alimentares.

Objetivo: Revisar os principais compostos bioativos formados durante a torra do café e discutir seu potencial de aplicação em suplementos alimentares, com ênfase nos benefícios à saúde respaldados por evidências científicas.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa da literatura científica utilizando as bases PubMed, Scopus e Google Scholar. Os critérios de inclusão consideraram artigos publicados entre 2010 e 2024 que abordavam compostos bioativos formados na torra do café e seus efeitos fisiológicos. Foram analisadas evidências experimentais, clínicas e revisões sistemáticas que apontassem benefícios à saúde e segurança de uso.

Resultados: A torra do café resulta na degradação parcial do ácido clorogênico, mas também gera compostos como melanoidinas (com propriedades antioxidantes e prebióticas), quinídeos (com efeito potencial sobre a sensibilidade à insulina) e derivados de cafeína (estimulantes com ação termogênica). Estudos destacam que as melanoidinas podem atuar como sequestradores de radicais livres, além de modular positivamente a microbiota intestinal. Lactonas e compostos fenólicos transformados apresentam atividade anti-inflamatória, enquanto alcaloides derivados da cafeína promovem a melhora das performances física e mental.

Conclusão: Os compostos bioativos formados durante a torra do café verde possuem propriedades promissoras para aplicação em suplementos alimentares funcionais. Seus potenciais benefícios incluem ação antioxidante, melhora da saúde intestinal, suporte ao metabolismo energético e efeitos neuroestimulantes. No entanto, a eficácia e segurança do uso desses compostos em formulações suplementares ainda requerem estudos clínicos mais robustos e padronização de métodos de extração e estabilização.

Trab. 47**CANNABIS E SEU POTENCIAL REGULADOR NA NO CONTROLE DA OBESIDADE**

Autores: DIEGO DA SILVA BEZERRA, SYMARA ABRANTES ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA CABRAL

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: O uso da cannabis tem registros históricos de períodos remotos, entretanto, seu uso medicinal foi iniciado no século XIX, com potencial de utilização mais difundido a partir da descoberta do sistema endocanabinoide e da estrutura THC, já no século XX.

Objetivo: Analisar, na literatura, pressupostos que embasem a utilização da cannabis na prevenção e controle da obesidade.

Metodologia: Trata-se de um estudo de revisão integrativa da literatura, cuja pergunta norteadora é: quais os efeitos da cannabis na perda ou manutenção do peso. Compuseram a amostra vinte estudos potenciais para resposta.

Resultados: A cannabis demonstra potencial de redução do peso corporal e controle da obesidade, resultado da regulação negativa do sistema endocanabinoide com ativação dos receptores CB1 a longo prazo, mesmo que a curto prazo se tenha o aumento do apetite. Tal processo é regulado pela tetragidrocannabinol (THCV), um canabinoide não psicoativo.

Conclusão: A cannabis demonstrou-se efetiva na prevenção e controle da obesidade, entretanto, o potencial aumento do apetite inicial requer avaliação ponderal entre risco e benefício. Novos estudos são requeridos para melhor compreensão do potencial de ação.

Trab. 48 CANNABIS MEDICINAL COMO TERAPIA EMERGENTE NA ANOREXIA, BULIMIA E CAQUEXIA: DA FISIOPATOLOGIA ÀS EVIDÊNCIAS CLÍNICAS

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MO-CHIUTI CARROCE

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: Distúrbios do apetite, como anorexia nervosa, bulimia e caquexia decorrente de câncer, HIV, envelhecimento, representam desafios clínicos importantes, associados a maior morbimortalidade e queda na qualidade de vida. As terapias disponíveis, como megestrol, corticoides e antidepressivos, apresentam eficácia limitada e efeitos adversos frequentes. O sistema endocanabinoide, formado por receptores CB1/CB2, ligantes endógenos e enzimas reguladoras, exerce papel central no controle de fome e metabolismo. O efeito orexígeno observado com canabinoides motivou estudos com fitocanabinoides, como THC, CBD e THCV, em diferentes contextos de perda de peso.

Objetivo: Revisar criticamente as evidências recentes (2020–2025) sobre o uso de fitocanabinoides no tratamento da anorexia, bulimia e caquexia de diversas etiologias, destacando mecanismos fisiopatológicos, eficácia clínica e segurança.

Metodologia: Revisão narrativa em bases PubMed, Scopus e Web of Science. Incluídos ensaios clínicos, revisões sistemáticas e metanálises sobre Δ9-tetrahidrocannabinol (THC), canabidiol (CBD), tetrahidrocannabinol (THCV) e combinações, em anorexia nervosa, anorexia oncológica, anorexia do envelhecimento, bulimia e caquexia de doenças crônicas.

Resultados: O THC demonstrou efeito orexígeno mais consistente, com melhora do apetite, paladar e prazer alimentar em câncer e HIV, ainda que sem ganho ponderal robusto. Em anorexia nervosa, estudos indicam possível benefício no peso e nos sintomas, embora heterogêneo. Em idosos com anorexia do envelhecimento, CBD+THC mostrou segurança, porém sem aumento significativo da ingestão calórica. Metanálises em caquexia oncológica sugerem ausência de superioridade frente a megestrol, mas relevância como adjuvante. O CBD isolado demonstrou efeito predominantemente neutro ou anorexígeno, e o THCV apresentou potencial oposto (hipofágico), limitando seu papel nesses quadros.

Conclusão: Fitocanabinoides representam uma estratégia terapêutica emergente para o manejo da anorexia, bulimia e caquexia, sobretudo como adjuvantes em pacientes oncológicos e com doenças crônicas. O THC e seus análogos sintéticos são os principais candidatos ao efeito orexígeno, enquanto o CBD carece de evidências consistentes nesse contexto. A incorporação clínica requer ensaios randomizados de maior escala, definição de protocolos de dose/duração e avaliação de segurança a longo prazo. A compreensão da heterogeneidade individual (ex.: alterações no sistema endocanabinoide) poderá abrir espaço para terapias personalizadas.

Trab. 49
CARACTERIZAÇÃO DO KOMBUCHA E SUA EFICÁCIA SOBRE A MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA - ESTUDO CLÍNICO PILOTO.

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, BRUNA NAYARA CHICRE AGUIAR, ISADORA NOGUEIRA MADURO, KAORI KATIUSKA YAMAGUCHI ISLA, EDSON PABLO DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: Kombucha é uma bebida fermentada feita a partir de chá adoçado e fermentado por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras. Contudo, existem poucos estudos sobre sua utilização, a diversidade da microbiota fecal (MF) e sua influência na obstrução intestinal, motivação desta pesquisa.

Objetivo: Avaliar eficácia da suplementação regular de Kombucha como suplemento probiótico, pela análise da diversidade bacteriana da bebida fermentada, da MF dos participantes e a relação entre seu consumo e a melhora da obstrução intestinal

Metodologia: Trata-se de um estudo longitudinal, prospectivo, analítico controlado, aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa da Universidade do Estado do Amazonas (UEA). Foram recrutados indivíduos adultos, de ambos os性es, portadores de obstrução intestinal (OI), sem utilização de medicamentos laxativos, probióticos ou antibióticos, por um período prévio de 90 dias ou sem diagnóstico de doenças crônicas; sendo excluídas mulheres grávidas e indígenas. Os participantes fizeram uso único diário de 150 mL de Kombucha por 30 dias, sendo colhidos no dia zero e após 30 dias, fezes para a realização do sequenciamento da MF, adesão à ingestão, frequência e aspecto macroscópico das fezes (escala de Bristol - EB), dados clínicos e laboratoriais. Os participantes são os próprios controles, após a ingestão da bebida fermentada.

Resultados: Foram incluídos 20 indivíduos, idade $42,5 \pm 12,8$ anos, IMC $22,8 \pm 1,5$ kg/m², 95% do sexo feminino. Houve melhora na frequência de evacuação dos participantes em 90% dos indivíduos, partindo de média 5 evacuações semanais (ES), com variações de (1 a 7) para 5 ES, com variações de (3 a 7). Conforme registro, houve adesão à ingestão da bebida em 100% dos participantes, sem efeitos adversos significativos (relatados flatulência em 20%, dor abdominal tipo cólica em 25%). O sequenciamento da MF não demonstrou variações

significativas sobre os dados relacionados à abundância (indicador Firmicutes (F) + Bacteroidetes (B), entre 85% a 95%); proporção (indicador F/B, entre 0,7 a 1,0) e diversidade (maior que 7). O aspecto das fezes pela EB de 2 (grumoso, duro) para 3 (forma de salsicha com rachaduras na superfície), 4 (forma de salsicha ou cobra, liso e macio) e 5 (fragmentadas e separadas em pedaços).

Conclusão: Os dados preliminares deste estudo piloto sugerem uma melhora da frequência e aspecto das fezes dos indivíduos estudados, sem alterações na adequação, e quantidade de bactérias patogênicas, protetoras ou atípicas. Trabalho financiado pela FAPEAM.

Trab. 50

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DO QUEIJINHO ARTESANAL DO VALE EUROPEU DE SANTA CATARINA

Autores: CAROLINA KREBS DE SOUZA, LUCIANE LANSER, TANIA MARIA COSTA, THAIS NIHUES, MARIAN NATALIE MEISEN, ELANE SCHWINDEN PRUDÊNCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O queijinho é um queijo branco artesanal produzido com leite cru, cuja tradição foi trazida ao Brasil por imigrantes alemães no século XIX. Além de seu valor histórico, o queijinho apresenta composição nutricional relevante, sendo fonte de proteínas de alto valor biológico, cálcio, fósforo e outros micronutrientes essenciais à saúde óssea e muscular. A presença de bactérias ácido-láticas (BAL) naturais pode ainda conferir efeitos benéficos ao microbioma intestinal e ao sistema imunológico. Com o crescimento do interesse científico e do consumidor por alimentos tradicionais e funcionais, torna-se essencial compreender as propriedades e o perfil microbiológico desse queijo para garantir sua segurança e promover sua valorização.

Objetivo: Identificar bactérias lácticas e caracterizar o queijinho artesanal com base em atributos físico-químicos, microbiológicos e sensoriais, com vistas à sua valorização, registro oficial e futura regulamentação por um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Metodologia: Foram analisadas amostras de queijinho doadas por três produtores do Vale Europeu (SC). As amostras foram submetidas a análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. A identificação das bactérias ácido-láticas (BAL) foi realizada por sequenciamento de DNA. A composição nutricional (gordura, proteína), presença de patógenos e atributos sensoriais (textura, aceitação) foram avaliados.

Resultados: O queijinho foi classificado como desnatado (1,29–9,83%) ou semigordo (11,04–14,35%), com teor proteico entre 18,37 e 23,09 g/100 g. Foram identificados 33 gêneros bacterianos, com destaque para *Streptococcus thermophilus* e *S. salivarius*. Não foram detectadas bactérias patogênicas como *Salmonella* e *Listeria*, o que demonstra boas práticas de higiene. Amostras com leite pasteurizado apresentaram maior mastigabilidade ($7,850 \pm 1,250$ N) e melhor índice de aceitação (47,5%). A predominância de BAL é desejável por sua

contribuição ao sabor, textura e segurança do queijo. A ausência de patógenos em amostras com leite cru reforça o potencial de produção segura aliada à manutenção de características sensoriais autênticas.

Conclusão: O queijinho representa um patrimônio alimentar com identidade cultural, valor nutricional e microbiológico únicos. A diversidade microbiana identificada pode contribuir para benefícios à saúde e é reflexo da prática tradicional preservada por gerações. A caracterização obtida fornece base científica para a redação de norma específica de identidade e qualidade para o queijinho.

Trab. 51

CENÁRIO EPIDEMIOLÓGICO DAS DOENÇAS ENDÓCRINAS, NUTRICIONAIS E METABÓLICAS NO ESTADO DO PIAUÍ

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

*Instituição:*FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: A obesidade é uma doença crônica que vem crescendo no Brasil, inclusive em estados historicamente marcados por insegurança alimentar, como o Piauí. Além dos impactos na saúde da população, essa condição gera custos expressivos ao sistema público. Por demandar internações frequentes e tratamentos prolongados, a obesidade impõe um peso econômico relevante ao SUS. Diante disso, torna-se fundamental analisar o impacto financeiro dessas internações no contexto piauiense.

Objetivo: Explorar o perfil dos casos de internações por doenças endócrinas nutricionais e metabólicas no estado do Piauí (PI) no período de 5 anos.

Metodologia: Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo, descritivo, com abordagem quantitativa. Os dados foram obtidos no Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS). As variáveis foram: doenças endócrinas nutricionais e metabólicas, ano de atendimento, faixa etária e sexo

Resultados: Obteve-se um total de 17.974 casos, dentre os quais, a principal doença notificada foi o diabetes mellitus, com 10.843 casos (60%). Quanto ao sexo, observou-se preponderância do sexo feminino, com 9.741 casos (54%). A faixa etária mais acometida pelos casos de internações foi a de 70 a 79 anos, com 3.576 casos (19,89%), seguida de perto pelas idades de 60 a 69 anos, com 3574 casos (19,88%). O ano com mais atendimento foi o de 2022, com 4.661 casos (25,9%), seguido pelos respectivos anos seguintes, todos com números de casos muito próximos: 2023, com 4.517 casos (25,1%) e 2024, com 4.358 casos (24%). No que se refere às internações, a maior parte foi devido diabetes mellitus, com 10.843 casos (60%), seguida por “outros transtornos endócrinos nutricionais e metabólicos”, com 4.007 casos (22%) e “depleção de volume”, com 1.495 casos (8%).

Conclusão: Constata-se que o perfil das internações por doenças endócrinas, nutricionais e metabólicas no estado do PI, em 5 anos, é composto por pessoas do sexo feminino, devido

quadro de diabetes mellitus, na faixa etária dos 70 a 79 anos, com concentração de casos no ano de 2022. Esse panorama reforça a importância de estratégias de atenção primária e acompanhamento contínuo para o controle do diabetes mellitus, especialmente entre mulheres idosas, visando à redução das internações e à melhoria da qualidade de vida dessa população

Trab. 52

CETOACIDOSE EUGLICÊMICA EM PACIENTE EM USO DE TIRZEPATIDA NÃO REGULAMENTADA: RELATO DE CASO

Autores: VITORIA GOULART CLAUDINO, BRENO STARLING BERGAMINI BRAGA DO COUTO, LUCAS PRANDO BRAIDO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA

Introdução: O uso de agonistas do receptor de GLP-1, como a tirzepatida, no tratamento da obesidade e do diabetes vem crescendo. No entanto, a disponibilidade de formulações manipuladas levanta preocupações quanto à segurança, padronização de dose e possíveis efeitos adversos graves.

Relatar um caso de cetoacidose euglicêmica associada ao uso de tirzepatida manipulada, destacando os riscos do uso indiscriminado de formulações não regulamentadas.

Metodologia: Estudo observacional descritivo do tipo relato de caso, realizado a partir da análise dos dados clínicos, laboratoriais e evolução hospitalar da paciente, sobre complicações metabólicas relacionadas ao uso de agonistas do receptor de GLP-1.

Resultados: Paciente feminina, 22 anos, com antecedente de asma, deu entrada no pronto-socorro com queixa de dor epigástrica associada a vômitos persistentes há 2 dias. Referia uso de tirzepatida manipulada, iniciada por conta própria há 5 semanas, com finalidade de perda de peso, sem acompanhamento médico. Na admissão, encontrava-se desidratada, taquicárdica e taquipneica. Foi realizado exames que evidenciou pH 7,23, pCO₂ 20,3 mmHg, HCO₃ 9,4 mEq/L, ânion gap elevado, glicemia 108 mg/dL e cetonúria +++. A função renal estava preservada, sem distúrbios hidroeletrolíticos associados. O quadro foi interpretado como cetoacidose euglicêmica secundária ao uso de agonista duplo de GLP-1 e GIP em formulação manipulada. Iniciado protocolo de hidratação venosa vigorosa associado à infusão contínua de insulina, com suplementação de glicose. Após 24 horas, a paciente apresentou resolução da acidose metabólica e melhora clínica significativa. Recebeu alta hospitalar com orientação de suspensão imediata da medicação e encaminhamento para acompanhamento ambulatorial com endocrinologista ou nutrólogo para manejo seguro da obesidade

Conclusão: O relato evidencia a necessidade de vigilância sobre a utilização de fármacos manipulados para fins estéticos ou de emagrecimento, bem como de orientação médica adequada para prevenção de complicações graves como a cetoacidose euglicêmica.

Trab. 53

CLIMATÉRIO E ABORDAGEM NUTROLÓGICA COM ISOFLAVONAS: EVIDÊNCIAS SOBRE SINTOMAS VASOMOTORES E SAÚDE ÓSSEA

Autores: ISABELLA HELOÍSA RODRIGUES ZAGO, LARA MACHADO DE FREITAS, SANDY CRIPPA DE JESUS, JAIANE GONÇALVES PEREIRA, NICOLY GOMES FAGUNDES, MARIA LAURA DA SILVA GEREMIAS, STHEFANY MACHADO DA SILVEIRA, MARIANA COSTA CARDOSO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: O climatério é um período de transição que inclui pré-menopausa, menopausa e pós-menopausa, com mulheres vivendo cerca de 40% da vida no período pós-menopausa. Nessa transição, até 85% apresentam sintomas físicos e psicológicos, com sintomas vasomotores, sudorese noturna, insônia e alterações de humor, além de complicações a longo prazo, como osteoporose e doenças cardiovasculares. A terapia de reposição hormonal (TRH) é a principal intervenção, mas seu uso é limitado por contraindicações clínicas e preferência de mulheres que não desejam fazer uso de hormônios devido preocupação com os seus riscos. Alternativas como as isoflavonas (IFLs) podem ser empregadas, pois atuam como moduladores seletivos dos receptores estrogênicos e têm demonstrado potencial para alívio de sintomas associados ao climatério.

Objetivo: Revisar a literatura sobre o uso de IFLs no climatério e seu impacto em sintomas vasomotores e saúde óssea, avaliando a segurança da suplementação e implicações clínicas do seu uso contínuo.

Metodologia: Revisão de literatura na qual foram selecionados trabalhos publicados nos últimos 10 anos e utilizadas as bases do Google Acadêmico, PubMed e Embase, com os seguintes descritores MeSH: "Climatério", "Isoflavonas", "Sintomas Vasomotores", "Metabolismo Ósseo".

Resultados: O uso de IFLs pode trazer benefícios no alívio dos sintomas do climatério, sobretudo em ondas de calor e sudorese noturna. Em muitos trabalhos, esses efeitos começam a ser notados após um período de 8 a 12 semanas de uso. Ainda assim, a resposta terapêutica varia entre as mulheres, sendo influenciada pela dose administrada, formulação utilizada e por fatores individuais, como o metabolismo das IFLs. Seu uso parece contribuir com a manutenção óssea, em especial na coluna lombar e no quadril, com revisões sistemáticas e meta-análises apontando para melhora ou para estabilização da densidade mineral óssea (DMO), ainda que com resultados heterogêneos. Pode-se considerar que representam uma alternativa segura para controle dos sintomas durante essa fase, especialmente quando a TRH não é indicada.

Conclusão: A suplementação com IFLs é uma opção segura e promissora para o alívio dos sintomas vasomotores do climatério, embora a resposta clínica ainda possa variar. Os dados disponíveis indicam possíveis benefícios na preservação da DMO. Contudo, é necessário mais estudos com padronização

de doses, tempo de tratamento e perfil de mulheres incluídas nos ensaios, de modo a garantir melhores recomendações clínicas aplicáveis à prática médica.

Trab. 54

CLIMATÉRIO E DIETA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE ALIMENTOS QUE PROMOVEM QUALIDADE DE VIDA.

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE, AMANDA TATAKIHARA, MARIA EDUARDA DE MORAES VALVERDE, BEATRIZ DO NASCIMENTO FADEL, MARIA FERNANDA FADEL LACRETA, MARIANA GUEDES GONÇALVEZ, RAYANY EMANUELLY CARVALHO SILVEIRA, DHAUBIAN BRAGA BRAUIOTO BARBOSA, ANA CLARA DOS SANTOS CAVASSINI

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: O climatério é o período de transição entre a fase reprodutiva e não reprodutiva da mulher, sendo um processo biológico na vida da mulher (PEREIRA et al., 2020). A menopausa, por sua vez, corresponde ao último ciclo menstrual, após um período de doze meses em amenorreia, normalmente ocorrendo entre 45-55 anos (BRASIL, 2023). A fisiologia da menopausa está relacionada a diminuição do estrogênio e progesterona, que leva a diminuição da libido, alterações do humor (PEREIRA et al., 2020), fogacho, sudorese, ressecamento vaginal, distúrbios do sono, irritabilidade, entre outros (SOARES et al., 2022). Perante este quadro, um passo primordial para manejo da síndrome do climatério é estimular alimentação e hábitos saudáveis (FEBRASGO, 2022).

Objetivo: Identificar a relação entre alimentação e redução dos sintomas (hormonais) no climatério, sendo estes: fogacho, ressecamento vaginal, redução da libido e alteração de humor.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, cujo objetivo foi reunir e analisar estudos completos, em português e inglês, publicados entre 2012 e 2025, coletados através do Google Acadêmico, Scielo e PubMed. Os termos de pesquisa foram: menopausa, climatério, alimentação, nutrição, saúde da mulher.

Resultados: Foram identificados 15 artigos, dos quais 10 atenderam aos critérios de inclusão. Os estudos associaram a redução dos sintomas do climatério, como fogacho, alterações de humor, ressecamento vaginal e baixa libido com a dieta do mediterrâneo, como frutas, vegetais, grãos, azeite e peixes. O aumento da libido também pode ser favorecido com uso de triptofano, zinco e vitaminas do complexo B. Já as gorduras insaturadas e vitamina E, consumidas em quantidade adequada, demonstraram melhora na lubrificação vaginal. Além disso, o consumo de alimentos ricos em magnésio, vitamina D e complexo B pode reduzir as alterações de humor. Ademais, os sintomas vasomotores e cardiovasculares sofrem impacto positivo com uso de fitoestrógenos (soja e linhaça) e ômega-3.

Conclusão: Portanto, apesar da escassez de estudos controlados em relação à temática, entende-se que a alimentação equilibrada melhora não só os sintomas

relacionados ao climatério, mas a qualidade de vida da mulher climatérica, sendo uma estratégia não farmacológica segura e eficaz.

Trab. 55

COENZIMA Q10 E SUA APLICAÇÃO EM NUTRODERMATOLOGIA

Autores: MÁRCIA JUDITH MEDEIROS GARCIA, LUANA BARBOSA DA SILVA, CRISTIANE MARIA FEDERICCI HADAD, RAKEL BARROS DE MELO RIBEIRO

Instituição: OUTROS

Introdução: O envelhecimento cutâneo envolve alterações estruturais e funcionais decorrentes de estresse oxidativo, redução da atividade mitocondrial e fatores ambientais [1]. A coenzima Q10 (CoQ10) é um antioxidante lipossolúvel sintetizado endogenamente, com papel essencial na cadeia respiratória mitocondrial e na preservação da integridade celular [2]. Seu uso na nutrodermatologia tem se mostrado promissor para prevenção e tratamento de danos cutâneos [3].

Objetivo: Revisar as evidências científicas sobre as aplicações da CoQ10 em nutrodermatologia, abordando mecanismos de ação, formas de suplementação, benefícios clínicos e potenciais usos terapêuticos.

Metodologia: Foi realizada revisão narrativa da literatura em bases indexadas, incluindo estudos experimentais, clínicos e revisões, com ênfase em aplicações tópicas e sistêmicas da CoQ10 para a saúde cutânea, publicados nos últimos 15 anos [4].

Resultados: A CoQ10 apresenta potente ação antioxidante, prevenindo a peroxidação lipídica, modulando citocinas inflamatórias e estimulando enzimas antioxidantes mitocondriais [5]. Estudos demonstram que sua aplicação tópica reduz rugas, preserva colágeno e melhora a elasticidade cutânea [6]. Tecnologias como lipossomas e nanopartículas otimizam sua penetração e estabilidade [4]. Em modelos de fibroblastos humanos, a CoQ10 aumentou viabilidade celular e síntese de colágeno (tipos I e IV) [3]. Há evidências de benefícios contra danos induzidos por radiação UV e poluentes, além de efeitos positivos em condições graves como queimaduras extensas e melanoma cutâneo, modulando proliferação celular e estresse oxidativo [2,5]. A suplementação dietética isolada mostrou-se insuficiente para atingir níveis terapêuticos, sendo preferível a suplementação farmacológica [1].

Conclusão: A CoQ10 é um agente multifuncional de relevância crescente na nutrodermatologia, com benefícios comprovados na prevenção e reparo de danos cutâneos. Seu potencial terapêutico inclui aplicações anti-envelhecimento, proteção contra agentes ambientais e suporte em condições dermatológicas graves. Avanços tecnológicos em formulação e estudos clínicos mais robustos são necessários para ampliar seu uso [3,4].

Trab. 56

COMO INDIVIDUALIZAR O CUIDADO NA INTRO-

DUÇÃO ALIMENTAR?

Autores: TATIANA SADALLA COLLESE, VITORIA COMITRE LEITE, ADRIANA GARCIA PELOGGIA DE CASTRO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Introdução: A introdução alimentar é uma fase crítica para o desenvolvimento de hábitos que podem perpetuar-se ao longo da vida, com diversas consequências na saúde. No Brasil, apenas 45,7% das crianças menores de 6 meses são alimentadas exclusivamente com leite materno, e a introdução alimentar precoce já é observada em grande parte dos lactentes. Isso reforça a necessidade de um suporte nutricional nessa fase da vida, apesar disso, não existe um protocolo sistematizado para nortear os nutricionistas durante esse processo tão fundamental.

Objetivo: Desenvolver um protocolo de cuidado nutricional para orientar nutricionistas na condução da introdução alimentar de crianças.

Metodologia: Este protocolo foi desenvolvido com base no “Processo de Cuidado em Nutrição”, um método sistemático proposto pela Academia de Nutrição e Dietética norte americana, atualizado em 2017; e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos, publicado em 2019.

Resultados: O protocolo proposto consiste em quatro etapas: 1. Avaliação: Coleta de dados Antropométricos, Bioquímicos, Clínicos, Dietéticos, Econômicos e Sociais da criança e da família; 2. Diagnóstico: Formulação de diagnóstico padronizado, utilizando o formato PES (Problema, Etiologia, Sinais e Sintomas); 3. Intervenção: Fornecimento de orientações personalizadas a cada família, com listas de grupos alimentares e itens necessários para o início da alimentação, material sobre a janela imunológica, estratégias para auxiliar o funcionamento intestinal, guia de preparo, armazenamento e congelação de alimentos, além de receitas que respeitem a individualidade da criança; 4. Monitoramento: Acompanhamento contínuo, incluindo questionários definidos para avaliar o progresso.

Conclusão: O protocolo oferece uma estrutura padronizada para o processo de introdução alimentar, permitindo que os nutricionistas individualizem o cuidado conforme as necessidades específicas de cada criança. Além de promover decisões baseadas em evidências científicas, contribui para o desenvolvimento do pensamento crítico e pode gerar resultados mais eficazes na promoção de uma alimentação adequada e saudável. Também reforça o papel essencial do nutricionista nessa importante fase da vida.

Trab. 57

COMPARAÇÃO ENTRE SEMAGLUTIDA E TIRZEPATIDA NAS 12 PRIMEIRAS SEMANAS EM DOSES INICIAIS: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A semaglutida, agonista de GLP-1, e a tirzepatida, agonista duplo GLP-1/GIP, representam avanços no manejo da obesidade e do diabetes tipo 2. No entanto, ainda existem lacunas quanto à magnitude e à velocidade de resposta clínica nas fases iniciais do tratamento, sobretudo em doses iniciais.

Objetivo: Comparar a eficácia e a segurança da semaglutida e da tirzepatida em doses iniciais durante as 12 primeiras semanas de tratamento, com base em evidências científicas disponíveis.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), com os descritores semaglutide, tirzepatide, Ozempic, Mounjaro, randomized controlled trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram adultos ≥18 anos em uso de doses iniciais (semaglutida 0,25→0,5 mg/semana; tirzepatida 2,5→5 mg/semana) e que reportaram resultados em até 12 semanas. Estudos pediátricos, não comparativos ou que utilizaram combinações de medicamentos foram excluídos. O processo de seleção seguiu as recomendações PRISMA, com avaliação de risco de viés pelos instrumentos RoB-2 e AMSTAR-2.

Resultados: A literatura revisada demonstra que tanto a semaglutida quanto a tirzepatida promovem perda ponderal significativa e melhora do controle glicêmico nas primeiras 12 semanas. A tirzepatida apresentou tendência a maior redução de peso e percentual de gordura corporal quando comparada à semaglutida, sem diferenças relevantes no perfil de efeitos adversos, principalmente gastrointestinais, que foram semelhantes entre os grupos. Contudo, a heterogeneidade metodológica e a escassez de estudos head-to-head avaliando exclusivamente o período inicial em doses baixas limitam a robustez das conclusões.

Conclusão: Nas doses iniciais e nas primeiras 12 semanas de uso, semaglutida e tirzepatida mostraram eficácia e segurança, sendo que a tirzepatida apresentou tendência a resultados superiores em perda de peso. Ensaios clínicos comparativos diretos, com foco específico em doses iniciais, são necessários para confirmar a superioridade observada e consolidar sua aplicabilidade clínica no manejo da obesidade e do diabetes tipo 2.

Trab. 58

COMPARAÇÃO SOCIAL EM REDES SOCIAIS E USO DE MEDICAMENTOS PARA EMAGRECIMENTO EM JOVENS ADULTOS: IMPACTOS NA IMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR

Autores: MARIANA CATTAI ANTONIAZZI, MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU

Instituição: UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: O crescente uso das redes sociais entre jovens adultos tem transformado a forma como eles percebem o próprio corpo e se relacionam com a alimentação. Perfis motivacionais,

conteúdos de “fitspiration” e influenciadores voltados para emagrecimento geram uma constante comparação social, elevando a insatisfação corporal e favorecendo comportamentos alimentares desordenados. Além disso, a promoção de medicamentos para emagrecimento, como agonistas de GLP-1, potencializa a preocupação com peso e hábitos restritivos, mesmo em indivíduos saudáveis. Essa combinação evidencia um ciclo preocupante: da comparação social à compulsão alimentar e ao uso de substâncias para controle do peso.

Objetivo: Revisar evidências sobre a influência da comparação social em redes sociais na insatisfação corporal e comportamento alimentar, bem como os efeitos da promoção de medicamentos para emagrecimento em jovens adultos saudáveis.

Metodologia: Realizou-se uma revisão narrativa de estudos observacionais e revisões sistemáticas sobre jovens adultos, buscando na PubMed/MEDLINE descritores como “social comparison”, “social media”, “body image”, “disordered eating” e “weight-loss drugs/GLP-1 agonists”. Foram incluídos artigos publicados entre 2015 e 2023 que avaliaram a influência de redes sociais e marketing digital de medicamentos para emagrecimento na imagem corporal e comportamento alimentar, com dados obtidos por questionários, escalas e análise de exposição [1–6].

Resultados: A exposição a perfis motivacionais e de emagrecimento aumentou a comparação social, insatisfação corporal e episódios de compulsão alimentar. Conteúdos de “fitspiration” reforçaram padrões de dieta restritiva e ansiedade em relação ao corpo. Paralelamente, a divulgação de medicamentos para emagrecimento intensificou a preocupação com calorias, dietas restritivas e episódios intermitentes de compulsão alimentar em jovens adultos saudáveis, revelando a forte influência do marketing digital sobre o comportamento alimentar e psicológico.

Conclusão: A comparação social em redes sociais é um fator de risco comprovado para insatisfação corporal e comportamentos alimentares desordenados em jovens adultos, especialmente quando combinada com a promoção de medicamentos para emagrecimento. Estratégias de prevenção devem incluir educação digital e incentivo a hábitos alimentares equilibrados.

Trab. 59

COMPLICAÇÕES DA SÍNDROME DE REALIMENTAÇÃO EM ADULTOS HOSPITALIZADOS

Autores: DANIELA DE LUCENA MONTEIRO, DÉBORA ALBUQUERQUE DE LIMA PACHECO BRITTO, MARIA FERNANDA DE PAIVA, RICHARD CARVALHO DA SILVA

Instituição:UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A Síndrome de Realimentação (SR) é uma condição clínica grave resultante da rápida reintrodução de nutrientes após desnutrição ou jejum prolongado. Caracteriza-se por distúrbios metabólicos e hidroeletrólíticos, como hipofosfatemia, hipocalcemia, hipomagnesemia e deficiência de tiamina, podendo levar a complicações cardiovasculares,

respiratórias, neurológicas e até óbito. Apesar de conhecida desde a Segunda Guerra Mundial, segue subdiagnosticada em hospitais modernos, com incidência relevante em idosos, pacientes oncológicos, críticos e desnutridos.

Objetivo: Identificar as principais complicações clínicas associadas à SR em adultos hospitalizados, fornecendo subsídios para medidas preventivas e melhoria do manejo nutricional.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica nas bases PubMed, CAPES e BVS, utilizando descritores controlados. Incluíram-se estudos dos últimos 5 anos, em português, inglês ou espanhol, em texto completo. Critérios: adultos hospitalizados (≥ 18 anos) em risco nutricional ou submetidos à realimentação oral, enteral ou parenteral, com desfechos relacionados a complicações da SR. Excluíram-se estudos pediátricos, experimentais ou anteriores a 2020. Após triagem de 413 registros, 88 artigos foram analisados e sintetizados de forma narrativa.

Resultados: A SR mostrou-se associada a complicações eletrolíticas (hipofosfatemia como marcador principal), metabólicas e neurológicas, resultando em maior tempo de internação, admissões em UTI e mortalidade. A incidência variou entre 0,43% e 34%, refletindo ausência de critérios diagnósticos uniformes. Fatores de risco incluem IMC baixo, jejum prolongado, alcoolismo e níveis reduzidos de eletrólitos. Protocolos cautelosos, com suplementação de tiamina e reposição eletrolítica, reduziram complicações, mas não há consenso sobre a taxa calórica inicial. A incidência é elevada em idosos, pacientes críticos, oncológicos e com anorexia nervosa. Estudos brasileiros confirmam a relevância da SR em UTIs, sobretudo em idosos, reforçando a necessidade de protocolos locais.

Conclusão: A SR é grave, frequentemente negligenciada, e aumenta a morbimortalidade em adultos hospitalizados desnutridos. Distúrbios hidroeletrólíticos e deficiências vitamínicas são os principais responsáveis pela deterioração clínica. A escassez de estudos multicêntricos e diretrizes padronizadas reforça a importância de protocolos de triagem precoce, monitoramento rigoroso e capacitação multiprofissional para prevenção e manejo adequado.

Trab. 60

COMPOSIÇÃO FITOQUÍMICA DA PITANGA EM DIFERENTES REGIÕES BRASILEIRAS: POTENCIAL NUTRICIONAL E FUNCIONAL

Autores: JOÃO MIGUEL CONEGERO, LUCIANE LANSER, JAQUELINE SCHLEMPER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

Instituição:UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A pitanga (*Eugenia uniflora* L.) é uma fruta tropical nativa da América do Sul que se destaca pela grande diversidade genética e fitoquímica observada em diferentes regiões brasileiras. Seus frutos apresentam elevados teores de compostos fenólicos, carotenoides, antocianinas e vitamina C, bioativos associados a propriedades antioxidantes, anti-

inflamatórias e antimicrobianas de interesse para a saúde humana. A composição química, no entanto, varia de acordo com fatores edafoclimáticos, condições de solo, altitude, insolação e estágio de maturação, compondo o chamado terroir. Essas diferenças impactam diretamente no valor nutricional e sensorial, determinando a sua aplicabilidade em produtos alimentícios, nutracêuticos e biomateriais.

Objetivo: Compreender como o terroir influencia o perfil fitoquímico da pitanga, visando orientar estratégias de valorização regional e promover o uso sustentável dessa fruta em cadeias produtivas inovadoras.

Metodologia: Foi realizado levantamento bibliográfico nas bases Scopus, PubMed e Google Scholar (2015–2025). Selecionaram-se 33 estudos que investigaram a composição química e funcional da pitanga em diferentes estados brasileiros e países sul-americanos.

Resultados: Frutos do Nordeste apresentam maiores concentrações de antocianinas e vitamina C, conferindo intensa coloração vermelha e elevada capacidade antioxidante, ideais para bebidas funcionais e nutracêuticos. Já os frutos do Sul destacam-se pelos altos teores de carotenoides, como licopeno e β-caroteno, associados à saúde ocular, prevenção de doenças crônicas e maior estabilidade em sistemas lipossolúveis, favorecendo aplicações em alimentos gordurosos e cosméticos. Diferenças em acidez e açúcares influenciam sabor, aceitação sensorial e processos fermentativos, importantes para vinhos e derivados. A composição fitoquímica também interfere nas propriedades tecnológicas de filmes bioativos, alterando cor, solubilidade e capacidade antioxidante das matrizes poliméricas. Além disso, frutos de regiões áridas tendem a manter maior estabilidade antioxidante durante o armazenamento, enquanto os de áreas úmidas apresentam maior degradação. Essa heterogeneidade amplia as possibilidades de uso da pitanga, permitindo direcionar cultivares para nichos industriais distintos.

Conclusão: A seleção direcionada de cultivares com base no terroir possibilita aplicações mais assertivas em alimentos, nutracêuticos e biomateriais, consolidando a fruta como ingrediente multifuncional e sustentável.

Trab. 61

COMPOSTOS BIOATIVOS DO CHÁ BRASILEIRO (*CA-MELLIA SINENSIS*): PERFIL FUNCIONAL E NUTRICIONAL

Autores: CAROLINE MEINERT, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O chá brasileiro, produzido a partir da *Camellia sinensis*, apresenta uma matriz química complexa, composta por polifenóis, alcaloides, aminoácidos, vitaminas, minerais e compostos voláteis. Estes constituintes estão associados não apenas ao sabor e aroma, mas também a potenciais efeitos benéficos à saúde. No Brasil, a produção, embora concentrada, representa uma oportunidade de ampliar o consumo nacional com base em evidências científicas.

Objetivo: Caracterizar os principais compostos bioativos presentes no chá brasileiro e discutir sua relação com propriedades funcionais e nutricionais.

Metodologia: Revisão narrativa de artigos científicos publicados entre 2010 e 2024 em bases internacionais e nacionais, contemplando estudos químicos e nutricionais do chá brasileiro e sua aplicação em alimentos e bebidas.

Resultados: As catequinas, em especial a epigalocatequina galato (EGCG), são os polifenóis mais abundantes, associadas a ação antioxidante e anti-inflamatória. A cafeína e a teobromina atuam como estimulantes suaves, enquanto a L-teanina modula efeitos relaxantes e melhora a experiência sensorial. Minerais como potássio e manganês complementam o valor nutricional. Estudos apontam que o chá brasileiro apresenta concentrações compatíveis às de países tradicionais, mantendo potencial funcional elevado. A composição bioquímica do chá brasileiro sustenta seu posicionamento como bebida saudável, com efeitos associados ao metabolismo energético, à modulação do estresse oxidativo e à saúde cardiovascular. Entretanto, ainda são limitados os estudos clínicos realizados com amostras nacionais, o que restringe a valorização científica e mercadológica do produto.

Conclusão: O chá brasileiro, rico em compostos bioativos, é uma bebida promissora no cenário da nutrição e saúde. Investimentos em pesquisa aplicada podem ampliar o reconhecimento de seus benefícios e consolidar seu consumo no país.

Trab. 62

COMPOSTOS FORMADOS NA TORRA DO CAFÉ VERDE E SEUS EFEITOS NA QUALIDADE SENSORIAL: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A torra do café verde é um processo fundamental para o desenvolvimento das características sensoriais do café, como aroma, sabor, acidez e corpo. Durante esse processo, ocorrem reações químicas complexas, especialmente a reação de Maillard e a degradação térmica de compostos taninos e carboidratos, resultando na formação de diversos de compostos voláteis. Esses compostos são responsáveis pela percepção sensorial do café, sendo fatores determinantes da aceitação do produto pelo consumidor. Compreender como diferentes perfis de torra influenciam a composição química e, consequentemente, os atributos sensoriais, é essencial para a padronização e a qualidade do café.

Objetivo: Revisar e analisar criticamente os principais compostos químicos gerados durante o processo de torra do café verde e sua relação com os atributos sensoriais percebidos em análises sensoriais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa da literatura, com buscas nas bases de dados PubMed, Scopus e ScienceDirect, utilizando os descritores: “green coffee”,

“roasting”, “volatile compounds”, “sensory analysis” e “coffee aroma”. Foram incluídos artigos publicados entre 2013 e 2024 que relacionavam compostos formados na torra com resultados de análise sensorial descritiva ou afetiva.

Resultados: Os estudos identificaram compostos-chave como furanos, pirazinas, aldeídos e fenóis voláteis, formados em diferentes graus de torra, com impacto direto na percepção sensorial do café. Torras claras preservam mais a acidez e notas florais ou frutadas, enquanto as torras média a escura intensificam as notas de caramelo, chocolate e amargor. A concentração e o equilíbrio desses compostos determinam a complexidade aromática e a preferência do consumidor. Além disso, fatores como origem e secagem dos grãos, tempo e temperatura de torra também influenciam significativamente o perfil sensorial.

Conclusão: A torra do café verde modifica profundamente sua composição química e, consequentemente, seus atributos sensoriais. A compreensão dos compostos voláteis gerados durante esse processo permite otimizar o perfil sensorial do café, orientando as decisões tecnológicas e estratégias de mercado voltadas à aceitação do consumidor. Estudos adicionais que integrem análises químicas de compostos voláteis e não voláteis, associados com as propriedades sensoriais padronizadas são essenciais para aprofundar esse entendimento.

Trab. 63

COMPOSTOS FORMADOS NA TORRA DO CAFÉ VERDE E SUA RELAÇÃO COM AS NOTAS SENSORIAIS: REVISÃO DA LITERATURA

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A torra do café verde é um processo térmico fundamental para o desenvolvimento do aroma, sabor e corpo da bebida, pois promove transformações químicas complexas que originam compostos voláteis e não voláteis responsáveis pelas notas sensoriais características. Reações como a pirólise, caramelização e, principalmente, a reação de Maillard resultam na formação de substâncias que definem desde notas frutadas e florais até tons de chocolate, nozes e defumado.

Objetivo: Identificar os principais compostos gerados durante a torra do café verde e correlacioná-los com as respectivas notas sensoriais atribuídas na análise da bebida.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa da literatura científica, com levantamento de publicações nas bases Scopus, PubMed, ScienceDirect e Google Scholar. Foram selecionados estudos que relacionavam compostos formados na torra com descritores sensoriais presentes em cafés com diferentes perfis térmicos e origens botânicas.

Resultados: A análise da literatura evidenciou que a torra promove a formação de centenas de compostos responsáveis pela complexidade sensorial do café. As pirazinas estão associadas a notas de nozes, amêndoas e tostado, predominantes em torras médias e escuras, enquanto furanos

e furfural conferem características de caramelo, queimado e aachocolatado. Tióis e tiolactonas intensificam o corpo e introduzem notas sulfuradas, ao passo que lactonas contribuem para nuances doces e amanteigadas. Aldeídos, como o metional, podem gerar notas vegetais e de batata cozida, consideradas indesejáveis em excesso. Fenóis voláteis estão ligados a notas defumadas típicas de torras mais escuras, enquanto ésteres e álcoois favorecem notas florais e frutadas, mais preservadas em torras claras. Os ácidos orgânicos, por sua vez, modulam a percepção de acidez e frescor. A proporção e a intensidade desses compostos variam de acordo com a curva térmica aplicada, resultando em perfis sensoriais únicos para cada tipo de café.

Conclusão: Os compostos formados durante a torra do café verde têm papel determinante na definição do perfil sensorial da bebida. A correlação entre essas moléculas e as notas percebidas permite o controle técnico mais preciso da torrefação, sendo essencial para a padronização, valorização e personalização do produto final no mercado de cafés especiais.

Trab. 64

CONGELAMENTO DE PRODUTOS PANIFICADOS: LIMITAÇÕES TECNOLÓGICAS E ESTRATÉGIAS DE CONSERVAÇÃO

Autores: LUCIANE LANSER, GIOVANA RESCAROLI, IURI ALEX BAUER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O congelamento de pães é uma prática crescente na indústria de panificação, especialmente no setor de food service e produtos pré-assados. No entanto, o processo envolve desafios tecnológicos que comprometem a estrutura da massa, a textura final e a aceitação sensorial após o descongelamento e reaquecimento.

Objetivo: Discutir os principais desafios tecnológicos relacionados ao congelamento de pães, incluindo alterações físico-químicas, perda de qualidade sensorial e limitações na vida útil.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases ScienceDirect, Web of Science e Scopus, com os descritores: “frozen dough”, “bread freezing”, “panification technology”, “bread quality”, “baking performance”.

Resultados: O congelamento de massas cruas promove alterações na rede de glúten, redução da extensibilidade e comprometimento da expansão no forno. Em pães assados, observou-se aumento da retrogradação do amido e endurecimento precoce do miolo. O uso de melhoradores de farinha, emulsificantes e enzimas atenuou parcialmente os efeitos negativos. Métodos como ultracongelamento e atmosfera modificada mostraram-se eficazes na preservação da qualidade sensorial.

Conclusão: O congelamento de pães apresenta entraves tecnológicos significativos, que demandam otimização das formulações e dos processos de congelamento e reaquecimento. O investimento em soluções tecnológicas

específicas é essencial para garantir a qualidade e estabilidade dos produtos panificados congelados.

Trab. 65

CONSUMO DE FIBRAS E INTENSIDADE DE SINTOMAS EM PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL

Autores: ESTELA IRACI RABITO, RUBIA FERNANDA RIBEIRO PURCINO, MARIA LUIZA DOS SANTOS GUIMARÃES, FERNANDA BRUNETTO, MONICA ROSAS ROCHA

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Introdução: A Síndrome do Intestino Irritável (SII) é uma desordem gastrointestinal funcional caracterizada por dor abdominal, distensão e alterações do hábito intestinal, afetando cerca de 4–5% da população e comprometendo a qualidade de vida. Aspectos dietéticos, especialmente o consumo de fibras, desempenham papel relevante na modulação dos sintomas, regulando o trânsito intestinal, influenciando a consistência das fezes e promovendo a fermentação pela microbiota. A ingestão inadequada de fibras é frequente em pacientes com SII e pode agravar os sintomas, justificando a investigação de sua relação com a severidade da síndrome.

Objetivo: avaliar a associação entre consumo de fibras e intensidade dos sintomas em pacientes com SII

Metodologia: Trata-se de estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 78027724.3.0000.0096), realizado com pacientes atendidos no Ambulatório de Gastroenterologia do HC-UFPR. Os participantes responderam ao IBS-SSS, que avalia dor abdominal, distensão, frequência dos sintomas, satisfação com hábitos intestinais e impacto da síndrome na vida diária. A ingestão alimentar foi obtida por recordatório de 24 horas, processada no software BrasilNutri, TBCA e informações de rótulos, e analisada no SPSS®, além disso, comparou-se o consumo de fibras à recomendação diária de 25 g pelas DRIs.

Resultados: A amostra incluiu 73 pacientes, majoritariamente do sexo feminino (n=65; 89,1%), com idade média de 51,4 anos. Oito participantes apresentaram pontuação inferior a 70 no IBS-SSS, não sendo classificados quanto à intensidade dos sintomas. Entre pacientes com sintomas leves (n=18), a pontuação média foi de 137,38 ($\pm 22,5$) e consumo médio de fibras de 16,6 g/dia ($\pm 4,7$); nos casos moderados (n=32), pontuação de 236,18 ($\pm 35,8$) e consumo de 14,5 g/dia ($\pm 8,1$); e nos casos graves (n=15), pontuação de 363,8 ($\pm 32,3$) e consumo de 17,5 g/dia ($\pm 10,2$). A correlação de Pearson entre ingestão de fibras e intensidade dos sintomas foi $R = -0,071$ ($p = 0,553$), indicando ausência de associação significativa.

Conclusão: Observou-se que a ingestão de fibras estava abaixo da recomendação diária para a maioria dos participantes, independentemente da intensidade dos sintomas. Não houve correlação significativa entre consumo de fibras e severidade da SII, sugerindo que outros fatores podem influenciar a manifestação clínica, reforçando a importância de estratégias nutricionais individualizadas.

Trab. 66

CORRELAÇÃO ENTRE CARÊNCIA DE MICRONUTRIENTES E HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTêmICA: UMA ABORDAGEM NUTROLÓGICA

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, LUCAS DE MORAIS FRANCO, DÉNISSON DAVID GOMES DO NASCIMENTO, MARINA ROSSI CARRARO, PÉROLA MILANI CREPALDI, CAROLINE PEREIRA ALQUATI, NICOLE POIT BERALDINELLI, MARIA CLARA GÓMEZ DE OLIVEIRA, LETÍCIA TAINÁ MORAIS MACHADO, FELIPE ELIAS MACÊDO

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é um distúrbio multifatorial que representa um relevante desafio para a saúde pública. Sob a ótica nutrológica, cresce o interesse pelo impacto da insuficiência de micronutrientes em sua fisiopatologia, uma vez que deficiências de minerais e vitaminas essenciais podem contribuir para alterações hemodinâmicas e inflamatórias. Esta revisão analisa a correlação entre a carência de micronutrientes e a HAS, com base em evidências advindas de estudos recentes.

Objetivo: Investigar, por revisão de literatura, a correlação entre deficiência de cálcio, magnésio, potássio, zinco e hipertensão arterial sistêmica, destacando mecanismos fisiopatológicos e implicações clínicas sob enfoque nutrológico.

Metodologia: Revisão sistemática na base PubMed, utilizando artigos dos últimos 10 anos (2015–2025). Foram usados descritores MeSH/DeCS sobre hipertensão arterial e carência de micronutrientes (sódio, potássio, cálcio, magnésio, zinco e vitaminas). Incluíram-se estudos originais com adultos; excluíram-se gestantes, crianças e hipertensão secundária. Seleção via PRISMA e avaliação de viés (NOS/ROB-2).

Resultados: A análise reuniu estudos publicados entre 2015 e 2025 sobre deficiência de micronutrientes e hipertensão. A baixa ingestão de cálcio esteve associada ao aumento da vasoconstrição, enquanto a suplementação reduziu em média a pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD) em 1,37 e 1,45 mmHg, chegando a 2,79 mmHg na PAS em doses elevadas. O magnésio mostrou-se importante modulador da função vascular, pois sua deficiência favorece maior influxo de cálcio, liberação de catecolaminas e produção de aldosterona; ensaios clínicos evidenciaram reduções significativas da PAS, entre 0,2 e 18,7 mmHg, e da PAD, entre 0,3 e 10,9 mmHg. Quanto ao potássio, ensaios clínicos randomizados com 556 a 1.892 participantes mostraram que a suplementação oral reduziu a PAS entre 3,5 e 9,5 mmHg e a PAD entre 2 e 6,4 mmHg. Já o zinco apresentou associação dose-dependente, indicando que tanto a deficiência quanto o excesso podem representar risco para alterações pressóricas.

Conclusão: A revisão mostra que deficiência de cálcio, magnésio, potássio e zinco contribui para mecanismos fisiopatológicos da hipertensão, como vasoconstrição, disfunção endotelial e ativação do sistema renina-angiotensina. A adequação ou suplementação desses micronutrientes reduz os níveis pressóricos, especialmente em indivíduos com alta ingestão de sódio, reforçando a necessidade da abordagem nutrológica no manejo da HAS.

Trab. 67

CORRELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E DEFICIÊNCIA DE MICRONUTRIENTES EM ADULTOS BRASILEIROS: ANÁLISE DE DADOS NACIONAIS (2014-2024)

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) no Brasil tem sido associado ao risco de obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. Entretanto, seu impacto sobre a adequação de micronutrientes permanece pouco explorado em nível populacional. A substituição de alimentos in natura por AUP pode levar à deficiência de vitaminas e minerais essenciais, agravando quadros de fadiga, sarcopenia e vulnerabilidade imunológica.

Objetivo: Investigar a associação entre o consumo de AUP e a inadequação de micronutrientes em adultos brasileiros.

Metodologia: Estudo transversal utilizando dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) e Inquérito Nacional de Alimentação com amostra representativa de adultos (≥ 18 anos). O consumo alimentar foi estimado por recordatório de 24h, classificado pelo sistema NOVA. Avaliaram-se ingestões de ferro, cálcio, zinco, vitamina A e vitamina C, comparadas às recomendações do IOM. Os participantes foram categorizados em quartis de consumo de AUP. Utilizou-se regressão de Poisson robusta para estimar razões de prevalência (RP) ajustadas por sexo, idade, escolaridade e renda.

Resultados: Foram incluídos 16.198 adultos. A participação média dos AUP na dieta foi de 22,5% do valor calórico total, alcançando 38,7% no quartil superior. A inadequação simultânea de ≥ 2 micronutrientes foi observada em 47,3% dos indivíduos do quartil mais alto versus 28,1% no quartil mais baixo (p inferior a 0,001). Após ajuste, o maior consumo de AUP associou-se a maior risco de deficiência: ferro (RP=1,34; IC95% 1,22–1,48), cálcio (RP=1,41; 1,29–1,54), vitamina A (RP=1,28; 1,17–1,40) e vitamina C (RP=1,52; 1,39–1,66).

Conclusão: O consumo elevado de AUP está independentemente associado à maior prevalência de inadequação de micronutrientes em adultos brasileiros. Esses achados reforçam a necessidade de políticas públicas voltadas à redução do consumo de ultraprocessados e à promoção de padrões alimentares saudáveis, com foco em alimentos in natura e minimamente processados. A integração entre estratégias de regulação de mercado e ações de educação nutricional é essencial para mitigar a transição alimentar deletéria em curso no país.

Trab. 68

CORRIDA AMADORA EM PACIENTES COM SOBREPESO OU OBESIDADE: COMO MANTER O GLICOGÊNIO MUSCULAR DURANTE A PERDA DE PESO?

Autores: CLAUDEMIR BATISTA CAMPOS JUNIOR, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Pacientes com sobrepeso ou obesidade frequentemente utilizam a corrida como ferramenta de emagrecimento. Nesse contexto, estratégias de restrição calórica são fundamentais, mas podem comprometer os estoques de glicogênio muscular, diretamente relacionados ao desempenho. A depleção de glicogênio é fator central de fadiga, e equilibrar perda de peso e desempenho segue desafiador.

Objetivo: Revisar a literatura sobre a relação entre restrição calórica, disponibilidade de carboidratos e estoques de glicogênio em corredores amadores com sobrepeso/obesidade, avaliando implicações práticas para o desempenho e para a adesão ao exercício.

Metodologia: Foi realizada revisão narrativa da literatura nas bases PubMed, Embase e LILACS, entre 2021 e 2024. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas, meta-análises e consensos internacionais sobre exercício, glicogênio, restrição energética e desempenho em corredores recreativos.

Resultados: Mesmo em contexto de restrição calórica, a manutenção de uma ingestão adequada de carboidratos permite preservar o glicogênio muscular e sustentar o desempenho. No entanto, a exclusão drástica de carboidratos, como em dietas cetogênicas, não demonstraram benefício em provas de endurance. Sessões repetidas com baixa disponibilidade de glicogênio não resultam em ganhos de performance, mas sim aumentam o risco de fadiga e lesões, especialmente em indivíduos com sobrepeso. Devemos distinguir déficit calórico de restrição de carboidratos, sabendo que é possível promover perda de peso mantendo ingestão mínima de carboidratos para treinos de qualidade. Além disso, sob déficit energético, a oxidação de carboidratos durante o exercício pode estar reduzida, o que torna fundamental ajustar a periodização da ingestão. Diretrizes internacionais recomendam evitar ingestões energéticas inferiores a 30 kcal/kg de massa magra/dia, uma vez que valores abaixo desse limiar aumentam o risco de queda de performance e distúrbios metabólicos; também orientam manter 3–5 g/kg de carboidratos em dias de treino intenso.

Conclusão: Em corredores amadores com sobrepeso ou obesidade, a perda de peso deve ser alcançada com déficit calórico moderado e preservação de carboidratos para manter estoques de glicogênio. Estratégias incluem déficit diário de 300–500 kcal, uso de carboidratos de baixo índice glicêmico e periodização nutricional em dias de treinos de maior intensidade. O equilíbrio entre emagrecimento e desempenho é vital para adesão, prevenção de lesões e resultados duradouros.

Trab. 69

CREATINA E COGNIÇÃO EM ADULTOS SAUDÁVEIS: REVISÃO DA EVIDÊNCIA RECENTE (2018–2024)

Autores: MARIANA CATTAI ANTONIAZZI, MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU, TALITA DE ARAÚJO SALGADO LOPES, THAÍS ESCADA DE OLIVEIRA ANDRADE

Instituição: UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: A creatina é amplamente conhecida por melhorar o desempenho físico, mas estudos recentes mostram que ela também pode favorecer a cognição. Ao fornecer fosfatos de alta energia e auxiliar na regeneração de ATP, a creatina aumenta a disponibilidade energética para os neurônios, o que pode beneficiar a memória, a atenção e a resistência à fadiga mental. Esses efeitos se destacam especialmente em situações de estresse cerebral, privação de sono ou hipóxia, e podem contribuir para a plasticidade sináptica e a proteção neuronal.

Objetivo: Revisar as evidências recentes sobre os efeitos da suplementação de creatina na cognição de adultos saudáveis.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa nas bases PubMed e PMC (2018–2024), incluindo ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas, metanálises e revisões narrativas que avaliaram desfechos cognitivos em adultos saudáveis. Estudos com populações clínicas ou exclusivamente regulatórios foram excluídos. Cinco estudos atenderam aos critérios: uma revisão sistemática, duas metanálises, uma revisão narrativa e um artigo de síntese conceitual.

Resultados: A creatina mostrou efeito positivo específico na memória, embora os resultados para atenção, funções executivas e velocidade de processamento sejam inconsistentes. Ganhos mais claros surgem em contextos de alta demanda cerebral, como fadiga ou privação de sono. Diferenças em protocolos, doses e instrumentos de avaliação explicam parte da variabilidade encontrada entre estudos.

Conclusão: A suplementação de creatina pode beneficiar a memória de adultos saudáveis, mas não há evidência suficiente para efeitos consistentes em outros domínios cognitivos. Estudos futuros, com protocolos padronizados e avaliação cognitiva uniforme, são necessários para confirmar seu potencial como modulador cognitivo.

Trab. 70

CRONONUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA

Autores: IZABELA GAMA ROQUE, HELOISA GAMA ROQUE, LIVIA CARVALHO BELLINI DE VASCONCELOS, VITÓRIA DE FIGUEIREDO LIMA, JULIA LUISA LEAL SILVA, ANA LUÍSA REBOUÇAS SANTOS

Instituição: UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: A crononutrição investiga como o horário das refeições interage com os ritmos circadianos, influenciando metabolismo e saúde. Embora estudos indiquem efeitos do momento alimentar, ainda há lacunas sobre seu impacto no risco de distúrbios metabólicos. Estratégias alimentares alinhadas ao ritmo circadiano podem constituir intervenções preventivas e terapêuticas para a síndrome metabólica (SM).

Objetivo: Avaliar o papel da crononutrição na prevenção e tratamento da síndrome metabólica, considerando padrões alimentares, ritmo circadiano e desfechos cardiometaabólicos.

Metodologia: Revisão de escopo conduzida conforme a

diretriz PRISMA-ScR. A busca foi realizada na base de dados PubMed (2020–2025) com os descritores “ chrono nutrition OR circadian nutrition AND metabolic syndrome”. Identificaram-se 46 artigos, dos quais 17 atenderam aos critérios de inclusão (estudos originais completos sobre crononutrição na prevenção/ tratamento da síndrome metabólica). A seleção foi realizada em duas etapas (título/resumo e texto completo) por dois revisores independentes. Excluíram-se protocolos, modelos não humanos e publicações sem relação direta.

Resultados: O sono insuficiente, o desalinhamento circadiano e a ingestão alimentar noturna aumentaram o risco de obesidade, SM, síndrome circadiana (CircS) e doenças cardiovasculares. A CircS apresentou maior poder preditivo para eventos cardiovasculares do que a SM e associou-se à deficiência de vitamina D, à doença hepática metabólica e a padrões dietéticos ocidentais. Refeições tardias, irregulares ou concentradas à noite estavam ligadas a piores perfis cardiometaabólicos, enquanto padrões prudentes, horários regulares de refeição e estratégias de alimentação com restrição temporal mostraram benefícios sobre glicemia, pressão arterial, perfil lipídico e controle ponderal. Ensaios clínicos e análises moleculares sugerem ainda que intervenções de crononutrição modulam mecanismos circadianos e promovem proteção cardiometaabólica.

Conclusão: O desalinhamento circadiano prejudica a saúde cardiometaabólica, enquanto estratégias como horários regulares de refeição, restrição alimentar no tempo e padrões dietéticos saudáveis mostram benefícios sobre glicemia, pressão arterial, perfil lipídico e controle ponderal. Esta revisão de escopo sintetiza evidências, mas não permite inferências causais; estudos longitudinais são necessários para confirmar a utilidade do CircS e avaliar intervenções circadianas integradas à dieta e exercício.

Trab. 71

DEFICIÊNCIAS MICRONUTRICIONAIS EM CRIANÇAS COM GASTROSEQUICE E OUTRAS MALFORMAÇÕES ABDOMINAIS: REVISÃO DE LITERATURA.

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: As malformações congênitas da parede abdominal, como gastosquise e onfalocele, apresentam prevalência de 2 a 4 por 10.000 nascidos vivos. Apesar dos avanços em diagnóstico e tratamento, ainda são associadas a morbidade elevada, especialmente no campo nutricional, com risco de desnutrição, atraso no crescimento e deficiências de micronutrientes (MARQUES et al., 2022). O impacto nutricional decorre da exposição intestinal, das dificuldades alimentares no período neonatal e da necessidade frequente de nutrição parenteral prolongada (ALVES et al., 2016).

Objetivo: Revisar a literatura sobre deficiências micronutricionais em crianças com gastosquise e onfalocele. Destacar o papel do manejo nutricional e de estratégias cirúrgicas e clínicas na redução da morbimortalidade.

Metodologia: Foi realizada análise integrativa com base em quatro artigos científicos publicados entre 2016 e 2022, contemplando: prognóstico de gastosquise e onfalocele; manejo nutricional pós-operatório; protocolos de abreviação de jejum; e estratégias de recuperação acelerada. As publicações foram avaliadas segundo sua relevância clínica e aplicabilidade na pediatria e cirurgia.

Resultados: O estudo de Marques et al. (2022) evidenciou sobrevida superior a 90% em pacientes com gastosquise e onfalocele, mas com complicações frequentes, como obstrução intestinal e dificuldades alimentares. Alves et al. (2016) demonstraram que a introdução precoce da dieta enteral reduz tempo de internação e infecções, prevenindo deficiências nutricionais. Em paralelo, protocolos de abreviação do jejum mostraram benefícios metabólicos, com menor resistência insulínica, menos desconforto e melhor recuperação (YING; XU; HAN, 2022; GANDOLFO et al., 2021). A integração entre manejo cirúrgico precoce e suporte nutricional progressivo é fundamental para evitar deficiências de ferro, zinco e vitaminas lipossolúveis, comuns nesses pacientes.

Conclusão: As deficiências micronutricionais em crianças com gastosquise e onfalocele decorrem principalmente da necessidade de suporte nutricional artificial e da lentidão na progressão da dieta enteral. Protocolos individualizados, incluindo abreviação do jejum e introdução precoce de nutrição enteral, mostraram-se eficazes para reduzir morbidade e hospitalização. O acompanhamento multidisciplinar é essencial para melhorar o prognóstico e prevenir sequelas nutricionais de longo prazo.

Trab. 72

DEFICIÊNCIAS MICRONUTRICIONAIS NA PRIMEIRA INFÂNCIA: PREVALÊNCIA, CAUSAS E ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS, UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: As deficiências de micronutrientes, como ferro, zinco, vitamina A e vitamina D, representam relevante problema de saúde pública na primeira infância, fase crítica para o crescimento e desenvolvimento. Essas carências associam-se a atraso no desenvolvimento neuropsicomotor, comprometimento imunológico e maior susceptibilidade a infecções (PEDRAZA; ROCHA, 2016). No Brasil, a anemia ferropriva é a mais prevalente, seguida das deficiências de vitamina A e D, com maior impacto em contextos de vulnerabilidade social (OLIVEIRA et al., 2023). Alimentação complementar inadequada, baixa adesão à suplementação e ausência de políticas efetivas de fortificação são fatores agravantes.

Objetivo: Analisar a prevalência das principais deficiências de micronutrientes na primeira infância, seus impactos clínicos e estratégias de prevenção e tratamento.

Metodologia: Revisão integrativa nas bases SciELO, PubMed e LILACS de março de 2024 a março de 2025, com

descritores “Deficiências Nutricionais”, “Micronutrientes”, “Infância”, “Nutrição Pediátrica” e “Intervenção Nutricional”, combinados com AND. Incluíram-se artigos publicados entre 2015 e 2025, em português, inglês ou espanhol, disponíveis na íntegra, que abordassem prevalência, causas e manejo das deficiências em crianças de 0 a 5 anos. A seleção seguiu leitura de títulos, resumos e textos completos, excluindo estudos sem dados epidemiológicos ou com amostras não representativas.

Resultados: A anemia ferropriva apresentou prevalência de 10% a 60%, com média nacional entre 23% e 42,7% (PEDRAZA; ROCHA, 2016). A deficiência de vitamina D foi encontrada em até 40% dos lactentes; mesmo no verão, 15% da população apresenta deficiência e mais de 50% insuficiência (FIOCRUZ, 2023). A vitamina A mostrou média de 12,5%, enquanto o zinco variou de 13,8% a 61,9%. Estratégias efetivas incluem suplementação profilática, fortificação alimentar, introdução adequada da alimentação complementar e educação nutricional (SBP, 2022, 2025).

Conclusão: A detecção precoce e o manejo adequado das deficiências são essenciais para o desenvolvimento saudável. A atuação multiprofissional, políticas públicas de suplementação e fortificação e acompanhamento na atenção primária são determinantes para reduzir essas carências.

Trab. 73

DESAFIOS DO ALEITAMENTO MATERNO NOS PRIMEIROS DIAS DE VIDA DO RECÉM-NASCIDO EM RELAÇÃO A PERDA PONDERAL

Autores: JULIANA NARDELLI, BRUNO DA CRUZ DE JESUS, DÉBORA MARIA VARGAS MAKUCH

Instituição: FACULDADES PEQUENO PRÍNCIPE

Introdução: O aleitamento materno (AM) é prática essencial para a saúde do recém-nascido (RN), porém os primeiros dias de vida podem ser marcados por desafios que comprometem a perda ponderal fisiológica e a recuperação de peso, especialmente no pós-alta hospitalar. Fatores como cesariana, apojadura tardia, pega incorreta e hipogalactia estão entre os principais obstáculos, exigindo acompanhamento especializado para garantir o êxito do AM exclusivo.

Objetivo: Analisar os desafios enfrentados pelas lactantes no pós-parto em relação à perda de peso dos RNs e identificar as ações do enfermeiro consultor em amamentação para favorecer a recuperação ponderal em RNs a termo e pré-termo atendidos em ambulatório.

Metodologia: Estudo descritivo e documental realizado em instituto pediátrico privado de Lages-SC, com análise de 15 prontuários de RNs atendidos entre outubro/2024 e abril/2025. Incluíram-se RNs a termo e pré-termo com desfecho clínico definido. Foram coletados dados referentes a via de parto, idade gestacional, peso ao nascer, Apgar, início da amamentação, uso de complementos e dispositivos artificiais. A análise foi conduzida por estatística descritiva.

Resultados: Dos 15 RNs, 66,7% nasceram por cesariana, 80% eram a termo e 66,7% tinham peso adequado ao nascer.

Os diagnósticos mais frequentes foram pega incorreta e hipogalactia (59,9% cada), seguidos do uso de bicos e fórmula (26,6%). As principais intervenções envolveram ajuste de pega e posição, estímulo à livre demanda, retirada de bicos e fórmula, translactação, ordenha, laserterapia e orientações individualizadas. Após as condutas, os RNs foram reavaliados em até 48h, apresentando ganho médio de até 1.520 g entre a primeira consulta e a alta. Como desfecho, 66,7% permaneceram em AM exclusivo, 20% em aleitamento misto e 13,3% evoluíram para desmame.

Conclusão: O atendimento ambulatorial conduzido por enfermeiros consultores em amamentação mostrou-se eficaz na identificação precoce de dificuldades técnicas, clínicas e comportamentais relacionadas ao AM, permitindo intervenções direcionadas e recuperação ponderal significativa dos RNs. O estudo reforça a importância do acompanhamento especializado como estratégia de promoção da saúde, prevenção de agravos e manutenção do AM exclusivo, além de indicar a necessidade de novas pesquisas com amostras maiores para análise dos impactos a longo prazo.

Trab. 74

DETERMINAÇÃO DE CLUSTERS FENOTÍPICOS DE PACIENTES COM OBESIDADE POR MEIO DE DADOS CLÍNICOS-COMPORTAMENTAIS.

Autores: KAREN KAORI MIYAMOTO, MARIANA BORDINHON DE MORAES, SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: Obesidade é doença crônica, heterogênea, em expansão global, com causas multifatoriais e ainda incompletamente compreendidas. Isso prejudica decisões clínicas e terapêuticas. Sem diretrizes específicas baseadas no perfil do paciente, os tratamentos são genéricos e a eficácia limitada.

Objetivo: Determinar clusters de pacientes com obesidade, a partir da dieta, atividade física, composição corporal e presença de doenças associadas.

Metodologia: Estudo transversal descritivo e comparativo entre clusters, inclui adultos com obesidade atendidos nos ambulatórios do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu. Avaliou-se a dieta pelo R24h, e a qualidade pelo Global Diet Quality Score e pela classificação NOVA. Atividade física pelo Questionário Internacional de Atividade Física. Composição corporal via IMC, bioimpedância, circunferência da cintura e razão cintura-quadril. Doenças associadas pelo prontuário. Foram feitas análise descritiva, de cluster, comparação pela ANOVA de uma via ou Kruskall-Wallis e teste χ^2 .

Resultados: Foram incluídos 76 indivíduos, realocados em 5 fenótipos, apresentamos os nomes e as características: F1-cluster “Obesidade com prejuízo funcional, alto carboidrato e baixa proteína”: maior idade com melhor nível social; qualidade de dieta ruim (GDQS, UPP); menores valores da composição corporal; mais distúrbios osteomusculares e de mobilidade.

F2- cluster “Obesidade por prejuízo funcional, consumo de UPP e densidade calórica”: menor idade com maior nível social; qualidade da dieta ruim (GDQS, UPP); menores valores da composição corporal; menos distúrbios de mobilidade. F3- cluster “Jovem adulto por acúmulo de gordura, consumo de upp e densidade calórica”: menor idade com melhor nível social; qualidade da dieta ruim (GDQS, UPP) e baixo consumo de carboidratos; maior gordura corporal; menos distúrbios osteomusculares. F4- cluster “Obesidade por prejuízo funcional com melhor dieta”: menor escolaridade; melhor qualidade da dieta; maior gordura corporal; mais distúrbios de mobilidade e menos osteomusculares. F5- cluster “Obesidade por acúmulo de gordura, com massa muscular, densidade energética por lipídios”: maior idade e com melhor nível social; dieta alta em calorias, lipídios e gordura saturada; maiores valores de composição corporal; mais distúrbios osteomusculares e menos de mobilidade. A atividade física não foi fator determinante dos clusters fenotípicos.

Conclusão: É possível determinar clusters fenotípicos da obesidade baseados em dados clínico-comportamentais.

Trab. 75

DIABETES TIPO 3? A CONEXÃO ENTRE ALZHEIMER E RESISTÊNCIA À INSULINA

Autores: MARIA FERNANDA DE PAIVA, MELYSSA ADRYAN SILVA, ROBERTA GEOVANA GENARO DE SANTANA, QUEILA FREITAS VIEIRA VIEIRA, QF, CARLA LUANA DE ALMEIDA MISUTANI, ANA BEATRIZ JUNQUEIRA CEGLIA

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A Doença de Alzheimer (DA) é a principal causa de demência em idosos, caracterizada por declínio cognitivo progressivo e incapacitante. Evidências recentes apontam que a resistência à insulina, condição central no diabetes mellitus tipo 2 (DM2), desempenha papel relevante na fisiopatologia da DA, levando à hipótese de “diabetes tipo 3”. Essa conexão sugere que alterações metabólicas podem contribuir para a neurodegeneração, ampliando a relevância clínica da associação entre DM e DA.

Objetivo: Revisar a literatura científica para identificar os mecanismos que relacionam o diabetes mellitus à doença de Alzheimer e discutir as implicações clínicas dessa associação.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica nas bases PubMed, CAPES e BVS, utilizando os descritores “Alzheimer AND diabetes”. Aplicaram-se filtros para publicações dos últimos cinco anos, em inglês ou português, com texto completo disponível. Dos 492 resumos inicialmente identificados, 329 artigos foram lidos integralmente e 51 foram incluídos na análise final. A síntese foi conduzida de forma narrativa, destacando mecanismos fisiopatológicos e potenciais repercussões clínicas.

Resultados: Os estudos revisados demonstram associação significativa entre DM2 e DA, com risco aumentado para o desenvolvimento e progressão mais rápida da demência. Mecanismos centrais incluem resistência insulínica no sistema nervoso central, descrita como “diabetes tipo 3”, que prejudica a

plasticidade sináptica e a memória. Além disso, a hiperglicemia crônica, inflamação sistêmica e estresse oxidativo favorecem o acúmulo de β -amiloide, a hiperfosforilação da proteína tau e a disfunção mitocondrial, processos críticos para a neurodegeneração.

Conclusão: Há uma relação consistente entre DM2 e DA, reforçando que a resistência insulínica cerebral e fatores metabólicos contribuem para a fisiopatologia da doença. O controle glicêmico e estratégias que aumentem a sensibilidade à insulina podem atuar como medidas protetoras, reduzindo risco e gravidade da DA. A compreensão dessa interrelação amplia possibilidades terapêuticas e destaca a importância de uma abordagem integrada entre saúde metabólica e cognitiva.

Trab. 76

DIETA CETOGÊNICA E DESEMPENHO EM ATLETAS DE ENDURANCE: REVISÃO DA LITERATURA

Autores: WEIMAR DA ROCHA VIANA

*Instituição:*UNIVERSIDADE TIRADENTES

Introdução: Esportes de endurance, como maratonas, triatlo e ciclismo, exigem elevado aporte energético e capacidade de manter esforço prolongado. Tradicionalmente, recomenda-se alta ingestão de carboidratos para otimizar os estoques de glicogênio muscular, principal substrato energético em intensidades moderadas a altas. No entanto, essa estratégia apresenta limitações, como depleção rápida das reservas e dependência de reposição constante durante a prova. Nesse contexto, a dieta cetogênica, caracterizada pela redução drástica do consumo de carboidratos e aumento da ingestão de lipídios, surge como alternativa para promover maior utilização de ácidos graxos e corpos cetônicos como combustível. A hipótese é que essa adaptação metabólica possa aumentar a eficiência energética e a resistência em exercícios prolongados, embora existam controvérsias quanto ao impacto em esforços de alta intensidade.

Objetivo: Revisar a literatura científica recente sobre os efeitos da dieta cetogênica no desempenho, composição corporal e parâmetros fisiológicos de atletas de endurance.

Metodologia: Foi realizada busca nas bases PubMed, Scielo e ScienceDirect, utilizando os descritores “ketogenic diet”, “low carb high fat” e “endurance athletes”. Foram incluídos artigos originais e revisões publicadas entre 2010 e 2025, em inglês ou português, envolvendo atletas adultos praticantes de esportes de endurance.

Resultados: Os estudos sugerem que a dieta cetogênica pode aumentar a taxa de oxidação de ácidos graxos e reduzir a dependência de glicogênio muscular em exercícios prolongados de baixa a moderada intensidade. Em contrapartida, trabalhos apontam piora da economia de esforço e queda de rendimento em atividades de alta intensidade, provavelmente pela limitação da glicólise. Também se observou potencial benefício na redução de gordura corporal e manutenção de massa magra em protocolos de médio prazo. Entretanto, a heterogeneidade metodológica, o número reduzido de participantes e a curta duração dos estudos dificultam conclusões definitivas.

Conclusão: A dieta cetogênica mostra-se promissora para esportes de endurance de longa duração, podendo otimizar a utilização de substratos energéticos e favorecer a composição corporal. Contudo, sua adoção deve ser individualizada, considerando as demandas da prova e a fase de treinamento, visto que pode comprometer esforços de alta intensidade. Novos estudos randomizados e de maior duração são necessários para consolidar recomendações práticas.

Trab. 77

DIETA CETOGÊNICA E DIETA MEDITERRÂNEA NO MANEJO CLÍNICO DO LIPEDEMA: REVISÃO NARRATIVA

Autores: HIALLI CRISTINE OLIVEIRA CHAVES, JEFFERSON KLEBER PEREIRA DO NASCIMENTO, EVERTON ALMEIDA DE SOUZA

*Instituição:*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O lipedema é uma doença crônica, dolorosa e progressiva do tecido adiposo, com forte influência hormonal, acometendo predominantemente mulheres a partir da puberdade. Caracteriza-se por acúmulo de gordura desproporcional em membros inferiores, dor, edema e limitação funcional, com impacto significativo na qualidade de vida. Sua etiologia envolve fatores genéticos, hormonais, microvasculares e linfáticos, e o manejo nutricional ainda carece de diretrizes específicas. Dietas com perfil anti-inflamatório, como a cetogênica e a mediterrânea, emergem como potenciais estratégias terapêuticas.

Objetivo: Investigar a relação entre a dieta cetogênica (DC) e a dieta mediterrânea (DM) no manejo clínico do lipedema, considerando aspectos inflamatórios, metabólicos e de qualidade de vida.

Metodologia: Revisão narrativa e analítica de artigos, teses, dissertações e livros publicados nos últimos cinco anos nas bases PubMed, Google Acadêmico e Saúde & Trabalho. Critérios de inclusão: estudos clínicos abordando lipedema e intervenções nutricionais com DC e/ou DM.

Resultados: O lipedema apresenta tipologias anatômicas e estágios evolutivos progressivos, variando de formas leves a graves, frequentemente confundidas com obesidade. Evidências apontam que a DC, ao reduzir insulina sérica e induzir cetose, promove perda de peso, melhora da composição corporal, redução da dor e da inflamação subjacente. Estudos mostram reduções significativas de peso, circunferência de cintura e quadril, além de menor sensibilidade dolorosa em pacientes com lipedema sob DC. Já a DM, rica em compostos bioativos, fibras e antioxidantes, destaca-se por seu efeito anti-inflamatório sustentado, melhora do equilíbrio oxidativo, preservação da massa magra e regulação metabólica, com impacto positivo sobre dor crônica e progressão da doença.

Conclusão: A dieta cetogênica e a dieta mediterrânea apresentam potencial terapêutico no manejo do lipedema, cada qual por mecanismos distintos, mas complementares. Ambas contribuem para melhora clínica, controle inflamatório e qualidade de vida, sendo necessárias pesquisas adicionais

para consolidar diretrizes nutricionais específicas.

Trab. 78 DIETA HABITUAL ACRESCIDA DE SALVIA HISPÂNICA L. NO HIV: RELATO DE CASO

Autores: KAREN SOUZA DOS SANTOS, LISMEA RAIMUNDO SOARES, KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Diante das mudanças atuais nas causas de morbimortalidade das pessoas vivendo com HIV (PVHIV), o manejo não farmacológico passou ser uma conduta importante. Neste contexto, a semente de chia (*Salvia Hispânica L.*) tem sido indicada na redução da glicemia pós-prandial, do apetite, diminuição da gordura visceral, entre outros. Seus efeitos podem ser resultados da sua composição, (seu principal ácido graxo é o ácido alfa-linolênico (ALA) da família ômega-3), além de ser rica fonte de fibra dietética, que ajuda reduzir a sensação de fome.

Objetivo: Objetivamos descrever o potencial benefício de uma dieta habitual acrescida de chia (*Salvia Hispânica L.*).

Metodologia: Trata-se de um relato de caso, descritivo, envolvendo docentes e pós-graduanda do Centro Multidisciplinar-UFRJ/Macaé e do Programa de Pós-Graduação Multicêntrico em Ciências Fisiológicas (PPGMCF-UFRJ-NUPEM), em parceria com o ambulatório SAE/IST/Aids de Macaé-RJ. Avaliou-se uma mulher, 49 anos, PVHIV, sob TARV há 21 anos (lamivudina, tenofovir e dolutegravir), sedentária e não fumante. Foi proposta suplementação por 120 dias com 25 g/dia de farinha de chia, adicionada à sua dieta habitual. O estado nutricional e a composição corporal foram acompanhados (protocolo de Durnin). Parâmetros bioquímicos incluíram: glicemia de jejum, insulinemia e hemoglobina glicada.

Resultados: No baseline, percentual de gordura de 42,1% (Durnin), peso de 97,3 kg e IMC de 38,5 (obesidade grau II). Parâmetros glicídicos: glicemia 127 mg/dL, insulina 9 μ U/mL e hemoglobina glicada 7,2%. Após 120 dias de inclusão de 25 g/dia de farinha de chia, observou-se peso de 93,8 kg, IMC de 37,1 e percentual de gordura de 38,1%. Houve melhora nos marcadores glicídicos: glicemia 101 mg/dL, insulina 4,5 μ U/mL e hemoglobina glicada 5,8%.

Conclusão: Esses achados sugerem redução de adiposidade e melhora do controle glicêmico no período avaliado. Reforça-se o potencial auxílio clínico-nutricional dessa estratégia não farmacológica, na modulação de saciedade, resposta pós-prandial e perfil glicêmico, com provável contribuição de ALA e fibras, através do uso da chia (*Salvia Hispânica L.*) acrescida na dieta habitual em PVHIV. Embora, estudos controlados são necessários para confirmar causalidade e generalização dos resultados.

Trab. 79

DIETA MEDITERRÂNEA E MODULAÇÃO DE MARCADORES CARDIOMETABÓLICOS: UMA REVISÃO DE EVIDÊNCIAS SOBRE IMPLICAÇÕES NO RISCO CARDIOVASCULAR

VASCULAR

Autores: STHEFANY MACHADO DA SILVEIRA, LEANDRO SOUZA DA ROSA, ADALBERTO ANTÔNIO DE FARIA JÚNIOR, LETÍCIA STOFFEL, PAOLA DE CASTRO, KAMILI VITÓRIA DEMARCO, MARIANA COSTA CARDOSO

Instituição: UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A Dieta Mediterrânea (MedDiet) é caracterizada pela elevada densidade de alimentos de origem vegetal, azeite de oliva como principal fonte de gordura, alto consumo de peixes e laticínios fermentados e baixa ingestão de carnes processadas e açúcares livres. Seu potencial impacto positivo sobre marcadores cardiometabólicos, como perfil lipídico, resistência à insulina (RI), pressão arterial (PA) e inflamação sistêmica, tem despertado crescente interesse na prática médica, especialmente no seu uso como ferramenta na redução do risco cardiovascular (RCV). Compreender seus mecanismos e efeitos é essencial para embasar intervenções direcionadas à prevenção de doenças cardiovasculares (DCV).

Objetivo: Avaliar os efeitos da MedDiet na modulação de fatores protetores da saúde cardiometabólica, discutindo seus principais desfechos no RCV e mecanismos fisiológicos responsáveis.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases do Google Acadêmico, Embase e PubMed, com os descritores: "Dieta Mediterrânea"; "Risco Cardiovascular"; "Marcadores Cardiometabólicos", sendo incluídos artigos publicados nos últimos 10 anos, priorizando aqueles com relevância metodológica e clínica.

Resultados: Metanálises de ensaios clínicos demonstram que a MedDiet reduz peso corporal, melhora a PA, perfil lipídico e RI. Há modulação de biomarcadores, com queda da proteína C reativa e redução do estado inflamatório de baixo grau, além de aumento da adiponectina, sensibilizadora de insulina. Há interação entre ácidos graxos monoinsaturados, ômega-3, fibras fermentáveis e polifenóis sobre vias de estresse oxidativo, inflamação e metabolismo glicídico-lipídico. Maior redução da incidência de eventos cardiovasculares é vista em indivíduos de alto risco adeptos à dieta suplementada com azeite ou nozes, reforçando a plausibilidade causal. O sexo feminino tem maior redução do RCV em comparação aos homens e observa-se menores taxas de mortalidade, revascularização e recorrência pós-eventos agudos. Maior consumo de leguminosas, componente central da MedDiet, associa-se a menor gordura visceral, triglicerídeos e melhor perfil metabólico.

Conclusão: A MedDiet tem impacto consistente em parâmetros cardiometabólicos e marcadores inflamatórios. Os benefícios observados parecem decorrer da sinergia entre nutrientes presentes no padrão alimentar que atuam em vias inflamatórias e de estresse oxidativo. Assim, a MedDiet configura-se como uma estratégia terapêutica eficaz na prevenção primária e secundária de DCV, reforçando sua aplicabilidade na prática médica.

Trab. 80**DIETA PLANT-BASED E SAÚDE CARDIOVASCULAR: REVISÃO SISTEMÁTICA DAS EVIDÊNCIAS**

Autores: MANUELA GOMES LUPOLI, ANA IZABEL RIBEIRO DE OLIVEIRA, NAYRA MARQUES UEMURA, LOUISE BENITEZ GOLONI, LIS RODRIGUES DE AMORIM GUISELINI, BRUNA CARDOSO MOSCATEL, ANA VALÉRIA SILVEIRA GARCIA RAMIREZ

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCV) representam a principal causa de mortalidade global e nacional, associadas a fatores de risco como hipertensão, dislipidemia, obesidade e inflamação crônica. O padrão alimentar desempenha papel central nesse contexto, e dietas plant-based — caracterizadas pela predominância de alimentos de origem vegetal — têm mostrado impacto positivo na redução do risco cardiovascular. No entanto, a qualidade da dieta é determinante, uma vez que versões baseadas em ultraprocessados podem anular benefícios.

Objetivo: O presente estudo tem como objetivo sintetizar as evidências científicas disponíveis sobre o impacto das dietas plant-based na prevenção primária e secundária das doenças cardiovasculares, com foco nos desfechos clínicos relevantes e nos fatores de risco cardiometabólicos.

Metodologia: Revisão sistemática conforme PRISMA 2020, registrada no PROSPERO. A busca foi realizada nas bases PubMed, Embase, Scopus, Web of Science e Cochrane, incluindo publicações de 2000 a 2023 em inglês, espanhol e português. Foram considerados estudos com adultos que adotaram dietas plant-based em comparação a padrões onívoros, avaliando mortalidade e fatores cardiometabólicos. Após triagem de 1.237 artigos, 42 estudos atenderam aos critérios de inclusão.

Resultados: Os achados mostraram benefícios consistentes das dietas plant-based. Aderência elevada esteve associada a redução de até 22% na mortalidade cardiovascular e menor risco de doenças cardíacas ($RR \approx 0,84$). Ensaios clínicos demonstraram redução média de 4–5 mmHg na pressão arterial, queda de 8–12 mg/dL no LDL-colesterol, melhora no controle glicêmico com redução de até 0,4% na HbA1c e perda ponderal de cerca de 3 kg em seis meses. Além disso, a substituição de carnes processadas por leguminosas, nozes e grãos integrais revelou impacto protetor adicional. Em contrapartida, padrões plant-based ricos em ultraprocessados aumentaram o risco cardiovascular, ressaltando a importância da qualidade alimentar.

Conclusão: Dietas plant-based, quando compostas por alimentos integrais e minimamente processados, estão associadas a benefícios consistentes na saúde cardiovascular, reduzindo risco de DCV e mortalidade. A qualidade do padrão alimentar é determinante, sendo necessário diferenciar dietas plant-based saudáveis daquelas ricas em ultraprocessados. A adoção desses padrões, aliada à orientação profissional e políticas públicas, representa uma estratégia eficaz e

sustentável de prevenção cardiovascular.

Trab. 81**DIETAS PLANT-BASED E DESEMPENHO ESPORTIVO: PAPEL DA NUTROLOGIA NA OTIMIZAÇÃO DE MACRONUTRIENTES**

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO, THALITA ELLEN LIMA DA SILVA, TASSYLA NASCIMENTO SAMPAIO DE OLIVEIRA

Introdução: A crescente adesão a dietas plant-based, com 7% dos brasileiros declarando-se total ou parcialmente veganos (DATAFOLHA/SVB, 2024), reflete a busca por saúde, desempenho e sustentabilidade. Atletas que adotam essas dietas enfrentam desafios na obtenção de macronutrientes para suportar demandas energéticas e recuperação muscular, devido à ausência de fontes animais. A nutrologia, com sua abordagem médica integrativa, oferece estratégias personalizadas para otimizar a ingestão de macronutrientes, como proteínas vegetais e carboidratos complexos, além de suplementos como creatina vegana. Apesar do aumento de estudos, evidências sobre o impacto de dietas plant-based no desempenho esportivo, especialmente em esportes de alta intensidade, permanecem inconclusivas, destacando a necessidade de revisões sistemáticas para embasar recomendações clínicas.

Objetivo: Avaliar o impacto de dietas plant-based otimizadas por nutrólogos na performance esportiva, com foco na adequação de macronutrientes.

Metodologia: Revisão sistemática com busca em PubMed, Scopus e Web of Science (2015-2025), incluindo ensaios clínicos randomizados (ECRs) e revisões sistemáticas. Critérios de inclusão: atletas veganos/vegetarianos, intervenções nutrológicas (ex.: dietas com ajuste de macronutrientes, suplementação de proteína vegetal), desfechos como força, resistência, recuperação muscular e composição corporal. Estudos com dietas onívoras foram excluídos. Qualidade avaliada por ferramentas GRADE e Cochrane Risk of Bias, com síntese narrativa ou meta-análise, conforme homogeneidade.

Resultados: Dietas plant-based com 1,6-2,2 g/kg/dia de proteína vegetal (ex.: ervilha, soja) mantêm hipertrofia muscular similar a dietas onívoras, com ganhos de força de 5-10% em 12 semanas. Carboidratos de grãos integrais (ex.: quinoa) sustentam resistência em 85-90% dos atletas. Suplementos como creatina vegana (3-5 g/dia) melhoram desempenho em sprints (8-12%). Deficiências de ômega-3 e B12 são evitadas com suplementação. Efeitos adversos são raros (

Conclusão: Dietas plant-based, quando otimizadas por nutrólogos, suportam desempenho esportivo, com adequação de macronutrientes e suplementação estratégica. Estudos em esportes de endurance e populações amadoras são necessários para consolidar recomendações.

Trab. 82**DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA E VITAMINA E COMO ABORDAGEM TERAPÉUTICA: EVID**

DÊNCIAS BIOQUÍMICAS, HISTOLÓGICAS E INDICAÇÕES DE USO

Autores: MARIANA COSTA CARDOSO, MARIANA PERIN DUTRA, CAMILE SAVI MILAK, ANA LUIZA IZIDÓRIO ELIAS, JESSICA POSSAMAI DELLA DA SILVA, ANA PAULA NALEVAIA

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica (DHGNA) é caracterizada pelo acúmulo de lipídeos no fígado, frequentemente associada à obesidade e Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2). O espectro clínico varia desde a esteatose simples até a Esteato-hepatite Não Alcoólica (EHNA), que pode evoluir para fibrose, cirrose, e até carcinoma hepatocelular. A base terapêutica é a Mudança do Estilo de Vida (MEV), incluindo dieta balanceada, perda ponderal e prática de atividade física. Entretanto, estudos apontam benefícios do uso adjuvante de vitamina E, cujas propriedades antioxidantes e hepatoprotetoras têm demonstrado impactos bioquímicos e histológicos nesses pacientes.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão da literatura atual, as indicações, efeitos e limitações do uso de vitamina E como abordagem terapêutica na DHGNA.

Metodologia: Foram selecionados artigos das bases de dados do PubMed, MEDLINE e Embase, combinando os termos: “Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica”, “Vitamina E” e “Antioxidantes”, com o objetivo de identificar estudos relevantes sobre o uso de vitamina E na DHGNA.

Resultados: O uso de vitamina E, em doses de 400–800 UI/dia por >48 semanas, reduz níveis de Alanina Aminotransferase (ALT) e Aspartato Aminotransferase (AST), sendo mais evidente em ALT, com discreta queda de Fosfatase Alcalina, sem efeito sobre Gama-Glutamil Transferase. Alguns ensaios mostram melhora histológica em esteatose e inflamação lobular, sem impacto claro na fibrose, embora meta-análise recente sugira benefício em regimes prolongados e com >600 UI/dia. Porém, deve-se considerar a possibilidade de efeitos adversos em doses altas. O benefício é mais robusto em seguimento longo, na EHNA e em pacientes sem DM2. Tanto α-tocoferol quanto δ-tocotrienol melhoram a esteatose, sendo o δ-tocotrienol mais eficaz na inflamação. A MEV, em especial baseada na dieta mediterrânea e em exercícios aeróbicos, potencializa a redução de ALT e AST em adultos com DHGNA.

Conclusão: Na DHGNA, a vitamina E demonstra impacto consistente na redução de ALT, AST, esteatose e inflamação hepática, havendo evidência limitada sobre a fibrose, sendo restrita a regimes prolongados e altas doses. Efeitos adversos devem ser considerados com cautela na indicação. O benefício é mais evidente em EHNA sem DM2 e quando associada a MEV. Apesar de sua relevância terapêutica, atua como adjuvante e não substituto de MEV, que permanecem a base do tratamento. Os achados reforçam a relevância da integração entre terapias farmacológicas e não farmacológicas no manejo da DHGNA.

Trab. 83

FEITO DA CAFEÍNA NO DESEMPENHO COGNITIVO:

UMA REVISÃO ATUALIZADA COM FOCO NO ESTUDANTE UNIVERSITÁRIO (2020-2025)

Autores: MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU, MARIANA CATTAI ANTONIAZZI, TALITA DE ARAÚJO SALGADO LOPES, THAÍS ESCADA DE OLIVEIRA ANDRADE

*Instituição:*UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: A cafeína é uma das substâncias psicoativas mais consumidas no mundo. Entre os estudantes, seu consumo está fortemente associado ao desejo de aumentar o rendimento acadêmico(1). No sistema nervoso central, a cafeína atua como antagonista dos receptores de adenosina, promovendo efeitos estimulantes, tornando-se aliado contra extensos períodos de estudos e avaliações (2). Diante disso, este trabalho revisa a literatura sobre os efeitos da cafeína no desempenho cognitivo dos estudantes, considerando variáveis como dose e frequência de uso.

Objetivo: Analisar o padrão de ingestão de cafeína por estudantes universitários e seus efeitos no desempenho cognitivo.

Metodologia: Foi realizada uma busca na base de dados PubMed, utilizando os descritores “caffeine” AND “students” AND “cognitive”, obtendo-se 38 resultados. Após triagem seguindo critérios de exclusão para trabalhos publicados nos últimos 5 anos e estudos apenas em humanos, resultaram-se 10 artigos divididos em coortes, ensaios randomizados e revisões.

Resultados: Os estudos indicam que a busca pelo consumo da cafeína atinge cerca de 90% dos estudantes universitários ao redor do mundo, principalmente para auxiliar na fadiga mental em períodos de intensa atividade intelectual. Sendo assim, a dose segura de acordo com a Anvisa é de 400mg, indicando melhora dos aspectos cognitivos, como atenção sustentada e funções executivas simples(3). Entretanto, análises revelaram que aproximadamente 15% dos estudantes ultrapassam a dose recomendada por dia. Nesse sentido, pesquisas com proporções mais elevadas, como 600mg, observaram efeitos adversos, prevalecendo a insônia, palpitações e ansiedade, além disso, sintomas de abstinência demonstram-se comuns para consumidores regulares, manifestando sua dependência (6). Por outro lado, estudos experimentais mostram que o consumo de uma alta dose única de cafeína pode melhorar indicadores cognitivos, sugerindo melhor atenção seletiva e resistência à fadiga mental, podendo aumentar a percepção subjetiva de melhor performance (2).

Conclusão: A análise evidenciou que o consumo de cafeína entre os universitários ocorre, sobretudo, para potencializar o rendimento acadêmico (1). Muitos estudantes respeitam a dose diária recomendada de 400mg(6) no entanto, uma parcela significativa ultrapassa o limite, expondo-se a efeitos adversos(2,3,5). Assim, ainda que o uso equilibrado da cafeína possa favorecer a atenção, o consumo excessivo representa um risco que deve ser considerado para pesquisas futuras.

Trab. 84

EFETO DA RESTRIÇÃO ALIMENTAR COM JANELA (TIME-RESTRICTED FEEDING) NOS MARCADORES INFLAMATÓRIOS E CARDIOVASCULARES EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: JOSÉ DE OLIVEIRA FERNANDES, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, MARJORIE ALBERGONI INOHIRA, MARIA EDUARDA DUARTE VIEIRA COTA, SARAH VITORIA BRAGA FERNANDES, LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, YASMIN DA SILVA MOURA, SARA AVELINO BESERRA

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é uma condição multifatorial associada ao aumento do risco cardiovascular e à inflamação crônica de baixo grau. A restrição alimentar com janela (Time-Restricted Feeding – TRF) tem se destacado como estratégia nutricional não farmacológica, com potenciais benefícios sobre marcadores inflamatórios e metabólicos.

Objetivo: Avaliar o efeito da restrição alimentar com janela (TRF) nos marcadores inflamatórios e cardiovasculares em pacientes com síndrome metabólica.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática conforme as diretrizes PRISMA, utilizando a estratégia PICO. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados e estudos de coorte prospectivos com pacientes diagnosticados com SM, que compararam TRF com alimentação habitual. Os desfechos avaliados foram alterações em PCR-us, IL-6, TNF- α , colesterol, pressão arterial e glicemia. A busca foi realizada nas bases PubMed, Embase, Scopus e LILACS para o período de 2014 a 2024. Dos 193 estudos inicialmente identificados, 13 foram incluídos na análise final após critérios de elegibilidade.

Resultados: A maioria dos estudos demonstrou redução significativa em marcadores inflamatórios (principalmente PCR-us e IL-6) e melhora nos parâmetros cardiovasculares, como pressão arterial, perfil lipídico e glicemia. Protocolos com janela alimentar de 8 horas apresentaram melhores resultados em termos de eficácia e adesão. Nenhum estudo relatou efeitos adversos graves.

Conclusão: Os achados indicam que o TRF pode modular a inflamação e melhorar o controle metabólico em pacientes com SM. As possíveis explicações incluem a redução da adiposidade visceral e a sincronização do metabolismo com o ritmo circadiano. No entanto, limitações como curta duração dos estudos e amostras pequenas exigem cautela na interpretação dos resultados. A restrição alimentar com janela é uma intervenção promissora, segura e de baixo custo para o manejo da síndrome metabólica. Ensaios clínicos de maior escala, com seguimento prolongado e padronização metodológica, são necessários para consolidar sua aplicação clínica.

Trab. 85

EFETO DA SUPLEMENTAÇÃO COM GAMA-ORIZANOL SOBRE A ASSINATURA LIPIDÔMICA DA MUSCULATURA SOMÁTICA DE RATOS WISTAR COM SÍNDROME METABÓLICA INDUZIDA POR DIETA OCIDENTAL

Autores: THIAGO LUIZ NOVAGA PALACIO, JULIANA SILVA SIQUEIRA, GIOVANNA BARON, FRANCESCA GALLASSO, GILDA AIELLO, GIANCARLO ALDINI, ALFONSINA D'AMATO, CAMILA RENATA CORREA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: Segundo a federação mundial da obesidade, o mundo falhou em, até 2025, prevenir e controlar doenças como a síndrome metabólica (MetS). A MetS induz lipotoxicidade e compromete a musculatura somática (MS) e seu papel central no metabolismo energético. O Gama-orizanol (ORY) é um nutracêutico potencial para o tratamento da MetS. Por outro lado, dados mecanísticos sobre os efeitos da suplementação com o ORY na assinatura lipidômica da MS nessa doença ainda são escassos.

Objetivo: Investigar o efeito da suplementação com ORY sobre a assinatura lipidômica dos músculos oxidativo (Sóleo) e glicolítico (EDL) de ratos Wistar com MetS induzida por dieta ocidental (HSF).

Metodologia: Ratos Wistar receberam dieta controle (n=12) ou dieta HSF (n=12) durante 20 semanas. Em seguida, os animais HSF foram realocados em dois novos grupos e alimentados por mais 10 semanas com dieta HSF (n=6) ou HSF+ORY (0,5% m/m, n=6) (1458/2024-CEUA). Os fatores de risco da MetS foram avaliados. A análise lipidômica identificou as principais classes lipídicas moduladas pelo ORY. A significância estatística adotada foi por ANOVA/Kruskal-Wallis com teste post-hoc de Tukey/Dunn p

Resultados: Em comparação ao grupo controle, o grupo HSF apresentou maior ingestão calórica (2082.02 ± 1193.43 vs 18309.09 ± 1382.83), peso corporal (586.75 ± 34.45 vs 472.18 ± 43.61), índice de adiposidade (8.33 ± 0.44 vs 4.49 ± 0.25), triglicerídeos ($119.32(122.32-117.09)$ vs $60.04(63.42-55.55)$), glicose de jejum ($5.60(6.03-5.02)$ vs $4.31(4.51-4.22)$), níveis de insulina ($132.00(159.36-95.95)$ vs $31.15(35.17-27.98)$) e resistência à insulina (34.02 ± 7.71 vs 6.07 ± 1.37). A análise por PLS-DA evidenciou assinatura lipídica distinta em ambos os músculos do grupo HSF comparado ao grupo controle. Após 10 semanas, o tratamento com ORY melhorou os triglicerídeos ($88.71(98.00-75.47)$ vs $119.32(122.32-117.09)$), insulina ($94.23(116.03-76.90)$ vs $132.00(159.36-95.95)$) e a resistência à insulina (20.86 ± 6.08 vs 34.02 ± 7.71), além de modular três classes principais de lipídios da MS: diacilgliceróis, fosfatidilcolinas e fosfatidiletanolaminas (Fold change > 1.3), comparado ao grupo HSF, independentemente de alterações no peso corporal (587.03 ± 68.63 vs 586.75 ± 34.45) ou no índice de adiposidade (8.50 ± 1.31 vs 8.33 ± 0.44).

Conclusão: A suplementação com o ORY melhorou os fatores da MetS e alterou os perfis lipídicos em ambos os músculos, sugerindo novos alvos terapêuticos.

Trab. 86

EFETO DO EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER) NA PREVENÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO PELA DOXORRUBICINA EM RATOS WISTAR

Autores: JULIANA SILVA SIQUEIRA, JOÃO GUILHERME CORRÊA MARCOLINO, CARLOS THIAGO RODER PETERONILIO, BARBARA CRISTINA CLARO SABINO, FELIPE BERRETA, TAYNARA APARECIDA VIEIRA, NÚBIA ALVES GRANDINI, FILIPE PEREIRA GIARDINI BONFIM, THIAGO LUIZ NOVAGA PALACIO, CAMILA RENATA CORRÊA

*Instituição:*UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A doxorrubicina (DOX) é eficaz no tratamento do câncer, porém seus efeitos adversos incluem toxicidade cardíaca, hepática e renal, frequentemente associada ao estresse oxidativo. A *Pereskia aculeata* Miller, conhecida popularmente como ora-pro-nóbis (OPN), é uma planta alimentícia não convencional (PANC), nutricionalmente composta por carboidratos, proteínas, minerais, lipídeos, fibras dietéticas solúveis e antioxidantes como os compostos fenólicos, carotenoides e flavonoides, despertando interesse na nutrologia como estratégia adjuvante na prevenção de danos oxidativos.

Objetivo: Avaliar o efeito preventivo do extrato de OPN sobre o estresse oxidativo induzido por DOX no coração, fígado e rins de ratos Wistar.

Metodologia: Ratos Wistar foram randomizados em dois grupos para o pré-tratamento diário por gavagem: Controle (C, n=20) e OPN (n=20, 125mg/kg). Após sete dias, os animais foram realocados em quatro grupos: Controle (C, n=10); DOX (n=10); Controle+OPN (n=10); DOX+OPN (n=10). Após 48 horas, os órgãos foram coletados para análises de malondialdeído (MDA), carbonilação e oxidação proteica (PC e AOPP, respectivamente). As propriedades do extrato de OPN foram caracterizadas, incluindo conteúdo de compostos fenólicos, flavonoides e capacidade antioxidante. Os dados foram analisados por ANOVA de duas vias com post hoc de Tukey (p)

Resultados: O extrato apresentou elevado teor de compostos fenólicos (1126,65 mg ácido gálico/100 g) e flavonoides (555,19 mg quercetina/100 g), além de capacidade antioxidante de 90,15%. A DOX aumentou MDA, PC e AOPP em todos os órgãos analisados, enquanto o pré-tratamento com o extrato de OPN previu essas alterações oxidativas no coração, fígado e rins de ratos Wistar (p)

Conclusão: O pré-tratamento com ora-pro-nóbis previu o estresse oxidativo em múltiplos órgãos de ratos submetidos à dose aguda de doxorrubicina, reforçando seu potencial nutracêutico adjuvante para atenuar efeitos adversos da quimioterapia.

Trab. 87

EFEITO DO TABAGISMO ATIVO E PASSIVO DURANTE A GESTAÇÃO SOBRE O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO AOS 30 DIAS: COORTE GUARU-YÁ

Autores: MELISSA GOMES VIEIRA XAVIER, PAOLA SOLEDAD MOSQUERA, PAULO AUGUSTO RIBEIRO NEVES, CARLA RUDGE LIMA NETTO, FERNANDA BESSA

LAFAYETTE ALVES, CAMILA SOUSA SANTOS, MARIANA DEMARCHI AVELINO, SAMIRA EL MAERRAWI TEBECHE-RANE HADDAD, MAÍRA BARRETO MALTA

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA

Introdução: A exposição ao tabaco durante a gestação está associada a desfechos adversos maternos e neonatais. Contudo, sua relação com a manutenção do aleitamento materno exclusivo (AME) ainda apresenta resultados inconsistentes.

Objetivo: Avaliar o efeito do tabagismo ativo e passivo na gestação sobre o AME aos 30 dias de vida.

Metodologia: Estudo longitudinal prospectivo com dados de nascimento e dos 30 dias da Coorte de Nascimento Guaru-Yá. Foram coletados dados de todos os nascimentos hospitalares entre abril/2024-abril/2025, residentes em Guarujá-SP, por meio de entrevistas, coleta de dados de prontuário e cartão de pré-natal; além de questionário telefônico aos 30 dias. A variável de exposição foi o tabagismo ativo (fumar pelo menos um cigarro em qualquer momento da gestação) e/ou passivo (relato materno de pessoas fumando perto durante a gestação). A variável de desfecho foi o AME aos 30 dias de vida (sim ou não). Os dados foram analisados por meio de regressão de Poisson com variância robusta, sendo os resultados apresentados como razões de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%), com auxílio do software STATA 13.0. CAAEE: 85589724.7.0000.5515.

Resultados: Foram avaliadas 1.566 puérperas com idade média de 27 anos (DP 6,5), dessas 68,3% tinham ensino médio completo e 34% eram primigestas. O tabagismo ativo e/ou passivo durante a gestação foi referido por 574 gestantes (36,7%), sendo 91 (5,8%) apenas ativas, 362 (23,1%) apenas passivas e 121 (7,8%) ativas e passivas simultaneamente. Aos 30 dias, 64,2% (IC95%: 61,9–66,6) dos bebês estavam em AME. A exposição ao tabaco durante a gestação esteve associada a uma redução de 12% na prevalência de AME aos 30 dias, associação mantida após ajuste para idade materna, escolaridade, primigestação, realização de pré-natal, tipo de parto e sexo do recém-nascido (RP=0,88; IC95%: 0,81–0,95).

Conclusão: A exposição ao tabaco durante a gestação mostrou-se fator de risco independente para a interrupção precoce do AME. Os resultados reforçam a necessidade de estratégias de saúde pública voltadas à cessação do tabagismo durante a gestação e ao apoio à amamentação. A promoção de ambientes livres de fumo e o aconselhamento a familiares são medidas fundamentais para reduzir a exposição passiva, assim como políticas públicas intersetoriais voltadas ao enfrentamento das vulnerabilidades estruturais que sustentam e perpetuam esse comportamento. FAPESP: Processo número:2024/17624-1

Trab. 88

EFEITOS BENÉFICOS DO EXERCÍCIO FÍSICO NO MANEJO DA OBESIDADE EM ADULTOS: REVISÃO TEMÁTICA INTEGRATIVA COM ANÁLISE COMPARADA

Autores: WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS,

ROBERTA FERRACUTI, JOÃO LUCAS DIOGO OLIVEIRA SANTOS, WILLIAN JACKSON ABREU DE JESUS

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Introdução: A obesidade é doença crônica multifatorial, de alta prevalência e impacto metabólico, funcional e psicossocial. O exercício físico é componente essencial do tratamento não farmacológico, com benefícios que vão além da perda de peso, incluindo melhora da composição corporal, parâmetros metabólicos, controle de comorbidades e saúde mental. A matriz de Bouchard & Bray organiza esses efeitos nos domínios metabólico-endócrino, composição corporal, comorbidades clínicas e aspectos psicossociais.

Objetivo: Revisar e integrar evidências sobre os efeitos do exercício físico no manejo da obesidade em adultos, analisando benefícios fisiológicos, clínicos e psicossociais, e comparar resultados de diferentes delineamentos metodológicos.

Metodologia: Revisão integrativa, segundo PRISMA e análise temática de Braun e Clarke. Estratégia PICO definiu a pergunta norteadora. Busca em PubMed, SciELO e LILACS (2015–2024), com descritores em português, inglês e espanhol. Incluídos estudos empíricos sobre exercício físico em adultos com obesidade. Dados organizados nos quatro eixos de Bouchard & Bray. Avaliação de risco de viés por RoB 2, ROBINS-I, AMSTAR-2 e CASP. Dois revisores independentes classificaram estudos em baixo, moderado ou alto risco.

Resultados: O exercício físico melhora sensibilidade à insulina, regulação de adipocinas e reduz marcadores inflamatórios. Programas combinando exercícios aeróbicos e resistidos reduzem gordura visceral e preservam massa magra, com impacto positivo no IMC, circunferência abdominal e VO₂máx. Benefícios clínicos incluem controle pressórico, melhora do perfil lipídico e glicêmico, e redução do risco cardiovascular. Há ganhos psicossociais, como melhora do humor, autoestima e adesão a hábitos saudáveis, potencializados por estratégias motivacionais e suporte social. Intervenções supervisionadas e multiprofissionais, associadas a dieta e terapia comportamental, aumentam efetividade e manutenção dos resultados. Programas sensíveis ao contexto sociocultural e com uso de tecnologias digitais favorecem engajamento, embora o suporte presencial mantenha maior impacto.

Conclusão: Exercício físico é intervenção segura e efetiva no manejo da obesidade em adultos, com efeitos positivos nos domínios metabólico, funcional e psicossocial. Estratégias integradas, que combinem modalidades aeróbicas e resistidas, suporte multiprofissional e tecnologias de monitoramento, potencializam resultados e sustentam adesão. Recomenda-se a inclusão nas políticas públicas, protocolos e práticas clínico assistenciais.

Trab. 89

EFEITOS DA ASSOCIAÇÃO DE FOSFATIDILSERINA E ÔMEGA-3 NA SAÚDE MENTAL: UMA ANÁLISE CIENCIOMÉTRICA

Autores: HELOÍSA COCA ANGÉLICO, HENRIQUE

MARCHESIM, PEDRO HENRIQUE LONGHITANO ROVIEREGO, ENZO GIURIZZATO ZAFALLON, RODRIGO PUIA BRUETTO, LUCAS DRESSLER PEREIRA GOMES, HENRIQUE MARCHESIM, LUIS FELIPE FERREIRA DE ALMEIDA, EDUARDO CAVALLINI, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição:CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Pesquisas sobre suplementações que combatem envelhecimento cognitivo e outros problemas de saúde destacam fosfatidilserina (PS, fosfolipídio essencial de membranas celulares) e ômega-3 (O3, ácido graxo poliinsaturado). O campo de estudo da intervenção PS+O3 é amplo e crescente, indicando que possa ser favorável à manutenção da saúde mental.

Objetivo: Realizar análise cienciométrica do campo de estudo envolvendo uso de PS+O3 e seus efeitos relacionados à saúde mental.

Metodologia: Artigos foram identificados pelas bases de dados Web of Science e PubMed. Foi construída chave de busca com descritores 'Phosphatidylserine', 'Omega 3' e 'Mental health', combinados pelos operadores booleanos AND e OR. Foi realizada triagem inicial por título e resumo, seguida de estudo de elegibilidade por 2 revisores independentes. Discórdâncias foram resolvidas com um terceiro revisor. Os artigos incluídos tiveram seus dados extraídos e utilizados para construção de mapas de co-autoria entre países e autores e co-ocorrência de palavras-chaves e citações através do software VosViewer.

Resultados: Foram identificados 275 artigos, sendo 65 duplicados. Dos 210 restantes, 156 foram excluídos na triagem inicial e 10 na elegibilidade. Logo, 44 artigos foram incluídos na análise. Os mapas de co-autoria entre países demonstraram forte presença do EUA, China e Israel nesse campo de estudo. 1 estudo brasileiro foi identificado a partir de 2020, indicando que pesquisas nesse campo são recentes no país. O mapa de citações evidenciou intensa relação de citação entre os artigos (índice H = 24), totalizando 1.981 citações, com média anual de 86,13, e média por artigo de 46,07. Os mapas de co-ocorrência de palavras-chave revelaram que termos como 'déficit cognitivo', 'doença de Alzheimer', 'mecanismo' e 'apoptose' começaram a ganhar relevância a partir de 2018, indicando uma tendência nesse campo de pesquisa.

Conclusão: O interesse na investigação sobre a intervenção PS+O3 é crescente, visto que novos estudos vêm surgindo ao longo dos anos, com citações frequentes. Ademais, novas tendências do campo de estudo foram identificadas, incluindo a investigação do uso de PS+O3 em condições diversas, como Alzheimer, déficit cognitivo e TDAH, com interesse em revelar os mecanismos por trás de seus efeitos. Novos estudos são encorajados para contribuir com o campo de pesquisa, no intuito de melhor descrever os efeitos da combinação PS+O3 em desfechos relacionados à saúde mental.

Trab. 90

EFEITOS DA DIETA CETOGÊNICA ASSOCIADA AO TREINAMENTO DE FORÇA EM MULHERES: PRESERVAÇÃO DE MASSA MAGRA E IMPACTO METABÓLICO – RE-

VISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A dieta cetogênica, caracterizada pela restrição acentuada de carboidratos e aumento da ingestão de gorduras, tem sido amplamente utilizada como estratégia de emagrecimento. Entretanto, sua aplicação em mulheres levanta questionamentos sobre preservação de massa magra e desempenho físico. O treinamento de força, por outro lado, é reconhecido como fundamental para manutenção da massa muscular em protocolos de perda de peso. A associação de ambos pode trazer benefícios, mas os resultados ainda são controversos (VIRTA et al., 2017).

Objetivo: Avaliar os efeitos da dieta cetogênica associada ao treinamento de força em mulheres submetidas a protocolos de emagrecimento, com foco na preservação de massa magra e parâmetros metabólicos.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores ketogenic diet, resistance training, women, weight loss, lean mass, randomized controlled trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que investigaram dieta cetogênica associada ou não ao treinamento de força em mulheres adultas. Excluíram-se estudos em homens, gestantes e em condições clínicas não relacionadas ao emagrecimento.

Resultados: Ensaios clínicos indicam que a dieta cetogênica promove perda de peso significativa, porém pode estar associada à redução de massa magra quando não combinada a estímulo resistido. Estudos mostram que, quando associada ao treinamento de força, há preservação parcial da massa muscular e melhora da sensibilidade insulínica (WILSON et al., 2020). Revisões sistemáticas apontam melhora do perfil metabólico, mas destacam heterogeneidade quanto ao tempo de intervenção, composição da dieta e adesão.

Conclusão: A dieta cetogênica isolada pode resultar em perda de massa magra em mulheres, mas quando combinada ao treinamento de força apresenta maior preservação muscular e benefícios metabólicos. São necessários ensaios clínicos de maior duração e com amostras exclusivamente femininas para confirmar a aplicabilidade dessa abordagem em protocolos de emagrecimento.

Trab. 91

EFEITOS DA DIETA MEDITERRÂNEA NA PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, LUCAS DE MORAIS FRANCO, DÊNISSON DAVID GOMES DO NASCIMENTO, AMANDA LESSA DA SILVA, LIVIA ROSSI, DAIANE MARQUES DA SILVA, JÚLIA LANZI RIBEIRO, CAMILA

OLIVEIRA DE SOUSA, MARIA CLARA ALEXANDRE DE OLIVEIRA, CAMILE DA ROSA STOPASSOLA

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O câncer de mama é a neoplasia mais prevalente entre mulheres no mundo, representando importante causa de morbimortalidade. Evidências sugerem que padrões alimentares saudáveis, como a dieta mediterrânea, rica em compostos bioativos com ação anti-inflamatória e antioxidante, podem exercer efeito protetor contra a carcinogênese mamária.

Objetivo: Avaliar, com base em evidências científicas recentes, os efeitos da dieta mediterrânea na prevenção do câncer de mama e os mecanismos nutricionais associados ao seu potencial protetor.

Metodologia: Revisão integrativa da literatura realizada nas bases PubMed, Scielo, Lilacs e Medline, utilizando os descritores DeCS/MeSH "Breast Neoplasm", "Diet, Mediterranean" e "Disease Prevention". Incluíram-se artigos completos publicados entre 2020 e 2025, em inglês ou português. Excluíram-se estudos que abordaram outras dietas ou comorbidades distintas.

Resultados: A dieta mediterrânea caracteriza-se pelo elevado consumo de alimentos frescos, baixo teor de gorduras saturadas, mínima ingestão de carnes vermelhas e ausência de ultraprocessados. Esse padrão tem perfil anti-inflamatório, reduzindo citocinas inflamatórias associadas à ativação de fatores de transcrição tumoral. Diversos estudos de coorte evidenciam que a maior adesão à dieta mediterrânea está associada a uma redução de até 44% no risco de câncer de mama. Entre eles, destaca-se o SUN Project, um estudo prospectivo de coorte com 4.282 mulheres espanholas, que após aproximadamente 10 anos de seguimento demonstrou que a adesão elevada à dieta mediterrânea esteve associada a uma redução de 45% no risco de câncer de mama.

Conclusão: Os componentes da dieta mediterrânea exercem papel relevante na redução da incidência do câncer de mama, especialmente em subtipos agressivos. Seu perfil anti-inflamatório e antioxidante contribui para atenuar a ação de citocinas inflamatórias e limitar a carcinogênese mamária. Apesar das evidências promissoras, são necessários estudos longitudinais para fortalecer a recomendação desse padrão alimentar como estratégia preventiva.

Trab. 92

EFEITOS DA DIETA MIND NO DECLÍNIO COGNITIVO EM ADULTOS DE MEIA IDADE E IDOSOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: MARCELO RICARDO RUBIANO, EDUARDO DO AMARAL, GABRIEL BONNO FIGLIOLI, JOÃO VÍTOR CORDOVA WAKAI, AMAURI CÉSAR CARNIEL BARBOSA, LUCAS PRANDE, ANA VALÉRIA SILVEIRA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS-FILHO

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBO

Introdução: O declínio cognitivo, incluindo condições como doença de Alzheimer e outras formas de demência, é uma crescente preocupação da saúde pública, particularmente com o envelhecimento da população global. Sem cura definitiva, existe uma necessidade urgente de identificar fatores de risco modificáveis que possam ajudar a retardá-la ou preveni-la. Nesse contexto, dietas surgem como uma grande área de interesse, já que podem ser adaptadas para promover o bem-estar mental. Dentre as alternativas, a dieta MIND (Mediterranean-DASH Intervention for Neurodegenerative Delay) tem ganhado atenção pela sua potencial proteção contra o declínio cognitivo.

Objetivo: Avaliar o impacto da dieta MIND na função cognitiva em adultos de meia-idade e idosos, por meio de uma análise de estudos observacionais e ensaios clínicos existentes na literatura.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática em andamento, seguindo o protocolo PRISMA e registrada no PROSPERO (CRD420251012766). A busca de artigos foi realizada nas bases de dados MEDLINE e COCHRANE Library. A triagem, feita por três revisores independentes, excluiu estudos com participantes com idade menor ou igual a 40 anos. A extração de dados e a avaliação do risco de viés estão em andamento, conduzidas por pares de revisores independentes. Para avaliar o risco de viés, a ferramenta RoB 2 está sendo utilizada para ensaios clínicos randomizados e a ROBINS-I V2 para estudos não randomizados.

Resultados: A busca inicial nas bases de dados identificou 188 artigos. Após a triagem, 29 estudos foram selecionados para inclusão, sendo 26 estudos observacionais e 3 ensaios clínicos não randomizados. A extração e análise dos dados agregados desses estudos estão em andamento para determinar a associação entre a adesão à dieta MIND e a taxa de declínio cognitivo. A hipótese é que uma maior adesão à dieta MIND esteja associada a um menor declínio cognitivo.

Conclusão: Os resultados preliminares desta revisão indicam uma lacuna substancial na literatura existente: a limitada quantidade de ensaios clínicos randomizados de alta qualidade. Essa constatação ressalta a importância de futuros estudos, especialmente com metodologias mais robustas, para consolidar as evidências sobre a eficácia da dieta MIND na prevenção do declínio cognitivo.

Trab. 93

FEITOS DA MUSCULAÇÃO SOBRE BIOMARCADORES INFLAMATÓRIOS E METABÓLICOS ASSOCIADOS À LONGEVIDADE EM ADULTOS SAUDÁVEIS

Autores: ANA CAROLINA NOGUEIRA MARTINHAGO, NATHAN ELIAS BRAUN KLEIN, LUIZ PAULO LORENCETTI, BEATRIZ MURARO PEREIRA

Instituição: FACULDADE AVANTIS

Introdução: A prática regular de musculação é reconhecida como estratégia essencial na promoção da saúde, com crescente interesse na sua aplicação como ferramenta

complementar em estratégias nutrológicas no envelhecimento saudável e na prevenção de doenças crônicas. No entanto, seus efeitos específicos sobre biomarcadores laboratoriais de longevidade ainda permanecem pouco elucidados.

Objetivo: Avaliar o impacto da musculação sobre parâmetros séricos relacionados à inflamação, metabolismo lipídico e homeostase do ferro em adultos saudáveis.

Metodologia: Foram incluídos 101 pacientes (50 mulheres e 51 homens), com idade média inicial de $42,6 \pm 10,7$ anos, avaliados antes e após o início do programa de exercícios. Os exames analisados incluíram proteína C-reativa ultrassensível (PCR-us), fibrinogênio, lipoproteína(a), ferritina, transferrina e LDL-colesterol.

Resultados: A PCR-us apresentou redução média de $-0,050$ mg/dL ($0,260$ vs. $0,209$ mg/dL), sem significância estatística ($p=0,171$). Quando estratificado por sexo, tanto mulheres ($-0,050$ mg/dL; $p=0,194$) quanto homens ($-0,043$ mg/dL; $p=0,483$) apresentaram tendência semelhante. O fibrinogênio manteve valores estáveis no grupo total ($297,2$ vs. $297,8$ mg/dL; $p=0,616$), sem diferenças significativas entre sexos. A lipoproteína(a) mostrou discreta elevação média ($+1,87$ mg/dL; $p=0,632$), também sem significância geral tampouco entre os sexos. A ferritina apresentou média global estável ($219,9$ vs. $221,5$ ng/mL; $p=0,996$), porém, identificou-se redução significativa em mulheres ($152,7$ vs. $132,4$ ng/ml; $p=0,039$), sugerindo uma possível adaptação no metabolismo do ferro e na inflamação subclínica. Em contraste, observou-se um aumento não significativo em homens ($285,9$ vs. $314,5$ ng/mL; $p=0,358$), evidenciando respostas divergentes entre os sexos ao exercício resistido. A transferrina não apresentou modificações relevantes ($p=0,821$), tanto globalmente quanto estratificada por sexo. Já o LDL-colesterol manteve-se estável ($122,6$ vs. $121,9$ mg/dL; $p=0,669$).

Conclusão: Em síntese, os resultados sugerem que a musculação não promoveu mudanças expressivas nos biomarcadores avaliados em curto prazo, exceto pela redução significativa da ferritina em mulheres, o que pode indicar uma resposta fisiológica protetiva. Estudos longitudinais e com maior tempo de acompanhamento são necessários para confirmar tais achados e consolidar o papel do exercício personalizado na medicina preventiva.

Trab. 94

FEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 NO COMPORTAMENTO E COGNIÇÃO DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, RAQUEL TEIXEIRA GOMES, CAIO DIAS PERUZZI, DALLISY FALCÃO LEITE, AMANDA GOMES GRANADO, YASMIN DA SILVA MOURA, LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, ANA LUIZA VIEIRA ALEXANDRINO, SARA AVELINO BESERRA

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O transtorno do espectro autista (TEA) é uma

condição do neurodesenvolvimento marcada por déficits na comunicação social e padrões comportamentais repetitivos. A suplementação com ácidos graxos ômega-3, especialmente DHA e EPA, tem sido investigada como intervenção adjuvante devido ao seu papel na neuroplasticidade e modulação inflamatória.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação com ômega-3 sobre o comportamento e a cognição em crianças com TEA.

Metodologia: Revisão sistemática conduzida conforme as diretrizes PRISMA, utilizando a estratégia PICO. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, estudos observacionais e coortes prospectivas publicados entre 2014 e 2024 nas bases PubMed, Embase, Scopus e LILACS. Após triagem e análise de elegibilidade, 13 estudos foram incluídos.

Resultados: A maioria dos estudos apontou benefícios comportamentais moderados, como redução de irritabilidade, agressividade e aumento da interação social. No entanto, os efeitos sobre a cognição foram heterogêneos e menos consistentes, com poucas evidências de melhora significativa em atenção ou comunicação verbal. A intervenção foi bem tolerada, sem eventos adversos graves relatados.

Conclusão: A suplementação com ômega-3 demonstrou efeito modesto sobre sintomas comportamentais em crianças com TEA e apresenta bom perfil de segurança. Entretanto, os resultados cognitivos são inconclusivos. São necessários estudos adicionais, com maior rigor metodológico e padronização, para consolidar evidências clínicas robustas.

Trab. 95

FEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM PROBIÓTICOS EM RECÉM-NASCIDOS CRÍTICOS INTERNADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NICOLI SOARES BOTTAN, LEANDRO FERREIRA HOUAT, RAFAELLA LUIZA VAILATTI CHIODINI

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: Recém-nascidos pré-termo apresentam imaturidade do sistema de barreira intestinal, o que favorece maior incidência de enterocolite necrosante (EN) e sepse. Os probióticos têm sido estudados pelo potencial efeito protetor nessas condições, mas a segurança de sua utilização em pacientes críticos ainda é controversa.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação com probióticos em recém-nascidos internados em unidades de terapia intensiva (UTI), descrever os desfechos clínicos mais investigados, as doses utilizadas e os possíveis efeitos adversos.

Metodologia: Revisão de literatura descritiva e exploratória realizada nas bases SciELO e MEDLINE, incluindo ensaios clínicos publicados entre 2012 e 2022. Foram selecionados estudos envolvendo recém-nascidos admitidos em UTI nas primeiras 48 horas de vida, acompanhados por até 30 dias após a alta hospitalar.

Resultados: Dos 131 artigos identificados, 8 atenderam aos critérios de inclusão, totalizando amostras entre 36 e 743 pacientes. Foram utilizadas diferentes cepas, doses e tempos de suplementação. A suplementação com probióticos apresentou associação com redução do risco de sepse e enterocolite necrosante em recém-nascidos de muito baixo peso. Alguns estudos mostraram melhora na tolerância alimentar, redução no tempo de hospitalização, menor incidência de pneumonia e síndrome de disfunção múltipla de órgãos. Não foram relatados efeitos adversos graves. Contudo, a heterogeneidade dos estudos, ausência de grupos controles e uso concomitante de antibioticoterapia limitam a força das evidências.

Conclusão: O uso de probióticos em recém-nascidos críticos apresenta potencial benefício clínico, principalmente na prevenção de sepse e enterocolite necrosante. Entretanto, os achados ainda não permitem recomendações universais, sendo necessários estudos adicionais com metodologias mais robustas para avaliação da segurança e eficácia.

Trab. 96

FEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE WHEY PROTEIN EM IDOSOS FRÁGEIS OU SARCOPÉNICOS: REVISÃO DE LITERATURA

Autores: NICOLI SOARES BOTTAN, LEANDRO FERREIRA HOUAT, RAFAELLA LUIZA VAILATTI CHIODINI

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Introdução: O envelhecimento populacional está associado ao aumento da prevalência de sarcopenia e fragilidade, condições que reduzem a capacidade funcional e comprometem a qualidade de vida. A suplementação com whey protein tem sido estudada pelo seu potencial em promover anabolismo muscular, devido ao alto conteúdo de aminoácidos essenciais, especialmente leucina.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação com whey protein em idosos com sarcopenia ou fragilidade, descrevendo os desfechos clínicos investigados, os benefícios potenciais e os riscos associados.

Metodologia: Revisão de literatura descritiva e exploratória realizada na base MEDLINE, incluindo ensaios clínicos publicados entre 2012 e 2022, em língua inglesa, envolvendo idosos acima de 60 anos com alguma limitação motora. Foram analisados nove estudos que atenderam aos critérios de inclusão.

Resultados: Foram incluídos 9 estudos, com amostras variando de 47 a 288 participantes. As doses e a duração das intervenções foram heterogêneas. A suplementação com whey protein mostrou-se benéfica para aumentar a ingestão proteica, melhorar marcadores inflamatórios e, em alguns casos, favorecer o aumento da massa magra e a redução de gordura corporal. No entanto, os resultados foram inconsistentes quanto ao ganho de força, velocidade de marcha e função muscular. Em geral, o exercício resistido apresentou efeitos superiores à suplementação isolada.

Conclusão: A suplementação com whey protein pode

ser uma estratégia interessante para idosos frágeis ou sarcopênicos, com potencial benefício sobre ingestão proteica, composição corporal e inflamação de baixo grau. No entanto, a suplementação não se mostrou superior ao exercício resistido na melhora da força e da função muscular, sendo necessários estudos com metodologias mais robustas para elucidar seu papel clínico.

Trab. 97

EFEITOS DA TIRZEPATIDA NA MODULAÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL

Autores: IZABELA GAMA ROQUE, LIVIA CARVALHO BELLINI DE VASCONCELOS, ANA LUÍSA REBOUÇAS SANTOS, JULIA LUISA LEAL SILVA, HELOISA GAMA ROQUE, VITÓRIA DE FIGUEIREDO LIMA

*Instituição:*UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: A hipertensão é um dos principais mediadores do risco cardiovascular em indivíduos com obesidade e diabetes tipo 2. A tirzepatida, agonista duplo de GIP e GLP-1, tem demonstrado benefícios expressivos no controle metabólico e na perda de peso. Avaliar seus efeitos sobre a pressão arterial é essencial para compreender seu potencial papel no manejo cardiometabólico.

Objetivo: Revisar as evidências sobre os efeitos da tirzepatida na pressão arterial e seu impacto cardiovascular.

Metodologia: Revisão da literatura conduzida conforme a diretriz PRISMA-ScR. A busca foi realizada na PubMed (2020–2025) com os descritores “tirzepatide AND blood pressure”, aplicando filtros para estudos originais em humanos com acesso livre. Identificaram-se 28 artigos, dos quais 13 atenderam aos critérios de inclusão (estudos originais envolvendo adultos com sobre peso, obesidade ou diabetes tipo 2 em uso de tirzepatida, que relataram alterações da pressão arterial como desfecho). A seleção seguiu duas etapas com revisores independentes. Excluíram-se estudos em animais e protocolos de pesquisa.

Resultados: A tirzepatida reduziu significativamente a pressão arterial sistólica (\approx 6–7 mmHg) e diastólica (\approx 3–4 mmHg) em pacientes com diabetes tipo 2, obesidade e insuficiência cardíaca com fração de ejeção preservada. Esses efeitos podem estar associados à perda de peso, melhora da função endotelial, redução da inflamação e do volume sanguíneo. Nos ensaios clínicos do programa SURPASS, as reduções foram dependentes da dose e superiores às observadas com placebo, semaglutida, insulina degludeca e insulina glargina. Estudos de monitorização ambulatorial de 24 horas confirmaram a redução pressórica durante o dia e à noite, embora acompanhada por discreto aumento da frequência cardíaca. Eventos de hipotensão foram pouco frequentes, mas mais comuns entre os pacientes tratados com tirzepatida. De forma geral, o perfil de segurança foi semelhante ao de outros agonistas GLP-1, com predomínio de eventos gastrointestinais leves a moderados.

Conclusão: A tirzepatida promoveu reduções consistentes e clinicamente relevantes da pressão arterial sistólica e diastólica, possivelmente mediadas pela perda de peso e melhora da função vascular. Observou-se discreto aumento

da frequência cardíaca e episódios de hipotensão em alguns casos, sem alterações relevantes no perfil de segurança em relação a outros agonistas de GLP-1. Estudos de maior duração são necessários para confirmar a manutenção desses efeitos e seu impacto cardiovascular a longo prazo.

Trab. 98

EFEITOS DE UM SUPLEMENTO ALIMENTAR ANTI-QUEDA NA SAÚDE CAPILAR ASSOCIADA A ALOPECIA ANDROGENÉTICA EM MODELO DE ESCALPO HUMANO EX VIVO

Autores: MICHELLE SABRINA DA SILVA, FLÁVIA AVIM SANT ANNA ADDOR, FERNANDA CALVENTE BAYAN, TEBY MELO DA SILVA, KATHELYN FELIX DE FRANÇA, NATHALIA TERUMI KAWAKAMI, SÉRGIO SCHALKA, MAURÍCIO DA SILVA BAPTISTA

*Instituição:*UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS SÃO PAULO

Introdução: A alopecia androgenética (AAG) representa a forma mais prevalente de alopecia padronizada em homens e mulheres. A fisiopatologia envolve uma conversão espectral gradual do cabelo de terminal para intermediário e, posteriormente, a velo, cujo processo é conhecido como miniaturização. A testosterona é o principal andrógeno em circulação, mas necessita ser convertida em di-hidrotestosterona (DHT), que é o principal andrógeno promotor da AAG, pela catálise da enzima 5 α -redutase (5-AR). Assim, a inibição de 5-AR e DHT são os dos principais alvos terapêuticos para a AAG

Objetivo: O objetivo do presente projeto foi avaliar a eficácia de um suplemento alimentar ant queda na modulação dos parâmetros biológicos 5 α -redutase tipo 2, IL-1 β e VEGF associados alopecia androgenética utilizando modelo de escopo humano ex vivo (CAAE: 32317520.4.0000.5514).

Metodologia: Para isso fragmentos de escopo humano ex vivo foram tratados com o produto investigacional durante quatro dias. Após esse período, os lisados teciduais e sobrenadantes foram coletados para posterior quantificação de 5 α -redutase tipo 2, IL-1 β e VEGF utilizando a técnica de ensaio imunoenzimático (ELISA). Como controle positivo de inibição do mediador 5 α -redutase tipo 2, foi utilizado a 50nM finasterida em combinação com 300nM de testosterona. Como controle positivo de indução de IL-1 β , foi utilizado um mix inflamatório contendo 100ng/mL de lipopolissacárido (LPS) e 200 μ g/mL de fator de necrose tumoral α (TNF- α).

Resultados: Os resultados obtidos demonstraram que o produto investigacional reduziu a quantidade da enzima 5 α -redutase tipo 2 livre em 9% (p

Conclusão: Utilizando o cultivo de escopo humano ex vivo, nossos resultados demonstraram a eficácia de um suplemento alimentar ant queda na modulação dos principais parâmetros biológicos associados a AAG, demonstrando efeito anti-androgênico, redução da inflamação do folículo capilar e

ação pró-angiogênica. Em conjunto, nossos dados sugerem um potencial efeito benéfico do produto investigacional na saúde capilar, reduzindo queda e melhorando a qualidade da fibra.

Trab. 99

FEITOS DO CONGELAMENTO NA ESTRUTURA E BIODISPONIBILIDADE DE PROTEÍNAS DA CARNE BOVINA

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O congelamento é uma estratégia amplamente empregada na conservação de produtos cárneos, devido à sua capacidade de prolongar a vida útil e garantir a segurança microbiológica destes alimentos. O processo, no entanto, pode induzir alterações estruturais nas proteínas miofibrilares e sarcoplasmáticas, afetando sua funcionalidade, digestibilidade e, potencialmente, a biodisponibilidade de aminoácidos essenciais. A formação de cristais de gelo, a desnaturação proteica induzida por estresse oxidativo e a modificação de ligações peptídicas podem comprometer a qualidade nutricional da carne, especialmente em longos períodos de estocagem ou sob ciclos repetidos de congelamento e descongelamento.

Objetivo: Investigar os impactos do congelamento na estrutura e funcionalidade das proteínas da carne bovina, com foco nas implicações para a digestibilidade e a biodisponibilidade de aminoácidos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura científica dos últimos 10 anos, nas bases PubMed, Scopus e ScienceDirect, utilizando os descritores: "meat protein quality", "freezing impact", "protein denaturation", "amino acid bioavailability", "meat digestibility", e "frozen meat storage".

Resultados: As evidências apontam que o congelamento, especialmente quando realizado de forma lenta ou com múltiplos ciclos, promove a desnaturação de proteínas e o aumento da agregação proteica, o que reduz sua solubilidade e digestibilidade enzimática. Tais alterações podem interferir na liberação e absorção de aminoácidos, em especial lisina, leucina e metionina. Estudos sugerem que estas modificações impactam negativamente a biodisponibilidade de aminoácidos essenciais, sobretudo em populações vulneráveis, como idosos e pacientes com necessidades proteicas elevadas.

Conclusão: O congelamento é uma tecnologia amplamente consolidada e eficaz para a preservação da carne bovina, garantindo estabilidade microbiológica e prolongando sua vida útil. No entanto, quando inadequadamente conduzido, pode comprometer a integridade das proteínas e afetar a biodisponibilidade de aminoácidos. Quando aplicado de forma tecnicamente adequada, por outro lado, o processo preserva a integridade proteica e mantém o valor nutricional do alimento. Assim, a otimização dos parâmetros de congelamento é essencial para garantir a qualidade funcional e nutricional do produto, reforçando sua segurança e eficiência como tecnologia de preservação.

Trab. 100

EFEITOS DO ÓLEO DE COCO NA DIETA COMO ALTERNATIVA MAIS SAUDÁVEL: UMA REVISÃO ATUALIZADA

Autores: MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU, MARIAN CATTAI ANTONIAZZI

*Instituição:*UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: O óleo de coco tem ganhado popularidade nas redes sociais, frequentemente promovido como opção saudável para tratar obesidade, dislipidemias e prevenção cardiovascular. No entanto, sua composição é baseada em ácidos graxos saturados, principalmente o ácido láurico, o que gera controvérsias quanto ao seu impacto na saúde. Diretrizes internacionais recomendam a substituição de gorduras saturadas por insaturadas, mas evidências sobre o óleo de coco permanecem inconsistentes.

Objetivo: Avaliar os efeitos do consumo de óleo de coco em parâmetros de ingestão alimentar, comparado a outros óleos vegetais.

Metodologia: Após busca na base de dados do Pubmed, foram analisadas revisões narrativas, sistemáticas e ensaios clínicos randomizados. As revisões incluíram de 7 a 26 estudos, com amostras variando entre 515 indivíduos em meta-análises. Dois ensaios avaliaram efeitos agudos e pós-prandial em adultos jovens saudáveis e obesos, utilizando desenhos cruzados com comparações entre óleo de coco, azeite, óleos de cadeia longa (LCT) e triglicerídeos de cadeia média (MCT).

Resultados: Revisões sistemáticas e meta-análises não identificaram benefícios significativos do óleo de coco sobre composição corporal ou perfil glicêmico, mas apresentaram discreto aumento do HDL-C. Em comparação a óleos insaturados, o óleo de coco elevou LDL-C e colesterol total, embora com efeito menos prejudiciais do que a manteiga (2–4). Análises específicas sugerem variabilidade nos níveis de LDL-C, mas consistência no aumento do HDL-C e redução de triglicerídeos, sem evidência de risco cardiovascular aumentado (5). Ensaio clínico mostraram que o óleo de coco se comporta metabolicamente de forma semelhante aos MCTs, promovendo menor aumento de TG, VLDL-C e IDL-C comparado a LCT (6). Além disso, em estudo agudo, reduziu fome e desejo de comer em homens eutróficos, sem alterar o gasto energético (7).

Conclusão: A literatura demonstra resultados heterogêneos, revisões de maior escopo apontam ausência de benefícios relevantes e recomendam cautela no consumo, preferindo óleos insaturados. Estudos recentes sugerem possíveis efeitos neutros ou favoráveis em triglicerídeos, HDL-C e regulação do apetite. Ainda assim, a evidência disponível é de baixa certeza, reforçando a necessidade de ensaios clínicos robustos e de longo prazo.

Trab. 101

EFEITOS DO ÓLEO FULL SPECTRUM DE CANNABIS NA MODULAÇÃO INFLAMATÓRIA E OXIDATIVA EM MODELO EXPERIMENTAL DE AVC ISQUÊMICO

Autores: MARIANA GUARDIA PAZ, LAURA NEOTTI COLONETTI, SOLANGE DE SOUZA STORK, KHIANY MATHIAS, RICHARD SIMON MACHADO, FABRICIA PETRONI-LHO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A relação eixo intestino-cérebro está associada à permeabilidade intestinal e disbiose após o acidente vascular cerebral isquêmico (AVCi), agravando o prognóstico por infecções como pneumonia. O Óleo Full Spectrum de Cannabis (OFC), composto não psicoativo, apresenta propriedades neuroprotetoras.

Objetivo: Avaliar o efeito de diferentes doses de extrato rico em OFC sobre a permeabilidade intestinal, imunossupressão e estresse oxidativo pulmonar em ratos com AVCi.

Metodologia: Noventa ratos Wistar machos (60 dias) (CEUA 57/2022) foram submetidos ao modelo de oclusão da artéria cerebral média (MCAO) ou procedimento sham, recebendo veículo (óleo de coco) ou OFC (15 ou 30 mg/kg). Foram divididos em seis grupos experimentais: (1) sham + veh, (2) sham + OFC 15 mg/kg, (3) sham + OFC 30 mg/kg, (4) MCAO + veh, (5) MCAO + OFC 15 mg/kg, (6) MCAO + OFC 30 mg/kg. Avaliaram-se permeabilidade intestinal, contagem celular total, infiltrado neutrofílico, nitrito/nitrato e estresse oxidativo pulmonar.

Resultados: O OFC reduziu contagem celular total, reverteu o aumento da permeabilidade intestinal, diminuiu a atividade de mieloperoxidase e reduziu nitrito/nitrato e peroxidação lipídica no tecido pulmonar, em comparação ao MCAO tratado com veículo. Não houve alteração significativa na carbonilação proteica, mas houve aumento da atividade da catalase.

Conclusão: O CBD demonstrou efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes no modelo de AVCi, sugerindo potencial terapêutico para reduzir complicações pós-isquemia cerebral.

Trab. 102

EFEITOS DOS AGONISTAS DE GLP-1 NA FARMACOCINÉTICA DE CONTRACEPTIVOS HORMONais ORais: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

Autores: NATALIA ASSIS LABRE, JÚLIO DA FONSECA PÔRTO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DE RIO VERDE

Introdução: Os agonistas de GLP-1 foram inicialmente desenvolvidos para o tratamento do diabetes tipo 2 e atualmente também empregados no manejo da obesidade, por promoverem aumento da secreção de insulina, retardar o esvaziamento gástrico e maior saciedade (1,2). Discute-se, entretanto, o possível impacto desses agentes na farmacocinética de contraceptivos orais.

Objetivo: Revisar a literatura acerca dos efeitos dos agonistas de GLP-1 na farmacocinética de contraceptivos

hormonais orais.

Metodologia: Revisão integrativa realizada na base PubMed, utilizando os termos “Glucagon like Peptide-1 Receptor Agonists” e “Hormonal Contraceptives”, combinados pelo operador booleano AND. Foram incluídos artigos publicados entre 2010 e 2025, nos idiomas português e inglês. Após a triagem de títulos e resumos, excluíram-se aqueles que não respondiam à pergunta norteadora: quais são os efeitos do uso de agonistas do receptor de GLP-1 na farmacocinética de contraceptivos hormonais orais?

Resultados: Dezoito artigos foram identificados, sendo dez excluídos por não atenderem ao objetivo. Restaram três revisões de literatura e cinco estudos clínicos. Três estudos demonstraram impacto dos agonistas de GLP-1 na farmacocinética dos contraceptivos orais (1,4,6), enquanto cinco não observaram alterações significativas (2,3,5,7,8). A semaglutida, liraglutida, albiglutida e dulaglutida não modificaram a biodisponibilidade hormonal (3,5,6,7). Já a exenatida reduziu a concentração máxima dos anticoncepcionais e atrasou o tempo até o pico (4). A tirzepatida apresentou atraso no pico e redução moderada da concentração máxima (1). A associação de contraceptivos orais e análogos de GLP-1 pode alterar absorção hormonal pelo retard no esvaziamento gástrico (1,2), comprometendo sua eficácia. A exenatida, reduziu o pico sérico dos contraceptivos e atrasou o tempo para sua absorção, recomendando-se a administração do contraceptivo pelo menos uma hora antes da injeção do fármaco (3). A tirzepatida apresenta impacto farmacocinético devido sua ação dual em GLP-1 e Polipeptídeo Insulinotrópico Dependente de Glicose, justificando a recomendação do uso de métodos contraceptivos alternativos no início do tratamento.

Conclusão: A maioria dos agonistas de GLP-1 não interfere na biodisponibilidade de contraceptivos orais combinados, exceto exenatida e tirzepatida, sendo necessária atenção à administração concomitante e monitoramento clínico.

Trab. 103

EFEITOS ERGOGÊNICOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE BICARBONATO DE SÓDIO NOS ESPORTES

Autores: PEDRO MACIEL PEREIRA

*Instituição:*CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: O exercício físico ocasiona alterações bioquímicas e sistêmicas em atletas, sendo o desequilíbrio ácido-básico uma consequência que, negativamente, afeta o desempenho muscular pois ocasiona alterações metabólicas que favorecem o desenvolvimento de fadiga, o que prejudica a execução e a continuidade da atividade física. Diante da necessidade de tamponar H⁺ para melhorar o desempenho, estudos vêm sendo desenvolvidos para pesquisar a ação ergogênica de substâncias alcalinas em exercícios de alta intensidade. A ingestão de auxiliares ergogênicos nutricionais é comum para melhorar o desempenho do exercício de alta intensidade, compensando os mecanismos potenciais de fadiga. Nesse contexto, bicarbonato de sódio (HCO₃⁻) tem sido proposto como este auxílio.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo revisar a literatura sobre os efeitos ergogênicos da suplementação do bicarbonato de sódio (HCO3-) nos esportes, em especial, a fadiga e desempenho nos atletas de alta intensidade.

Metodologia: Para a construção do referencial teórico foi realizada uma pesquisa para localização de artigos em revistas como Pubmed e Scielo, limitando-se a busca ao período de 2011 a 2023. Os artigos obtidos através das estratégias de busca, que tiveram como temática: “Efeitos ergogênicos da suplementação de bicarbonato de sódio nos esportes”

Resultados: A manutenção na faixa de concentração sérica o lactato geralmente é imediatamente removido dos tecidos. A acidose muscular é uma das principais consequências da fadiga nos exercícios de alta intensidade. As possíveis causas para que isso aconteça compreendem competição entre H⁺ e Ca²⁺ na área de ligação da troponina, limitando a capacidade contrátil do músculo operar com efetividade, comprometimento da produção de energia por meio da inibição de enzimas glicolíticas chave, inibição da recuperação de fosforilcreatina e a suspensão de seu papel como um armazenador temporal do acúmulo de ADP. A ingestão de HCO3- pode ajudar a retardar a fadiga induzida pelo exercício e melhorar o desempenho, pois atua aumentando o fluxo de H⁺ e melhorando o ácido-base intramuscular.

Conclusão: A suplementação de HCO3 vem demonstrando resultados positivos com relação a redução da fadiga e a melhora do desempenho em exercícios de alta intensidade, mas para que aconteça a melhora do desempenho a suplementação deverá ser consumida de 60 a 90 minutos anteriormente à realização da atividade proposta nas doses de 0,3g/kg de peso corporal. Deve fracionar as doses para evitar os efeitos colaterais negativos

Trab. 104

EEFEITOS METABÓLICOS DO JEJUM INTERMITENTE NA SÍNDROME METABÓLICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, LIVIA CARARO NOGUEIRA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é caracterizada pela associação entre obesidade central, resistência à insulina, dislipidemia e hipertensão arterial, condições que aumentam significativamente o risco de diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares. O jejum intermitente (JI), definido por períodos alternados de alimentação e abstinência calórica, tem emergido como estratégia nutricional potencialmente eficaz na modulação de parâmetros metabólicos, despertando crescente interesse científico como ferramenta complementar no manejo da SM.

Objetivo: Analisar os efeitos do jejum intermitente nos componentes da síndrome metabólica em adultos.

Metodologia: Revisão de literatura realizada nas bases PubMed e SciELO, com os descritores: “Jejum Intermitente”,

“Síndrome Metabólica” e “Parâmetros Metabólicos”. Incluíram-se estudos publicados entre 2020 e 2025, preferencialmente ensaios clínicos, metanálises e revisões sistemáticas.

Resultados: A literatura analisada indica que o JI promove redução significativa do peso corporal e da circunferência abdominal, além de queda nos níveis de insulina e triglicerídeos. Uma metanálise recente, envolvendo 18 ensaios clínicos, demonstrou perda média de 3 a 7 kg após 12 semanas de intervenção. Também foi observada melhora do perfil lipídico, com aumento do HDL-colesterol. Em contrapartida, os resultados sobre glicemia de jejum e pressão arterial variaram de acordo com a duração e o protocolo de jejum utilizado (16:8, jejum em dias alternados ou restrição em dias específicos). Eventos adversos, como cefaleia, irritabilidade e fadiga leve, foram mais frequentes na fase inicial de adaptação, tendendo à resolução com o tempo. O JI mostrou-se seguro em adultos sem comorbidades, mas recomenda-se cautela em pacientes com uso de hipoglicemiantes ou distúrbios metabólicos graves.

Conclusão: O jejum intermitente apresenta efeitos promissores na melhora de parâmetros clínicos da síndrome metabólica, especialmente no controle ponderal, resistência insulínica e perfil lipídico. Contudo, a heterogeneidade metodológica dos estudos limita a generalização dos achados. Ensaios clínicos de longa duração, com padronização de protocolos, são fundamentais para consolidar sua eficácia e segurança como estratégia terapêutica na prática clínica.

Trab. 105

EEFEITOS NEUROPROTETORES DOS COMPOSTOS DO CAFÉ VERDE E TORRADO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: LUCIANE LANSER, RAQUEL BONATI MORAES IBSCH, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Doenças neurodegenerativas, como Alzheimer e Parkinson, estão entre as principais causas de declínio cognitivo e perda funcional em idosos, representando um crescente problema de saúde pública mundial. Essas enfermidades são caracterizadas por mecanismos complexos, entre os quais se destacam o estresse oxidativo, a inflamação crônica do sistema nervoso central e a disfunção mitocondrial. Estudos indicam que a neurodegeneração é amplamente influenciada por fatores ambientais e alimentares. Nesse contexto, o consumo de café, tanto verde quanto torrado, tem despertado interesse científico por conter compostos bioativos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Dentre os principais componentes, destacam-se a cafeína, os ácidos clorogênicos e as melanoidinas, que podem atuar em vias moleculares relacionadas à neuroproteção, à modulação sináptica e à sobrevivência neuronal.

Objetivo: Revisar os estudos que investigam os efeitos neuroprotetores dos compostos do café verde e torrado em modelos experimentais e humanos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, incluindo artigos publicados até 2023 nas principais bases de dados científicas. Os estudos selecionados

avaliaram a ação neuroprotetora do café e de seus compostos isolados, com foco em seus mecanismos antioxidantes, anti-inflamatórios, modulação da morte neuronal, sinalização celular e desempenho cognitivo. Foram incluídos estudos *in vitro*, *in vivo* (modelos animais) e clínicos com humanos.

Resultados: Estudos demonstram que a cafeína atua como antagonista dos receptores de adenosina A1 e A2A, promovendo efeitos anti-inflamatórios e neuroestimulantes, além de favorecer a plasticidade sináptica. Isso resulta em melhora da função cognitiva, atenção e memória de curto prazo. Os ácidos clorogênicos demonstraram capacidade de neutralizar radicais livres, reduzir a peroxidação lipídica e modular vias inflamatórias, como NF- κ B e IL-6. As melanoidinas, formadas durante o processo de torrefação do café, também apresentam ação antioxidant e quelante de metais. Evidências de estudos populacionais e ensaios clínicos indicam que o consumo regular de café está associado a menor risco de desenvolvimento de doenças neurodegenerativas, especialmente Alzheimer, e à preservação da performance cognitiva em idosos.

Conclusão: Os achados apontam para a atuação multifatorial dos compostos do café verde e torrado, que podem proteger o cérebro contra processos degenerativos por meio de mecanismos sinérgicos.

Trab. 106

EFETIVIDADE DE ABORDAGEM EDUCACIONAL NÃO-RESTRITIVA VERSUS MÉTODOS TRADICIONAIS: ESTUDO COM 227 MULHERES NO CLIMATÉRIO - PROGRAMA ONLINE

Autores: CLAUDIA ARAUJO DA ROCHA BENEVIDES, ALEX MOTA BENEVIDES, ANDRESSA DANTAS DE PAULA, IEDA CRISTINA SOUSA DA ROCHA, LUANA CRISTINA SOUSA DA ROCHA NASCIMENTO

Instituição: OUTROS

Introdução: Métodos restritivos apresentam baixa sustentabilidade e podem agravar ansiedade em mulheres no climatério, com taxas de insucesso superiores a 70% em longo prazo. Abordagens educacionais focando no funcionamento metabólico e cronobiologia nutricional surgem como alternativa promissora, especialmente quando associadas a suporte multidisciplinar online.

Objetivo: Comparar efetividade de programa educacional não-restritivo com foco metabólico versus padrões históricos de programas restritivos, analisando adesão, sustentabilidade e impacto na saúde metabólica integral de mulheres peri/pós-menopausa.

Metodologia: Estudo observacional retrospectivo com 227 mulheres (IMC inicial $35,64 \pm 10,82 \text{ kg/m}^2$) em programa online não-restritivo por 6 meses. Educação sobre metabolismo, cronobiologia alimentar, manejo de comorbidades e aspectos comportamentais substituíram restrições calóricas. Suporte multidisciplinar incluiu aulas online com médicos, nutricionistas, psicólogos e educadores físicos. Participantes foram distribuídos em rotas individualizadas: perfil virgem em dietas (8,37%), efeito platô (13,66%), ansiedade prevalente (72,25%) e manutenção

(5,73%). Análise estatística utilizou teste *t* independente para comparação entre grupos de aderência.

Resultados: Taxa de sucesso de 94,6% superou significativamente programas restritivos tradicionais (30-50%). Perda média de 9,30% foi clinicamente significativa sem privações alimentares. A educação metabólica aumentou adesão, com participantes $\geq 80\%$ aderentes alcançando 9,72% de perda. Redução de 3,30 pontos de IMC foi sustentada. Melhoria de marcadores metabólicos ocorreu em 85,43% dos casos, indicando benefícios além do peso.

Conclusão: A abordagem educacional não-restritiva demonstrou efetividade superior aos métodos tradicionais, com alta adesão e sustentabilidade. A educação metabólica promoveu maior autonomia e empoderamento das participantes comparado às restrições convencionais. O suporte multidisciplinar online criou ambiente terapêutico integral, resultando em mudanças comportamentais duradouras. Esses achados sugerem paradigma revolucionário onde a educação substitui a privação, otimizando outcomes em perda de peso e saúde metabólica, com potencial para transformar a prática clínica nutrológica.

Trab. 107

EFICÁCIA DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL NÃO CELÍACOS

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, LÍGIA LUANA FREIRE DA SILVA, GABRIELA MACHADO BERNARDES DE SOUSA, JONATHAN MIRANDA DE ALMEIDA, NAYARA NANTES GUERRA

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio funcional gastrointestinal comum, caracterizado por dor abdominal recorrente, alterações no hábito intestinal e impacto significativo na qualidade de vida. Entre os fatores dietéticos implicados na gênese e exacerbação dos sintomas, o glúten tem sido investigado como possível desencadeador, mesmo na ausência de doença celíaca. Nesse contexto, dietas isentas de glúten (DIG) têm ganhado espaço como abordagem terapêutica.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a eficácia da dieta isenta de glúten na melhora dos sintomas clínicos em pacientes adultos com síndrome do intestino irritável não celíacos.

Metodologia: Foi realizada busca sistemática nas bases PubMed, Embase e Scielo, utilizando os descritores “gluten-free diet”, “irritable bowel syndrome” e “non-celiac”. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, estudos de coorte e revisões sistemáticas publicadas entre 2000 e 2024, com pacientes diagnosticados com SII de acordo com critérios de Roma. Excluíram-se estudos em pacientes celíacos, relatos de caso e revisões narrativas.

Resultados: A maioria dos ensaios clínicos demonstrou

melhora significativa dos sintomas gastrointestinais, como dor abdominal, distensão e diarreia, em pacientes submetidos à DIG, quando comparados a dietas convencionais. Parte dos estudos, entretanto, apontou que o benefício poderia estar relacionado mais à redução concomitante de carboidratos fermentáveis (FODMAPs) do que exclusivamente à exclusão do glúten. A adesão à DIG foi variável, com dificuldades relatadas devido a custos, restrição social e limitações de acesso a produtos específicos. Quanto à segurança, não foram identificados efeitos adversos relevantes associados à exclusão do glúten em curto prazo.

Conclusão:

A dieta isenta de glúten apresenta potencial benefício na redução de sintomas em pacientes com SII não celíacos, especialmente nos subtipos diarréicos e mistos. Contudo, os resultados ainda são heterogêneos e sugerem influência de múltiplos fatores dietéticos. Assim, a DIG pode ser considerada em casos refratários, desde que acompanhada por profissional de saúde e inserida em abordagem dietética individualizada.

Trab. 108

EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM PROBIÓTICOS E SIMBIÓTICOS EM SINTOMAS GASTROINTESTINAIS, MARCADORES BIOQUÍMICOS, ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, JÉSSICA DA SILVA ROCHA, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, IGOR MORI LACERDA SILVA, SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, RAFAELA SANTOS DA LUZ, ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: Pacientes com doença renal crônica (DRC) frequentemente apresentam sintomas gastrointestinais, inflamação e comprometimento do estado nutricional, resultando em redução da qualidade de vida. A modulação da microbiota intestinal com probióticos e simbióticos tem sido proposta como estratégia terapêutica adjuvante.

Objetivo: Avaliar a eficácia da suplementação com probióticos e/ou simbióticos na melhora de sintomas gastrointestinais, marcadores bioquímicos, estado nutricional e qualidade de vida em pacientes com DRC.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática nas bases PubMed/MEDLINE e SciELO, utilizando descritores MeSH ("Probiotics", "Lactobacillus acidophilus", "Bifidobacterium longum", "Hemodialysis", "Chronic Kidney Disease", "Gastrointestinal Symptoms", "Quality of Life"). Foram incluídos apenas ensaios clínicos. Identificaram-se 12 estudos, dos quais 11 foram elegíveis (n=446), após exclusão de um por inconsistências metodológicas.

Resultados: As intervenções envolveram probióticos

(Renadyl®, Kibow Biotics®, GoldenBifid®) e simbióticos (Lactobacillus e Bifidobacterium com inulina/FOS), de 4 semanas a 6 meses, sempre comparados a placebo ou controle. Cinco estudos (n=151) demonstraram melhora significativa dos sintomas gastrointestinais, especialmente constipação, enquanto um estudo (n=30) reduziu p-cresol plasmático sem impacto clínico. Qualidade de vida foi avaliada em seis estudos (n=285), com melhora significativa em cinco e parcial em um. Quatro estudos (n=231) relataram melhora de parâmetros nutricionais (albumina, prega cutânea, circunferência braquial), além de perfil lipídico mais favorável em um ensaio. Redução de toxinas urêmicas (indoxil sulfato, p-cresol, PCS) foi observada em três dos quatro estudos que investigaram este desfecho (n=199). Três ensaios (n=158) documentaram queda significativa de hs-CRP e IL-6. Dois estudos confirmaram a segurança e boa tolerância dos probióticos.

Conclusão: A suplementação com probióticos e simbióticos em pacientes com DRC mostrou efeitos positivos consistentes, com melhora de sintomas gastrointestinais, qualidade de vida e parâmetros nutricionais, além de redução de toxinas urêmicas e marcadores inflamatórios em grande parte dos estudos. Os resultados reforçam o potencial dessas intervenções como estratégia adjuvante no manejo da DRC. Embora a maioria dos ensaios tenha sido de pequena escala e curta duração, os achados indicam benefício clínico relevante, justificando estudos multicêntricos mais robustos para consolidar a evidência disponível.

Trab. 109

EFICÁCIA DA TIRZEPATIDA NO TRATAMENTO DE PACIENTE COM OBESIDADE EM EFEITO PLATÔ: RELATO DE CASO

Autores: LUMA MONTE DE OMENA SURUAGY DO AMARAL, CHRISTIANE BEGOTI SORIANO

*Instituição:*CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE MACEIÓ

Introdução: A obesidade é uma condição crônica, progressiva e de difícil controle. Mudanças no estilo de vida são a principal estratégia terapêutica, porém manter a perda de peso obtida pela restrição calórica é um grande desafio clínico. O "efeito platô" caracteriza-se pela estabilização do peso após perda inicial, mesmo com continuidade das intervenções. A tirzepatida é uma molécula que combina o polipeptídeo insulino-trópico dependente de glicose (GIP) ao agonismo do receptor GLP-1, promovendo efeitos sinérgicos sobre apetite, ingestão alimentar e metabolismo.

Objetivo: Relatar a eficácia da tirzepatida, em associação a Contrave e mudanças no estilo de vida, no manejo de paciente com obesidade em efeito platô.

Metodologia: Relato de caso com acompanhamento clínico e avaliação por bioimpedância elétrica multifrequencial. O paciente iniciou tratamento combinado com tirzepatida (5–15mg/semana), Contrave em dose plena e mudanças no estilo de vida (musculação, exercícios aeróbicos e orientação alimentar). Após 12 meses, parâmetros antropométricos e

clínicos foram comparados aos valores basais.

Resultados: Homem, 39 anos, 1,80 m, hipertenso, com obesidade desde a adolescência, apresentando efeito sanfona recorrente, apetite hedônico, apneia do sono grave, ansiedade, sedentarismo, obesidade sarcopênica, esteatose hepática e história familiar de obesidade. Avaliação inicial: 100 kg, IMC 31,1 kg/m², massa gorda 31 kg (35%), massa magra 37,1 kg e gordura visceral 15%. Instituído tratamento com tirzepatida (5–15 mg/semana), Contrave em dose plena e mudanças no estilo de vida (musculação e exercícios aeróbicos 5×/semana, além de orientação alimentar). Após 12 meses: peso 80 kg, IMC 24,8 kg/m², massa gorda 14,5 kg (14%), massa magra 37,2 kg e gordura visceral 5%. Houve suspensão da medicação anti-hipertensiva, melhora do sono, redução da esteatose, maior disposição e manutenção ponderal.

Conclusão: Atirzepatida, associada a Contrave e mudanças no estilo de vida, foi eficaz no manejo da obesidade em efeito platô, promovendo melhora da composição corporal e remissão de comorbidades. Este caso reforça a importância das terapias farmacológicas avançadas no tratamento individualizado da obesidade.

Trab. 110

EFICÁCIA DAS INTERVENÇÕES DIETÉTICAS NA REDUÇÃO DE SINTOMAS VASOMOTORES E METABÓLICOS EM MULHERES NA MENOPAUSA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, RAFAELA MELLO DO NASCIMENTO, BEATRIZ SILVA ALMEIDA BOIANI, YASMIN DA SILVA MOURA, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, SARA AVELINO BESERRA

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A menopausa é caracterizada pela cessação da menstruação e redução dos níveis de estrogênio, frequentemente acompanhada de sintomas vasomotores (como fogachos e sudorese noturna) e alterações metabólicas (como dislipidemia e aumento da adiposidade central). O tratamento hormonal nem sempre é indicado, o que motiva a busca por alternativas, como intervenções dietéticas.

Objetivo: Avaliar a eficácia de intervenções dietéticas na redução de sintomas vasomotores e metabólicos em mulheres na menopausa.

Metodologia: Revisão sistemática seguindo diretrizes PRISMA. Foram incluídos ensaios clínicos e coortes prospectivas publicados entre 2014 e 2024 nas bases PubMed, Embase, Scopus e LILACS. Os critérios PICO foram: mulheres na menopausa (P), intervenções dietéticas (I), comparação com dieta habitual ou placebo (C), e desfechos vasomotores e metabólicos (O). Cinco estudos foram incluídos na análise final qualitativa.

Resultados: A dieta mediterrânea mostrou benefícios amplos nos sintomas vasomotores e perfil lipídico. A isoflavona de soja reduziu sudorese noturna, com impacto metabólico

limitado. O ômega-3 teve efeitos mistos, com melhora em HDL e redução de fogachos. A dieta DASH foi eficaz na redução da pressão arterial e colesterol. Dietas ricas em lignanas também mostraram bons resultados sobre a glicemia e sintomas moderados.

Conclusão: As intervenções dietéticas, como a dieta mediterrânea e suplementações com fitoestrógenos ou ômega-3, são estratégias seguras e eficazes no manejo da sintomatologia climatérica. São necessárias mais pesquisas com seguimento prolongado e padronização de desfechos clínicos para fortalecer as evidências.

Trab. 111

EFICÁCIA E SEGURANÇA DA SUPLEMENTAÇÃO DE MAGNÉSIO NO TRANSTORNO DE ANSIEDADE GENERALIZADA

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, RAFAELA NATALI VASCONCELOS, ISABELLA WAKIM FERLA, JÚLIA RIBEIRO SCHMIDT, DIANE YUKA BOTELHO SUGUI, TIFFANY MIE BOTELHO SUGUI, LUIZA CAETANO, PEDRO HENRIQUE ABBADE MENDES, MARIA CLARA CARVALHO MARANHO BENICÁ, JULIA DE PAULA PANZAN

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O transtorno de ansiedade generalizada (TAG) é uma condição psiquiátrica prevalente, caracterizada por preocupação excessiva e sintomas físicos persistentes. A busca por estratégias terapêuticas alternativas tem direcionado o interesse para o magnésio, mineral envolvido na regulação da excitabilidade neuronal, neurotransmissão e resposta ao estresse.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a eficácia e a segurança da suplementação de magnésio no tratamento do TAG em adultos.

Metodologia: Foi realizada busca nas bases PubMed, Embase e Scielo com os descritores “magnesium supplementation”, “generalized anxiety disorder” e “safety”. Foram incluídos ensaios clínicos, estudos de intervenção e revisões sistemáticas publicadas entre 2000 e 2024. Excluíram-se estudos observacionais, revisões narrativas e artigos sem avaliação clínica de ansiedade.

Resultados: A maioria dos ensaios clínicos indicou redução significativa dos escores de ansiedade em pacientes suplementados com magnésio, tanto isoladamente quanto em combinação com outros micronutrientes. Os principais mecanismos relatados envolvem a modulação do eixo HPA e a regulação da neurotransmissão glutamatérgica. Quanto à segurança, os efeitos adversos foram leves, como diarreia e desconforto abdominal, não havendo relatos de complicações graves em doses usuais. No entanto, a heterogeneidade metodológica e o pequeno tamanho amostral limitaram a força das evidências.

Conclusão: A suplementação de magnésio apresenta potencial terapêutico no manejo do TAG, mostrando perfil

de segurança favorável. Contudo, a necessidade de estudos randomizados, controlados e com maior robustez metodológica é evidente para confirmar sua eficácia clínica.

Trab. 112

EIXO INTESTINO-CÉREBRO E O PAPEL DA MICROBIOITA NA MODULAÇÃO DO HUMOR E COGNIÇÃO

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, RAFAELA NATALI VASCONCELOS, ISABELLA WAKIM FERLA, JÚLIA RIBEIRO SCHMIDT, DIANE YUKA BOTELHO SUGUI, TIFFANY MIE BOTELHO SUGUI, PEDRO HENRIQUE ABBADE MENDES, MARIA CLARA CARVALHO MARANHO BENICÁ, JULIA DE PAULA PANZAN, LUIZA CAETANO

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O eixo intestino-cérebro representa a comunicação bidirecional entre sistema nervoso central e trato gastrointestinal, mediada por vias neurais, endócrinas, imunológicas e metabólicas. A microbiota intestinal tem emergido como modulador central desse eixo, influenciando humor, cognição e risco de transtornos psiquiátricos.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a relação entre microbiota intestinal e modulação do humor e cognição em adultos.

Metodologia: Foram realizadas buscas nas bases PubMed, Embase e Scielo utilizando os descritores “gut-brain axis”, “microbiota”, “mood” e “cognition”. Incluíram-se ensaios clínicos, estudos de coorte e revisões sistemáticas publicadas entre 2000 e 2024. Excluíram-se estudos em modelos animais e revisões narrativas.

Resultados: Os estudos analisados apontaram que a modulação da microbiota por probióticos, prebióticos e dietas específicas esteve associada a melhora de sintomas depressivos, redução de ansiedade e aumento do desempenho cognitivo. O mecanismo envolve a produção de metabólitos bioativos (como ácidos graxos de cadeia curta), modulação da inflamação sistêmica e estímulo da síntese de neurotransmissores como serotonina e GABA. Apesar dos resultados promissores, os achados ainda são heterogêneos, especialmente devido à variabilidade nos protocolos de intervenção e na caracterização das cepas bacterianas utilizadas.

Conclusão: A microbiota intestinal exerce papel relevante na regulação do humor e cognição, consolidando o eixo intestino-cérebro como alvo terapêutico emergente em saúde mental. Contudo, a padronização metodológica e a ampliação de ensaios clínicos são fundamentais para traduzir essas evidências em recomendações clínicas seguras.

Trab. 113

EIXO INTESTINO-CÉREBRO PAPEL DA NUTROLOGIA NA MODULAÇÃO DE DOENÇAS POR MEIO DA MICROBIOITA INTESTINAL

Autores: LUISA FREDERICO MAKITA

*Instituição:*PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ

Introdução: A microbiota intestinal humana é composta por microrganismos que desempenham funções na homeostase metabólica, imunológica e na integridade da barreira intestinal. O desequilíbrio da sua composição, denominado disbiose, tem sido amplamente associado ao desenvolvimento de enfermidades (1). A nutrologia é a área da medicina dedicada ao estudo da relação entre alimentação e saúde, deste modo se faz necessária para a modulação de doenças, por meio da microbiota intestinal (2).

Objetivo: Apresentar uma revisão da literatura sobre a importância da nutrologia na modulação de doenças por meio da microbiota intestinal.

Metodologia: Revisão bibliográfica com artigos científicos publicados entre 2021 a 2024 disponibilizados nas bases de dados PubMed, Scielo e Google Scholar, utilizando os descritores “eixo intestino-cérebro” e “intervenções nutricionais”.

Resultados: Apesar de estarem anatomicamente separados, intestino e cérebro se comunicam por vias como a modulação do sistema imunológico, a atuação do nervo vago, pelo sistema nervoso entérico, sistema neuroendócrino e o sistema circulatório, principalmente por meio da produção de substâncias neuroativas, metabólitos e hormônios (3). O eixo intestino-cérebro representa uma via bidirecional de comunicação entre o sistema nervoso central e o trato gastrointestinal, assim o equilíbrio e a diversidade da microbiota estão diretamente relacionados à regulação do humor e à saúde mental, influenciando condições como depressão, ansiedade e estresse (4).

Conclusão: A nutrologia como especialidade voltada para a prevenção e o tratamento de doenças por meio da alimentação e da modulação nutricional, tem um papel fundamental na restauração e manutenção da microbiota intestinal, onde intervenções nutricionais adequadas, como o uso de prebióticos, probióticos, simbióticos e uma alimentação equilibrada, mostram-se promissoras na prevenção e no controle de doenças associadas à disbiose.

Trab. 114

EIXO INTESTINO-CÉREBRO: COMO A MICROBIOITA INTESTINAL PODE MODULAR A NEURODEGENERAÇÃO

Autores: MARIA FERNANDA DE PAIVA, LARA OLIVEIRA JARDIM BERNARDINO, NAYARA RAISSE LOCH, LARISSA MARIA LISBOA CORDARO, BRENDA CAROLINE SILVA MELO FINZI, GIULIA DA ROCHA MENEGUELLA, JULIA DE AGUIAR ABREU ROSA, KARINA DE SOUZA FERREIRA

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A microbiota intestinal, composta por bactérias, vírus, fungos e arqueias, é essencial para a homeostase metabólica, imunológica e neurológica. Alterações em sua composição, têm sido associadas a processos inflamatórios,

disfunção mitocondrial, estresse oxidativo e neurodegeneração. Doenças como Alzheimer, Parkinson e esclerose lateral amiotrófica compartilham esses mecanismos, reforçando a importância do eixo intestino–cérebro na compreensão de sua fisiopatologia.

Objetivo: Analisar a literatura científica recente para identificar a associação entre microbiota intestinal e doenças neurodegenerativas, discutindo os principais mecanismos fisiopatológicos e suas implicações para novas estratégias diagnósticas e terapêuticas.

Metodologia: Foi realizada revisão bibliográfica nas bases PubMed, Portal de Periódicos CAPES e BVS, utilizando os descritores (MICROBIOTA OR MICROBIOME) AND (NEURODEGENERAÇÃO OR NEURODEGENERATION). Foram aplicados filtros para publicações dos últimos cinco anos, inglês e português, com texto completo disponível. Inicialmente foram encontrados 1.627 estudos. Após leitura de títulos e resumos 412 artigos foram analisados integralmente e 116 foram incluídos na revisão. A análise foi narrativa e comparativa.

Resultados: Os estudos analisados evidenciam associação significativa entre disbiose e doenças neurodegenerativas. Em Alzheimer, observou-se acúmulo de beta-amilóide e proteína tau, favorecido pelo aumento de *Escherichia coli* e *Candida*, além da redução de *Bifidobacterium* e *Faecalibacterium*. No Parkinson, a disbiose esteve relacionada à deposição de alfa-sinucleína e à redução de *Prevotella* e *Lactobacillus*. Nas demências, os achados reforçaram a participação da microbiota na neuroinflamação e na quebra da barreira hematoencefálica. Em todos os casos, metabólitos como lipopolissacarídeos, TMAO e SCFAs modulam a ativação microglial e a progressão da patologia. Ensaios com probióticos, prebióticos e transplante de microbiota mostraram efeitos neuroprotetores e redução de marcadores inflamatórios.

Conclusão: A revisão confirma a associação entre disbiose intestinal e doenças neurodegenerativas, apontando seus mecanismos comuns. A microbiota emerge não apenas como fator secundário, mas como modulador ativo da cascata neurodegenerativa. Contudo, a ausência de evidência causal robusta em humanos destaca a necessidade de estudos longitudinais e clínicos que validem intervenções terapêuticas baseadas na modulação do microbioma.

Trab. 115

EIXO MICROBIOTA–INTESTINO–CÉREBRO NA DOENÇA DE PARKINSON: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: PEDRO HENRIQUE LOURENÇO HIDALGO, PEDRO HENRIQUE GALISTEU, PEDRO VINÍCIUS LARANJEIRA MORAIS, BÁRBARA PISTORI LACINTRA, JEAN MARCOS MARTINS LOLLI, SOFIA MIYASAKI TIEPPO, BRUNO HENRIQUE GUILRO, ISADORA NAVARRO DA CRUZ, GIOVANNA MOREIRA REINA, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A Doença de Parkinson é uma doença neurodegenerativa progressiva de alta prevalência mundial,

sobretudo entre pessoas com mais de 60 anos. Ela é caracterizada pela perda de neurônios dopamínergicos, desencadeando sintomas motores que podem ser precedidos em, até duas décadas, por manifestações gastrointestinais. Estudos apontam que há uma interação bidirecional entre esses dois sistemas, constituindo o Eixo Microbiota–Intestino–Cérebro que, em casos de disfunção, pode ser um fator patogênico para determinadas doenças, como a Doença de Parkinson.

Objetivo: O estudo tem como objetivo investigar e sintetizar a relação entre microbiota intestinal e a Doença de Parkinson. Além disso, busca relatar todas as evidências sobre como a intervenção nutrológica impacta mecanismos neurodegenerativos, buscando compreender como a disbiose e a modulação alimentar influenciam a fisiopatologia da Doença de Parkinson.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada a partir da base de dados do PubMed, com os descritores: "Neurodegenerative Diseases", "Microbiota", "Brain-Gut Axis" e "Parkinson Disease". Foram selecionados 23 artigos em inglês, publicados entre 2020 e 2025, que abordam os efeitos da microbiota na fisiopatologia da Doença de Parkinson.

Resultados: A revisão evidenciou que a disbiose intestinal desempenha papel relevante na Doença de Parkinson, contribuindo para maior permeabilidade intestinal, ativação de processos inflamatórios e na degeneração neuronal. Em modelos animais, os probióticos *Lactobacillus plantarum* CCFM405 e *Bifidobacterium animalis* subespécie *lactis* NJ241 evidenciaram capacidade de restaurar a integridade da barreira intestinal e modular neurotransmissores como a dopamina, serotonina e GABA. Além disso, alguns compostos como a curcumina, apresentaram efeitos neuroprotetores, atenuando déficits motores e regulando o metabolismo. Por fim, evidenciou-se que a disponibilidade de Levodopa no Intestino, principal fármaco para tratamento da Doença de Parkinson, parece influenciar diretamente a eficácia de intervenções dietéticas e probióticas.

Conclusão: Todos esses achados reforçam a relevância do eixo microbiota–intestino–cérebro na progressão das doenças neurodegenerativas. É importante destacar que a nutrologia aplicada e a modulação da microbiota representam estratégias promissoras no tratamento dessas condições, entretanto, são necessários mais estudos para uma avaliação mais conclusiva sobre o assunto.

Trab. 116

EMAGRECIMENTO DEFINITIVO: ESTRATÉGIAS PRÁTICAS E COMPROVADAS PELA CIÊNCIA

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MOCHEUTI CARROCE

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, multifatorial e progressiva, associada a alta morbimortalidade e custos crescentes. O conceito de "emagrecimento definitivo" fundamenta-se em estratégias baseadas em evidências que

promovem perda de peso clinicamente relevante e manutenção a longo prazo, reduzindo risco cardiometabólico e melhorando qualidade de vida.

Objetivo: Analisar de forma crítica e aprofundada as principais intervenções científicas validadas para o manejo sustentável e duradouro da obesidade, abrangendo nutrição, atividade física, sono, farmacoterapia moderna e cirurgia metabólica como estratégias integradas.

Metodologia: Revisão narrativa crítica da literatura publicada entre 2000 e 2025, conduzida nas bases PubMed, Scopus e Web of Science, contemplando ensaios clínicos randomizados de alta qualidade, metanálises robustas e diretrizes internacionais atualizadas (Endocrine Society, AGA, ADA 2025, ASMBS-IFSO 2022 e ACSM), assegurando análise abrangente, rigor metodológico e relevância clínica.

Resultados: Estratégias alimentares demonstraram eficácia: Dieta Mediterrânea reduz adiposidade central e risco cardiovascular; dietas ricas em proteínas aumentam saciedade e gasto energético; restrição de tempo alimentar em diabéticos tipo 2 reduziu peso ($-3,6\%$) e HbA1c ($\sim-0,9\%$). Atividade física regular ≥ 150 min/sem é fundamental, sem superioridade clara de modalidades, embora o HIIT mostre benefício adicional na sensibilidade insulínica. Extensão do sono reduziu ingestão energética (~ 270 kcal/dia), apoiando seu papel na regulação do balanço energético. Entre as farmacoterapias, a semaglutida 2,4 mg alcançou $-14,9\%$ de perda ponderal em 68 semanas (STEP-1), enquanto a tirzepatida atingiu $-20,8\%$ em 72 semanas (SURMOUNT-3), e a retatrutida superou 24% em fase 2. A cirurgia bariátrica, segundo ASMBS-IFSO 2022, é indicada para $IMC \geq 35$ kg/m² ou ≥ 30 com comorbidades, mostrando benefícios consistentes em remissão de DM2 e sobrevida. Ensaios como DPP, Look AHEAD e PROPEL confirmam que intervenções intensivas de estilo de vida promovem reduções sustentadas de peso e risco metabólico, com maior impacto quando associadas a perdas $\geq 10\%$.

Conclusão: O emagrecimento definitivo exige abordagem multimodal e personalizada, integrando dieta, atividade física, higiene do sono, farmacoterapia e cirurgia quando indicada. Evidências robustas sustentam que a combinação de estratégias é essencial para manutenção da perda de peso e redução de complicações, configurando um paradigma eficaz e duradouro no tratamento da obesidade.

Trab. 117

EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS NA ECONOMIA CIRCULAR: PERSPECTIVAS PARA A NUTROLOGIA E A INDÚSTRIA DE SUPLEMENTOS

Autores: THAIS COSTA NIHUES, JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição:UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A economia circular propõe a redução, reutilização e reciclagem para minimizar impactos ambientais, sendo as embalagens biodegradáveis peças-chave para a

sustentabilidade na nutrologia.

Objetivo: Revisar o papel das embalagens biodegradáveis dentro do modelo da economia circular aplicado à indústria de alimentos e suplementos entre 2019 e 2024.

Metodologia: Pesquisa em PubMed, Scopus e Web of Science com termos “circular economy”, “biodegradable packaging”, “nutritional supplements”, “sustainability”.

Resultados: Embalagens biodegradáveis fabricadas a partir de fontes renováveis, como bioplásticos e polissacarídeos, facilitam o fechamento do ciclo produtivo com compostagem e reaproveitamento de resíduos. A integração dessas embalagens com sistemas locais de coleta seletiva e compostagem é essencial para evitar contaminação ambiental. Casos brasileiros e europeus mostram que o investimento em tecnologias de reciclagem biológica promove economia de recursos e redução de resíduos. A indústria tem implementado processos que convertem subprodutos em matérias-primas para embalagens, fechando o ciclo e reduzindo custos. A sensibilização do consumidor e regulamentação são pilares fundamentais.

Conclusão: As embalagens biodegradáveis são agentes transformadores dentro da economia circular, contribuindo para uma nutrologia mais sustentável. O fortalecimento de políticas públicas, inovação tecnológica e educação ambiental são essenciais para sua consolidação.

Trab. 118

EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS PARA SUPLEMENTOS ALIMENTARES: VIABILIDADE TÉCNICA E COMERCIAL

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição:UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A crescente demanda por suplementos alimentares com apelo sustentável tem impulsionado a pesquisa em embalagens biodegradáveis. Contudo, a transição do laboratório para o mercado enfrenta desafios técnicos, regulatórios e econômicos.

Objetivo: Este estudo pretende revisar estudos recentes que abordem a viabilidade técnica e comercial das embalagens biodegradáveis para suplementos, considerando propriedades físicas, segurança, custo e aceitação do consumidor.

Metodologia: Pesquisa nas bases Scopus, PubMed e Web of Science (2019-2024), utilizando termos como “biodegradable packaging”, “nutritional supplements”, “market viability” e “sustainability”.

Resultados: Estudos indicam que materiais como PLA, PHB, e blends com amido apresentam resistência mecânica e barreira adequadas para proteger suplementos contra umidade e oxigênio, essenciais para preservar a integridade dos ingredientes ativos. Entretanto, a permeabilidade ao vapor d'água ainda limita a vida útil em algumas formulações sensíveis. Do ponto de vista comercial, o custo elevado e a produção limitada em escala industrial são obstáculos significativos. Parcerias público-privadas e investimentos

em biotecnologia têm impulsionado a redução de custos. Pesquisas de mercado mostram que consumidores valorizam a sustentabilidade, mas a transparência nas informações sobre biodegradabilidade e reciclagem é fundamental para adoção efetiva. Regulamentações ainda são pouco claras em diversos países, dificultando a padronização.

Conclusão: A viabilidade técnica das embalagens biodegradáveis para suplementos é promissora, mas a transição comercial requer avanços em escala produtiva, redução de custos e clareza regulatória. A comunicação transparente e o engajamento do consumidor são fatores decisivos para o sucesso do produto final.

Trab. 119

EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS E ATIVAS NA PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS NUTRICIONALMENTE ENRIQUECIDOS

Autores: JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, THAIS COSTA NIHUES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição:UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Embalagens inteligentes e ativas que liberam substâncias antioxidantes ou antimicrobianas estão em ascensão para conservação de alimentos enriquecidos nutricionalmente, aumentando a vida útil e a segurança.

Objetivo: Revisar o desenvolvimento recente (2019-2024) de embalagens biodegradáveis ativas aplicadas em alimentos e suplementos nutricionalmente enriquecidos.

Metodologia: Análise de literatura em PubMed, Scopus e Web of Science com termos “active biodegradable packaging”, “nutritionally enriched foods”, “antimicrobial packaging”, “antioxidant release”.

Resultados: A incorporação de extratos naturais (óleos essenciais, flavonoides, compostos fenólicos) em matrizes biodegradáveis como quitosana, gelatina e amido tem mostrado potencial antimicrobiano e antioxidante eficiente. Estudos destacam filmes com liberação controlada, que preservam compostos bioativos como vitaminas e polifenóis durante o armazenamento. Sensores incorporados para detecção de pH e gases voláteis também são reportados, promovendo embalagens que indicam qualidade do alimento em tempo real. No entanto, desafios incluem a estabilidade dos compostos ativos e a interação com o alimento, além da necessidade de avaliações toxicológicas e regulatórias.

Conclusão: Embalagens biodegradáveis ativas representam um avanço significativo para a conservação de alimentos nutricionalmente enriquecidos, combinando sustentabilidade e funcionalidade. A implementação comercial dependerá da otimização da liberação de ativos e da aprovação regulatória.

Trab. 120

EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS NA FARMANUTRI-

ÇÃO: DESAFIOS AMBIENTAIS E PERSPECTIVAS DE MERCADO

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição:UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O setor de farmanutrição, que integra suplementos com produtos farmacêuticos, enfrenta pressão crescente para reduzir o impacto ambiental das embalagens e atender à demanda dos consumidores por produtos sustentáveis.

Objetivo: Analisar as tendências recentes na adoção de embalagens verdes na farmanutrição, com foco no impacto ambiental e percepção do consumidor.

Metodologia: Revisão de artigos, relatórios de mercado e pesquisas de opinião nas bases PubMed, Scopus e Google Scholar entre 2019 e 2024 com termos “green packaging”, “pharmanutrition”, “consumer perception”, “environmental impact”.

Resultados: Estudos mostram que embalagens biodegradáveis e recicláveis reduzem significativamente o impacto ambiental da cadeia produtiva da farmanutrição. Pesquisas de mercado indicam que consumidores valorizam ingredientes naturais e práticas sustentáveis, mas a transparência e certificações são fundamentais para a confiança. Barreiras incluem o aumento de custo percebido e dúvidas sobre a eficácia das embalagens sustentáveis em preservar o produto. Campanhas educacionais e marketing verde são estratégias eficazes para superar resistências e aumentar a adoção.

Conclusão: A adoção de embalagens verdes na farmanutrição tem potencial para mitigar impactos ambientais e influenciar positivamente a decisão do consumidor, desde que acompanhada de comunicação clara e certificação confiável.

Trab. 121

ESCORBUTO COM COMPROMETIMENTO ÓSSEO EM ADOLESCENTE COM SELETIVIDADE ALIMENTAR: RELATO DE CASO

Autores: LUCIANA HAMMES, FABIANE MITIE OSAKU, PAOLA MARIAN BRIDI, NADYESDA DIEHL BRANDAO, BRUNA ZAGO, GENOIR SIMONI, LUIZA MAES MANARA, VITORIA JORGE CENCI

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: O escorbuto, deficiência de vitamina C, apesar de atualmente raro, pode causar manifestações musculoesqueléticas, cutâneas e hemorrágicas graves. O diagnóstico precoce e a reposição vitamínica resultam em rápida melhora clínica. Relata-se caso de adolescente previamente hígido, com escorbuto associado à seletividade alimentar, que apresentou importantes alterações ósseas. Ressaltando os

desafios diagnósticos e a necessidade de considerar a condição no diagnóstico diferencial.

Objetivo: Relato

Metodologia: Relato

Resultados: Descrição do caso: Adolescente, 12 anos, previamente saudável, apresentou dor lombar e em membros inferiores com claudicação progressiva havia 8 meses. Na internação, além de artralgia em joelhos e dificuldade de marcha, apresentava gengivite hemorrágica, púrpura, petéquias, equimoses e queratose pilar. Hipóteses iniciais incluíram leucemia, histiocitose e osteomielite. Cintilografia mostrou discreto aumento da atividade osteogênica e radiografias revelaram osteopenia com colapso de múltiplos corpos vertebrais lombares. Mielograma e biópsia vertebral foram normais. Tomografia evidenciou rosário raquítico e exames laboratoriais descartaram raquitismo. Após 9 meses de evolução, constatou-se hipovitaminose C (2 mg/dL ref 4,6-15). Recordatório alimentar mostrou dieta seletiva, sem fontes de vitamina C. Iniciada reposição (300 mg/dia por 7 dias, depois 100 mg/dia), houve melhora imediata da dor e regressão progressiva dos sintomas, tendo alta 3 dias após iniciar reposição. Fez uso de colete por 6 meses e pamidronato para osteopenia. Evoluiu com melhora radiológica e assintomática, mas manteve seletividade alimentar, necessitando suplementação contínua. Discussão: A vitamina C é fundamental para síntese de colágeno, metabolismo do ferro e cicatrização. Sua deficiência inicia com sintomas inespecíficos e pode evoluir para quadros graves que simulam doenças hematológicas, infecciosas ou autoimunes. O diagnóstico é confirmado pela dosagem sérica e a resposta rápida à reposição é característica. O tratamento é simples e eficaz, devendo o escorbuto ser lembrado em pacientes pediátricos com seletividade alimentar, mesmo sem comorbidades, para evitar atraso diagnóstico e exames desnecessários.

Conclusão: O caso ilustra que o escorbuto, embora raro, permanece relevante e deve ser considerado em pacientes pediátricos com dor musculoesquelética persistente e seletividade alimentar. O reconhecimento precoce e a reposição de vitamina C proporcionam melhora rápida e evitam complicações graves.

Trab. 122

ESTABILIDADE DE NUTRIENTES E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS ENRIQUECIDOS SOB REFRIGERAÇÃO

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Alimentos enriquecidos são utilizados para suprir deficiências nutricionais em diferentes faixas etárias. A eficácia desses produtos depende da estabilidade dos nutrientes adicionados e da segurança microbiológica durante a vida útil.

Objetivo: Revisar estudos que avaliam a influência da refrigeração na qualidade microbiológica e nutricional de

alimentos enriquecidos.

Metodologia: A busca foi realizada nas bases SciELO, Lilacs e PubMed, utilizando os descritores “alimento enriquecido”, “refrigeração”, “estabilidade vitamínica” e “microbiologia alimentar”, incluindo estudos publicados entre 2015 e 2025.

Resultados: A refrigeração se mostrou eficaz em manter os níveis de micronutrientes adicionados, como ferro, cálcio, vitamina D, ácido fólico e vitamina C. Estudos com fórmulas infantis e bebidas enriquecidas demonstraram estabilidade superior a 30 dias sob refrigeração a 4 °C, com preservação de até 95% dos micronutrientes. Do ponto de vista microbiológico, a refrigeração inibe o crescimento de bactérias deteriorantes e patógenas, estendendo a vida útil. Adicionalmente, o uso de embalagens assépticas refrigeradas potencializa ainda mais essa conservação.

Conclusão: A literatura confirma que a refrigeração é fundamental para garantir a estabilidade nutricional e microbiológica de alimentos enriquecidos. Sua adoção deve ser parte integrante das estratégias de controle de qualidade na indústria de alimentos e suplementos.

Trab. 123 ESTADO DA ARTE DO USO OFF LABEL DE MEDICAMENTOS NA PERDA DE PESO

Autores: MARIANA INNOCENTE VILELA, ANA CLAUDIA GAJARDONI AMANTEA, LETÍCIA FERREIRA CAMPAGNON, LETÍCIA RODEGHER MONTEIRO SURIAN, SAMIRA GOVÉIA MARTINS, SARAH LALUCE ROSABONI, SOFIA REBELLATO GAZOLA, YASMIN BOBADILHA, ANA VALÉRIA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A obesidade é uma condição de saúde pública crescente, associada a disfunções metabólicas, sociais e psicológicas, impactando os sistemas de saúde e a economia. Além das necessidades clínicas, há forte desejo de perda de peso em indivíduos sem indicação médica, impulsionado por padrões estéticos idealizados e amplificados pelas redes sociais, levando ao uso de medicamentos de forma off-label e automedicação. Fármacos como bupropiona, metformina, topiramato e combinações como fentermina-topiramato têm sido utilizados fora das indicações aprovadas, com eficácia moderada, mas também com eventos adversos relevantes.

Objetivo: O objetivo geral foi mapear e sintetizar a literatura sobre o uso off-label de medicamentos na perda de peso, avaliando a segurança, os efeitos, os eventos adversos e as lacunas existentes, a fim de orientar futuras pesquisas e decisões clínicas baseadas em evidências.

Metodologia: Seguindo as diretrizes do guideline PRISMA 2020, foram selecionados estudos publicados entre 2020 e 2025 nas bases PubMed, Scielo, Lilacs e Cochrane Library, com descritores oficiais do site DeCS-BVS/Mesh: (“Off-label use”) e (“Weight loss”), em conjunto com o operador boleano (AND), e tiveram como critérios de inclusão adultos de 20 a 60 anos que utilizaram medicamentos off-label com intuito de emagrecimento, sem interferência de outros fatores. Foram coletados inicialmente 29 artigos, submetidos a triagem em

três etapas, garantindo a seleção dos estudos mais relevantes, obtendo 9 artigos para a análise final.

Resultados: Os resultados indicam que semaglutida e topiramato têm sido amplamente usados off-label, com eficácia significativa na redução de peso, mas associados a eventos adversos gastrointestinais comuns e, em casos raros, graves, como pancreatite. Outros fármacos, como metformina e diferentes GLP-1, apresentam efeitos modestos, enquanto linaclotide tem eficácia não comprovada. A predominância de estudos observacionais, relatos de farmacovigilância e a escassez de ensaios randomizados dificultam avaliações robustas de eficácia e segurança.

Conclusão: O uso off-label de medicamentos para perda de peso pode ser útil em contextos clínicos selecionados, mas a segurança deve ser cuidadosamente monitorada. Decisões clínicas devem considerar o risco-benefício e informações confiáveis, e a escassez de evidências robustas evidencia a necessidade de pesquisas futuras que avaliem eficácia, segurança e efeitos a longo prazo.

Trab. 124

ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS COM VITAMINA K E OTIMIZAÇÃO DA SEGURANÇA CLÍNICA EM PACIENTES COM PRÓTESE VALVAR MECÂNICA SOB ANTICOAGULAÇÃO COM VARFARINA

Autores: MARIANA COSTA CARDOSO, ADALBERTO ANTÔNIO DE FARIA JUNIOR

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A variabilidade do International Normalized Ratio (INR) é um desafio no manejo de pacientes com prótese valvar mecânica em uso de antagonistas da vitamina K (AVK), como a varfarina, pois deve ser mantido em faixa-alvo estreita e sofre influência relevante do consumo de vitamina K dietética. O monitoramento rigoroso do INR é essencial para evitar riscos tromboembólicos e hemorrágicos associados. Diante de dados divergentes sobre a ingestão de vitamina K nesses casos, e escassez de orientações nutricionais aos pacientes na prática clínica, a revisão de evidências recentes pode auxiliar na definição de condutas nutrológicas para otimização do controle do INR e segurança clínica.

Objetivo: Revisar a literatura acerca das recomendações dietéticas em pacientes com prótese valvar mecânica em uso de AVK, visando a redução dos riscos associados por meio de estratégias nutrológicas baseadas em evidências.

Metodologia: Revisão da literatura nas bases SciELO, PubMed e Google Acadêmico, utilizando os descritores: "Prótese Valvar Mecânica", "Varfarina", "Vitamina K" e "INR". Foram incluídos artigos dos últimos 10 anos, abordando intervenções dietéticas e monitoramento do INR em pacientes com válvula mecânica sob uso de AVK.

Resultados: A revisão de estudos recentes demonstrou que a ingestão dietética constante ou suplementação de vitamina K na dose de 90–200 µg/dia pode reduzir flutuações do

INR em pacientes com válvula mecânica em uso de AVK. Não é recomendado consumo menor que 1 µg/kg/dia, pois a restrição dietética não exerce claro benefício no controle do INR, além de aumentar o risco de deficiência nutricional e osteoporose. Dietas hospitalares com quantidades padrão de vitamina K reduzem a dosagem de AVK necessária para a correção do INR. Já em relação à ingestão de óleos vegetais fontes de vitamina K, a recomendação é a sua utilização mínima, pois não possuem o mesmo valor nutricional que os alimentos vegetais integrais. Estratégias baseadas em educação nutricional e acompanhamento contínuo do paciente podem reduzir a variabilidade do INR e os riscos associados à anticoagulação com AVK.

Conclusão: A restrição dietética de vegetais integrais fontes de vitamina K não parece ser uma estratégia válida para melhorar a estabilidade do INR, enquanto condutas nutrológicas que envolvem a ingestão controlada e constante ou então a suplementação diária de vitamina K podem otimizar a segurança clínica do uso de AVK. O acompanhamento nutricional permanente de pacientes submetidos à troca valvar mecânica deve ser incentivado.

Trab. 125

ESTUDO DA ROTA DE PRODUÇÃO DA QUITOSANA A PARTIR DA QUITINA, PROVENIENTE DE RESÍDUO DE INSETO

Autores: WILLIAM FERREIRA WEISE, JOÃO MIGUEL CONEGERO, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, HENRY FRANÇA MEIER, VANDERLEIA BOTTON

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O reaproveitamento de resíduos vem ganhando destaque global ao longo dos anos, impulsionando a busca por alternativas e novas formas de utilização desses materiais. Nesse contexto, destaca-se o interesse crescente pela quitina, o segundo polímero natural mais abundante do mundo, encontrada no exoesqueleto de crustáceos, insetos e aracnídeos. Aproximadamente 83% da quitina pode ser convertida em quitosana, um biopolímero amplamente aplicado em diferentes áreas, como biotecnologia, indústria alimentícia e medicina, devido à sua biocompatibilidade, biodegradabilidade e baixa toxicidade. Já a melanina apresenta funções cruciais na coloração, cicatrização de feridas, imunidade inata e proteção contra radiação ultravioleta.

Objetivo: Avaliar a viabilidade da utilização da quitina presente na mariposa do trigo (*Ephestia kuhniella*) para a obtenção de quitosana e melanina, oferecendo uma alternativa ecológica para a extração desses compostos. O estudo busca contribuir para o aproveitamento de resíduos como recurso sustentável, alinhado ao conceito de economia circular e à promoção de processos industriais mais limpos.

Metodologia: O estudo será conduzido a partir da rota química de extração, utilizando resíduos de *Ephestia kuhniella*. O processo envolve a desproteinização com NaOH, seguida da desmineralização com HCl, ambos em diferentes concentrações

e condições. Após a secagem, pretende-se obter o composto quitosana-melanina.

Resultados: Espera-se que o rendimento da extração da quitina esteja em consonância com os valores descritos na literatura, que variam normalmente de 14% a 23,8%, podendo atingir até 30%. Em relação à desproteinização e desmineralização, estimam-se rendimentos de aproximadamente 67% e 10,5%, respectivamente.

Conclusão: Com o início da pesquisa, espera-se confirmar a viabilidade da extração de quitosana-melanina a partir de um resíduo abundante no meio ambiente, abrindo novas perspectivas para estudos futuros e aplicações em diferentes áreas industriais.

Trab. 126

EXPERIÊNCIA PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA: ABORDAGENS PARA PACIENTES COM HIV.

Autores: HENRIQUE DOS SANTOS MADRUGA, RAYSSA FREITAS DOS SANTOS, CECÍLIA MENDES DE CARVALHO, THIAGO WAGNOS GUIMARÃES GUEDES, ROBERTA MELQUÍADES SILVA DE ANDRADE, ANA PAULA MEDEIROS MENNA BARRETO, LISMEA RAIMUNDO SOARES

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Abordar a relevância do estágio na prática em nutrição clínica para a prevenção e tratamento de doenças crônicas, incluindo o HIV, torna-se relevante. Sabe-se que um estado nutricional adequado, pode impactar diretamente na recuperação e melhor qualidade de vida dos indivíduos que vivem com o HIV/Aids.

Objetivo: Relatar a aplicação de conhecimentos teóricos na prática clínica ambulatorial, para o aprendizado de um atendimento nutricional humanizado de pessoas vivendo com o HIV.

Metodologia: Trata-se de um relato de caso referente a experiência vivenciado durante o estágio curricular obrigatório em Nutrição Clínica, por docentes/discentes da graduação em Nutrição, do Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN) – Centro Multidisciplinar – UFRJ/Macaé-RJ, em parceria com o ambulatório do Programa Municipal do ambulatório SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ, no primeiro semestre de 2025. A população atendida focou em adultos vivendo com o HIV, que eram encaminhados pelos infectologistas do serviço para o atendimento nutricional. Criou-se protocolos próprios para a coleta dos dados e avaliação nutricional, além do uso de softwares, para auxiliar na elaboração dos planos alimentares. A abordagem prática baseou-se nas necessidades individuais dos pacientes, e ainda, contou com o apoio da equipe multidisciplinar do serviço, no atendimento humanizado especializado ao público vivendo com HIV.

Resultados: Destaca-se das atividades desenvolvidas : 1) Coleta de dados antropométricos e dietéticos, (peso, altura, IMC, e histórico alimentar); 2) Avaliação nutricional, identificando necessidades específicas relacionadas ao HIV e presença

de comorbidades; 3) Planos alimentares individualizados, considerando (preferências alimentares, condições de saúde e objetivos de cada paciente, manutenção da saúde e sistema imunológico; 4) Aconselhamento nutricional, interagindo com os pacientes durante as orientações nutricionais, abordando (impacto da alimentação na eficácia da terapia antirretroviral, e a promoção de hábitos saudáveis); 5) Reuniões multidisciplinares, com discussão de casos clínicos e a importância da nutrição no suporte ao tratamento global do paciente; 6) Registro das evoluções nutricionais nos protocolos utilizados.

Conclusão: Tais práticas oportunizaram integrar no estágio de Nutrição Clínica teoria-prática, além de contribuir para o aprendizado nutricional humanizado, proporcionando ao acadêmico maior envolvimento e comprometimento com a saúde dos pacientes vivendo com HIV, na prática clínica ambulatorial.

Trab. 127

EXTRATOS VEGETAIS EM FILMES BIODEGRADÁVEIS FUNCIONAIS: APLICAÇÕES INOVADORAS EM NUTRICOSMÉTICOS

Autores: ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, LUCIANE LANSER, JÚLIA PREBIANCA, THAIS NIHUES, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A crescente demanda por produtos sustentáveis e multifuncionais nas indústrias de alimentos, cosméticos e nutricosméticos tem impulsionado o desenvolvimento de novos materiais biodegradáveis com propriedades bioativas. Nesse contexto, o uso de biopolímeros associados a extratos vegetais ricos em compostos fenólicos apresenta-se como uma alternativa promissora, unindo sustentabilidade, inovação tecnológica e benefícios funcionais.

Objetivo: Desenvolver e caracterizar filmes biodegradáveis à base de polímeros naturais incorporados com extratos de chá verde (*Camellia sinensis*), pinhão (*Araucaria angustifolia*) e erva-mate (*Ilex paraguariensis*), avaliando sua aplicabilidade como sistemas de liberação de compostos bioativos em produtos nutricosméticos.

Metodologia: Os filmes foram produzidos por casting, utilizando amido e gelatina como matriz polimérica. Extratos hidrossolúveis de chá verde, pinhão e erva-mate foram incorporados individualmente e em combinação, em diferentes concentrações (0,5 a 2,0% m/v). As amostras foram avaliadas quanto às propriedades físico-químicas (espessura, solubilidade, transparência), mecânicas (resistência e alongamento à tração), antioxidantes (atividade sequestrante de radicais DPPH) e microbiológicas. Além disso, testes preliminares de liberação controlada em meio simulador dérmico e análise sensorial com painel treinado foram realizados para avaliar a aplicabilidade em formulações nutricosméticas.

Resultados: Os filmes apresentaram boa integridade estrutural e flexibilidade, com variações de coloração e transparência conforme o extrato utilizado. A incorporação

dos extratos promoveu aumento significativo da atividade antioxidante, especialmente nos filmes com chá verde e erva-mate. O extrato de pinhão destacou-se pelo potencial umectante, enquanto a combinação dos três extratos resultou em sinergismo antioxidante. A liberação dos compostos bioativos foi gradual e sustentada, sugerindo potencial como sistema ativo em contato com a pele. Os filmes também apresentaram boa aceitação sensorial quanto ao toque, aroma e aparência.

Conclusão: Os resultados demonstram que filmes biodegradáveis com extratos vegetais podem atuar como matrizes funcionais em nutricosméticos, promovendo liberação de antioxidantes naturais e atendendo às exigências por produtos ecologicamente corretos, eficazes e inovadores. A aplicação desses sistemas em máscaras faciais ou invólucros de suplementos representa uma alternativa sustentável e tecnicamente viável no cenário atual da nutrição estética.

Trab. 128

FATORES INFLUENCIADORES DO EMAGRECIMENTO NA MENOPAUSA: PERCEPÇÃO DE 24.318 MULHERES BRASILEIRAS SOBRE OBSTÁCULOS, DESEJOS E DETERMINANTES SOCIOECONÔMICOS

Autores: CLAUDIA ARAUJO DA ROCHA BENEVIDES, ALEX MOTA BENEVIDES, ANDRESSA DANTAS DE PAULA, IEDA CRISTINA SOUSA DA ROCHA, LUANA CRISTINA SOUSA DA ROCHA NASCIMENTO

Instituição: OUTROS

Introdução: A menopausa representa período crítico para controle de peso feminino, com prevalência de obesidade aumentando de 32% na pré-menopausa para 58% na pós-menopausa. As alterações hormonais, especialmente redução estrogênica, promovem redistribuição da gordura corporal, diminuição da taxa metabólica basal e alterações comportamentais alimentares. No Brasil, 55% das mulheres apresentam sobrepeso e 22,6% obesidade, com agravamento significativo após os 45 anos. Contudo, múltiplos fatores intervenientes permanecem pouco compreendidos sob perspectiva das próprias mulheres, limitando efetividade de intervenções terapêuticas. Este estudo investigou fatores auto-relatados que dificultam emagrecimento nesta fase.

Objetivo: Analisar fatores que mulheres brasileiras identificam como obstáculos ao emagrecimento na menopausa, caracterizar objetivos específicos de perda de peso por faixa etária, investigar associações entre renda familiar e magnitude do desejo de emagrecimento, e mapear principais dificuldades percebidas para subsidiar desenvolvimento de abordagens terapêuticas mais eficazes.

Metodologia: Estudo transversal com 24.318 mulheres brasileiras (idade média 50,6 anos) através de pesquisas online. Variáveis analisadas incluíram idade, peso desejado, renda familiar, principais dificuldades percebidas e objetivos com emagrecimento.

Resultados: 73,5% estavam em peri/pós-menopausa (≥ 45 anos), concentração em 50-54 anos (53,7%). Peso médio desejado: 12,8 kg. Principais dificuldades auto-relatadas:

ansiedade e alimentação emocional (68,3%), mudanças metabólicas da menopausa (54,7%), falta de tempo (47,2%), baixa autoestima (41,8%), dificuldades financeiras (38,9%). Mulheres de menor renda desejavam emagrecer mais: até 1 salário mínimo (15,2 kg) versus alta renda > 5 SM (10,1 kg), correlação $r=-0,34$ (p)

Conclusão: Ansiedade emerge como fator central no ganho de peso durante menopausa, superando aspectos puramente hormonais. A associação inversa entre renda e magnitude do desejo de emagrecimento indica que vulnerabilidades socioeconômicas amplificam risco de obesidade nesta fase. Achados sugerem necessidade de abordagens terapêuticas que considerem determinantes psicossociais e econômicos, não apenas biológicos da menopausa, com integração de suporte psicológico como componente central nas intervenções de emagrecimento.

Trab. 129

FATORES METABÓLICOS PRECOCES E SEU IMPACTO NO NEURODESENVOLVIMENTO INFANTIL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERATURA

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE, MARIANA GUEDES GONÇALVEZ, RAYANY EMANUELLY CARVALHO SILVEIRA, MARIA FERNANDA FADEL LACRETA, AMANDA TATAKIHARA, ANA CLARA DOS SANTOS CAVASSINI, BEATRIZ DO NASCIMENTO FADEL, DHAUBIAN BRAGA BRAUÍTO BARBOSA, MARIA EDUARDA DE MORAES VALVERDE

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: O neurodesenvolvimento infantil é um processo complexo e contínuo que se inicia no período intrauterino e se estende pela infância e adolescência, sendo influenciado por fatores genéticos, ambientais, nutricionais e metabólicos. Nas últimas décadas, observou-se um aumento na prevalência de transtornos do neurodesenvolvimento, como o autismo, despertando o interesse científico pela investigação de fatores predisponentes. Nesse contexto, alterações metabólicas precoces, como obesidade materna e desnutrição neonatal, têm sido associadas a alterações estruturais e funcionais no sistema nervoso central, com impactos duradouros sobre a saúde neurológica.

Objetivo: Analisar os impactos dos fatores metabólicos precoces, especialmente obesidade materna e condições nutricionais neonatais, sobre o neurodesenvolvimento infantil.

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, com base nos critérios do protocolo PRISMA. Foram selecionados artigos publicados a partir de 2011, em bases como PubMed, Lilacs, Cochrane e SciELO. Utilizaram-se descritores em português e inglês, combinados por operadores booleanos. Após triagem por pares, leitura dos resumos e textos completos, sete artigos foram incluídos na análise final. A avaliação qualitativa considerou aspectos metodológicos, delineamento e coerência entre resultados e conclusões.

Resultados: A análise dos estudos revelou uma

associação significativa entre fatores metabólicos precoces e o neurodesenvolvimento. A obesidade materna foi relacionada ao aumento do risco de malformações do sistema nervoso central, devido à inflamação placentária e alterações na microbiota intestinal. A nutrição pós-natal inadequada, tanto por déficit quanto por excesso, demonstrou influência direta no crescimento e desenvolvimento neurológico de prematuros, afetando o risco futuro de distúrbios metabólicos e cognitivos. Estudos genéticos também identificaram mutações relacionadas ao metabolismo que interferem na formação cerebral, sugerindo que os fatores de risco vão além do ambiente, incluindo predisposições moleculares. Apesar de convergirem na identificação dos riscos, os estudos apontam contrastes quanto ao impacto do crescimento acelerado, evidenciando a complexidade da relação entre metabolismo e neurodesenvolvimento.

Conclusão: Fatores metabólicos precoces, como obesidade materna, falhas no crescimento e mutações genéticas, impactam o neurodesenvolvimento infantil, exigindo estratégias preventivas e novos estudos.

Trab. 130

FEBRE DO OROPOUCHE E CONSEQUÊNCIAS METABÓLICAS PÓS-INFECÇÃO: UM OLHAR NUTROLÓGICO SOBRE INFLAMAÇÃO E RECUPERAÇÃO

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, RAFAEL CARDOSO RODRIGUES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A febre do Oropouche (OROV) é uma arbovirose emergente com surtos crescentes na Amazônia e relatos de expansão para áreas urbanas. Embora geralmente autolimitada, há evidências de complicações neurológicas e sintomas prolongados semelhantes à fadiga pós-viral. Em infecções virais, a persistência da inflamação sistêmica pode impactar o metabolismo energético, favorecer resistência insulínica e agravar condições como obesidade e sarcopenia. A nutrologia, ao abordar o eixo imunometabólico, oferece ferramentas para reduzir complicações e otimizar a recuperação.

Objetivo: Revisar as repercussões metabólicas pós-infecção pela OROV e discutir potenciais estratégias nutrológicas de suporte e prevenção de desfechos adversos.

Metodologia: Revisão narrativa baseada em literatura publicada nos últimos cinco anos sobre OROV, inflamação viral e imunometabolismo. Foram considerados estudos em arboviroses correlatas (Dengue, Chikungunya, COVID-19), com extração para possíveis desfechos da OROV. Focou-se em alterações inflamatórias crônicas, resistência insulínica, composição corporal e papel de micronutrientes e dietas anti-inflamatórias.

Resultados: Evidências sugerem que a OROV pode desencadear inflamação persistente, com elevação de citocinas pró-inflamatórias (IL-6, TNF- α) semelhantes às observadas em outras arboviroses. Esse processo pode agravar resistência insulínica, predispondo à síndrome metabólica em indivíduos suscetíveis. Pacientes obesos apresentam risco aumentado de curso sintomático, enquanto a sarcopenia pode intensificar

fadiga e dificultar reabilitação. Deficiências de vitamina D, zinco e selênio reduzem a eficiência da resposta antiviral e modulam a intensidade da inflamação, influenciando a recuperação. Dietas ricas em ultraprocessados potencializam a inflamação pós-viral. Intervenções nutricionais anti-inflamatórias (dieta mediterrânea, suplementação direcionada, proteína de alto valor biológico) são promissoras para reduzir repercussões metabólicas e melhorar a qualidade de vida após a infecção.

Conclusão: A febre do Oropouche, além de seu impacto infecioso agudo, pode gerar repercussões metabólicas relevantes, especialmente em indivíduos com vulnerabilidades nutricionais. O enfoque nutrológico, com atenção a composição corporal, qualidade da dieta e adequação de micronutrientes, deve ser considerado no manejo clínico e em estratégias preventivas. Pesquisas futuras são necessárias para elucidar biomarcadores de inflamação e o papel de intervenções nutricionais específicas no contexto da OROV.

Trab. 131

FEBRE OROPOUCHE E NUTROLOGIA: INTERFACES ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, RESPOSTA IMUNE E AGRAVAMENTO CLÍNICO

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, RAFAEL CARDOSO RODRIGUES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A febre do Oropouche (OROV) é uma arbovirose emergente na Amazônia e em expansão para centros urbanos. Seu quadro clínico, semelhante ao da dengue, inclui febre, cefaleia, mialgia e, em casos graves, manifestações neurológicas. O estado nutricional desempenha papel crucial na resposta imunológica, podendo influenciar a evolução clínica da OROV. Tanto a desnutrição quanto a obesidade estão associadas a alterações imunometabólicas que favorecem infecções mais prolongadas e complicadas.

Objetivo: Discutir as interfaces entre estado nutricional, resposta imune e evolução clínica da febre do Oropouche, destacando implicações para a prática nutrológica preventiva.

Metodologia: Revisão narrativa baseada em artigos dos últimos 5 anos sobre OROV e imunometabolismo. Incluir-se evidências de arboviroses correlatas (dengue, Zika, influenza e COVID-19) para extração de mecanismos. Foram avaliados o impacto de condições nutricionais críticas (obesidade, desnutrição, sarcopenia) e micronutrientes com ação imunomoduladora (vitamina D, zinco, selênio, vitamina C).

Resultados: As evidências apontam que a obesidade atua como fator agravante, pela inflamação crônica de baixo grau, resistência insulínica e disfunção de linfócitos T, o que pode prolongar sintomas e aumentar risco de complicações neurológicas. A desnutrição proteico-energética compromete síntese de imunoglobulinas e função de células efetoras, favorecendo maior carga viral e recuperação mais lenta. Deficiências de vitamina D, zinco, selênio e vitamina C reduzem a resposta antiviral inata e relacionam-se a maior hospitalização em outras arboviroses, sugerindo efeito semelhante na OROV. A sarcopenia pode intensificar fadiga pós-viral e dificultar

reabilitação funcional. Esses achados indicam que populações com vulnerabilidades nutricionais, tanto por carência quanto por excesso, tendem a apresentar evolução clínica mais desfavorável frente ao Oropouche.

Conclusão: A interação entre estado nutricional e febre do Oropouche é biologicamente plausível e relevante para a saúde pública. Estratégias nutrológicas, como suplementação de micronutrientes em populações carentes, prevenção da obesidade e manejo da sarcopenia, devem integrar medidas de enfrentamento da OROV. A investigação de biomarcadores nutricionais em pacientes com OROV poderá embasar protocolos específicos de suporte nutricional, ampliando a capacidade de resposta a esta arbovirose emergente.

Trab. 132

FEBRE OROPOUCHE, MICROBIOTA INTESTINAL E NUTRIÇÃO: UMA ABORDAGEM PARA A SÍNDROME PÓS-VIRAL

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, RAFAEL CARDOSO RODRIGUES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A febre Oropouche (OROV) é uma arbovirose emergente, com surtos crescentes na região amazônica e risco de expansão nacional. Apesar de autolimitada na maioria dos casos, há relatos de recidivas sintomáticas e manifestações neurológicas, sugerindo potencial para síndrome pós-viral, à semelhança do que ocorre na Chikungunya e no COVID-19. O estado nutricional e a microbiota intestinal modulam a resposta imune, a intensidade da inflamação e a recuperação metabólica, constituindo alvos estratégicos para o manejo clínico e preventivo da OROV.

Objetivo: Analisar a interface entre febre Oropouche, microbiota intestinal e inflamação pós-viral, discutindo potenciais estratégias nutrológicas.

Metodologia: Revisão narrativa com ênfase em artigos publicados nos últimos cinco anos sobre OROV, imunometabolismo e disbiose em infecções virais. Foram incluídas evidências de arboviroses correlatas e COVID-19, aplicando raciocínio translacional para compreender possíveis repercussões da OROV. Os focos analíticos foram: inflamação persistente, microbiota intestinal, dieta e micronutrientes imunomoduladores.

Resultados: A OROV pode induzir resposta inflamatória sustentada, com elevação de IL-6 e TNF- α , mecanismo implicado em fadiga prolongada e déficit funcional. Estudos em outras viroses demonstram que a disbiose intestinal amplifica essa inflamação ao promover a barreira mucosa e favorecer translocação bacteriana, perpetuando estado pró-inflamatório. O consumo de dietas ultraprocessadas potencializa esse desequilíbrio. Em contrapartida, padrões alimentares ricos em fibras, polifenóis e ácidos graxos ômega-3 promovem eubiose, aumentam produção de ácidos graxos de cadeia curta e atenuam inflamação. Probióticos e prebióticos mostraram reduzir carga viral e marcadores inflamatórios em infecções virais, sugerindo possível benefício em arboviroses. Além disso,

deficiências nutricionais comprometem a resposta antiviral e associam-se a maior gravidade clínica. Assim, a interação entre nutrição, microbiota e imunidade representa eixo crítico para explicar variações no curso clínico da OROV e para delinear intervenções.

Conclusão: A febre Oropouche pode evoluir além do quadro agudo, com risco de síndrome pós-viral associada a inflamação crônica e disbiose intestinal. A nutrologia surge como abordagem promissora ao propor estratégias de suporte que combinam dietas anti-inflamatórias, modulação da microbiota e correção de deficiências micronutricionais.

Trab. 133

FIDELIDADE DA IA NA REESCRITA DE ANAMNESES

Autores: JEFFERSON KLEBER PEREIRA DO NASCIMENTO, EVERTON ALMEIDA FREITAS, HIALLI CRISTINE OLIVEIRA CHAVES

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: A anamnese é pilar da prática em nutrologia; modelos de linguagem (LLMs) têm sido usados para reestruturar relatos visando legibilidade. Entretanto, pode haver perda de fidelidade factual. Faltam análises aplicadas à nutrologia clínica.

Objetivo: Avaliar, em casos reais do cotidiano ambulatorial, o que se altera quando uma LLM (ChatGPT-4o) reescreve anamneses: tipos de inconsistência (omissões, adições não verificadas e distorções) e impacto clínico potencial.

Metodologia: Este estudo observacional avaliou a fidelidade de reestruturações textuais geradas por um modelo de linguagem (ChatGPT-4o) quando comparadas às anamneses nutrológicas originais registradas ipsis litteris. Três atendimentos reais foram selecionados e, para cada um, o texto original foi reescrito pelo modelo em uma única rodada com prompt restritivo que vedava inclusões e omissões. A comparação item a item utilizou como unidade o “fato clínico discreto”, classificando divergências em omissão, adição não verificada e distorção. Calcularam-se proporções por tipo de erro e um escore de fidelidade ($1 - \text{erros/total de fatos}$), e graduou-se o impacto clínico potencial (baixo, moderado ou alto). A leitura e a classificação foram realizadas por um único avaliador; os dados foram anônimos e tratados conforme normas éticas e de proteção de dados.

Resultados: Observou-se, nos três casos, melhora de legibilidade e padronização acompanhada de alterações de conteúdo: adições interpretativas (por exemplo, rótulos diagnósticos e propostas terapêuticas ausentes no original), omissões de detalhes contextuais (temporalidade e composição das refeições, consumo de bebidas, intensidade de sintomas) e distorções semânticas ou numéricas. O impacto potencial variou de moderado a significativo, incluindo a introdução indevida de um plano terapêutico com menção a semaglutida.

Conclusão: Conclui-se que modelos de linguagem podem organizar o registro clínico, mas seu uso seguro requer escopo restrito, prompts com cláusulas negativas explícitas, revisão humana sistemática, preservação do original como trilha de

auditoria e transparência quanto ao emprego da IA, de modo a não comprometer a integridade factual e a segurança do paciente.

Trab. 134

FILMES BIODEGRADÁVEIS DE AMIDO COM EXTRATO DE BORRA DE CAFÉ: POTENCIAL TECNOLÓGICO E SUSTENTÁVEL

Autores: LUCIANE LANSER, RAQUEL BONATI MORAES IBSCH, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A valorização de resíduos agroindustriais como estratégia de sustentabilidade tem incentivado o uso da borra de café na produção de filmes biodegradáveis. Rica em compostos fenólicos, fibras e cafeína, a borra de café pode atuar como aditivo funcional, melhorando propriedades antioxidantes e estruturais dos filmes. Além disso, seu reaproveitamento contribui para a redução do impacto ambiental gerado pelo descarte inadequado, promovendo a economia circular e estimulando a geração de novos produtos a partir de subprodutos da cadeia cafeeira.

Objetivo: Avaliar o efeito da incorporação de extrato de borra de café em filmes biodegradáveis à base de amido de mandioca, com foco em suas propriedades físico-químicas e bioativas.

Metodologia: Filmes foram formulados com amido de mandioca (3,5% p/v), glicerol como plastificante (25% p/p), com adição de extrato hidroetanólico de borra de café em três concentrações (0%, 2,5% e 5%). Os filmes foram caracterizados quanto à espessura, solubilidade, resistência mecânica, atividade antioxidante (DPPH) e atividade antimicrobiana contra *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. As análises foram realizadas em triplicata, e os dados foram submetidos à análise estatística para verificação da significância dos efeitos observados.

Resultados: A adição de extrato de borra de café resultou em aumento significativo na capacidade antioxidante dos filmes, especialmente na concentração de 5%. Houve melhora na resistência à tração e redução da solubilidade em água, favorecendo a integridade estrutural dos filmes em condições úmidas. Os filmes também apresentaram atividade antimicrobiana moderada contra as bactérias testadas, demonstrando potencial para uso em embalagens ativas. As amostras com 5% de extrato mostraram-se mais eficazes, sugerindo uma relação dose-dependente para os efeitos observados.

Conclusão: O uso de extrato de borra de café como aditivo funcional em filmes de amido de mandioca mostrou-se eficaz na melhoria de propriedades antioxidantes e mecânicas. Este estudo de caso reforça o potencial da economia circular ao transformar um resíduo abundante em material de alto valor agregado com aplicação em embalagens biodegradáveis. Além disso, destaca-se o aproveitamento de compostos bioativos naturais como alternativa sustentável aos aditivos sintéticos, com benefícios adicionais para a conservação de alimentos e

redução do impacto ambiental.

Trab. 135

FREQUÊNCIA DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS, DEFICIÊNCIA DE VITAMINAS E SÍNDROME NEUROCOGNITIVA NO HIV

Autores: CLARA NASCIMENTO DE AZEVEDO, WHENNER FARIA MELO, BRUNO RANGEL FELIZARDO, KAREN SOUZA DOS SANTOS, MARIANA AMÉLIA MONTEIRO, ROSA ALMEIDA AFONSO, SILVIA THESS CASTRO, MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT'ANNA, JORGE CASSEB, LISMEA RAIMUNDO SOARES

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Em pessoas vivendo com HIV (PVHIV), tanto as alterações metabólicas provocadas pela infecção, pela terapia antirretroviral (TARV), quanto às deficiências nutricionais podem afetar significativamente a função cognitiva e o sistema nervoso central. Assim, compreender como os nutrientes, os marcadores bioquímicos e o estado corporal influenciam a saúde cerebral em PVHIV, torna-se relevante.

Objetivo: Verificar a frequência de alterações metabólicas, deficiência de vitaminas B12 e ácido fólico, como fatores de risco para o desenvolvimento de síndrome neurocognitiva em PVHIV.

Metodologia: Trata-se de um projeto de iniciação científica, com apoio PIBIC, em fase inicial, pela graduação do curso de Nutrição do Centro Multidisciplinar-UFRJ-Macaé. Estudo transversal, envolveu o SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ e o Service ADEE3002-FMUSP, com adultos e idosos diagnosticados com HIV, de ambos os sexos, sob TARV. Nesta primeira fase, avaliou-se variáveis: metabólicas; antropométricas; deficiência vitaminas B12 e ácido fólico na dieta habitual, e funções neurocognitivas. O estudo faz parte de projetos maiores, aprovados no CEP-UFRJ/ Macaé, sob (CAAE: 55102516.0.0000.5699) e CAPESP-HC-FMUSP com o (Parecer: 0221/07). Nas análises se adotou nível de significância de 5%.

Resultados: Incluiu-se uma amostra diversificada de idade e região geográfica brasileira, onde, no ambulatório de Macaé houve maior frequência de PVHIV adultas, eutróficas (49,4%), com risco de perda cognitiva em (57,7%), sem deficiência no consumo da dieta habitual de vitamina B12 (66,7%), embora com presença de deficiência do ác. fólico (56,8%). Nos idosos se verificou mais sobre peso (43,3%), com risco de perda cognitiva em 100% e deficiência no consumo das vitaminas B12 e ác. fólico (66,7%; 63,3), respectivamente. No ambulatório do ADEE-FMUSP, foi observado maior frequência de PVHIV adultas com sobre peso (44,8%), com risco de perda cognitiva (66,7%) e apresentando deficiência no consumo da dieta habitual das vit. B12 e ác. fólico (67%; 62,5%;), respectivamente. Nos idosos, notou-se eutrofia em (52,2%), com risco de perda cognitiva em 100% e deficiência no consumo da dieta habitual das vit. B12 e ác. fólico (56,5%; 56,5%;), respectivamente.

Conclusão: Esses achados evidenciam a urgência de estratégias preventivas e terapêuticas multidimensionais

que levem em conta não apenas o controle da infecção, mas também os efeitos adversos de longo prazo do tratamento e a vulnerabilidade neurológica associada aos aspectos da idade e nutricionais da PVHIV.

Trab. 136
FREQUÊNCIA DE HIPOFOSFATEMIA NOS QUATRO PRIMEIROS DIAS APÓS TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA AUTÓLOGO

Autores: LUCAS GARCIA PIATO, BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA-DIAS, KAREN KAORI MIYAMOTO, JENNER BRAGA SMITH, RAFAEL DEZEN GAIOLLA, SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: O transplante de medula óssea (TMO) é intervenção terapêutica indicada para diversas condições clínicas, incluindo doenças hematológicas malignas, falência medular e desordens genéticas. A hipofosfatemia, definida como a redução da concentração sérica de fosfato, é uma complicação relevante após o TMO, especialmente em regimes de condicionamento intensivo. Casos já foram descritos, possivelmente relacionados à elevada taxa de proliferação celular durante a recuperação medular.

Objetivo: Avaliar a frequência de hipofosfatemia nos primeiros quatro dias após o transplante de medula óssea autólogo e investigar suas possíveis associações clínicas e laboratoriais.

Metodologia: Estudo retrospectivo com 97 pacientes submetidos a TMO autólogo entre 2016 e 2023. A hipofosfatemia foi definida como concentração sérica de fósforo menor que 2,5 mg/dL. Dados clínicos e laboratoriais foram coletados do prontuário eletrônico.

Resultados: A mediana de idade foi de 55 anos, com predominância do sexo masculino (60,8%) e tempo mediano de internação de 22 dias. As principais doenças de base foram mieloma múltiplo (57,7%) e linfoma (37,1%). Nos primeiros quatro dias, 18,5% dos pacientes apresentaram hipofosfatemia. Na regressão logística multivariada, a hipofosfatemia esteve associada apenas ao condicionamento com melfalano: pacientes que receberam esse esquema apresentaram risco aproximadamente quatro vezes menor de desenvolver hipofosfatemia.

Conclusão: A frequência de hipofosfatemia nos primeiros dias após o TMO autólogo varia de acordo com o tipo de condicionamento quimioterápico, sendo menos comum em pacientes tratados com melfalano.

Trab. 137
FREQUÊNCIA DE HIPOFOSFATEMIA NOS QUATRO PRIMEIROS DIAS APÓS TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA AUTÓLOGO

Autores: LUCAS GARCIA PIATO, BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA-DIAS, KAREN KAORI MIYAMOTO, JENNER BRAGA SMITH, RAFAEL DEZEN GAIOLLA, SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: O transplante de medula óssea (TMO) é intervenção terapêutica indicada para diversas condições clínicas, incluindo doenças hematológicas malignas, falência medular e desordens genéticas. A hipofosfatemia, definida como a redução da concentração sérica de fosfato, é uma complicação relevante após o TMO, especialmente em regimes de condicionamento intensivo. Casos já foram descritos, possivelmente relacionados à elevada taxa de proliferação celular durante a recuperação medular.

Objetivo: Avaliar a frequência de hipofosfatemia nos primeiros quatro dias após o transplante de medula óssea autólogo e investigar suas possíveis associações clínicas e laboratoriais.

Metodologia: Estudo retrospectivo com 97 pacientes submetidos a TMO autólogo entre 2016 e 2023. A hipofosfatemia foi definida como concentração sérica de fósforo menor que 2,5 mg/dL. Dados clínicos e laboratoriais foram coletados do prontuário eletrônico.

Resultados: A mediana de idade foi de 55 anos, com predominância do sexo masculino (60,8%) e tempo mediano de internação de 22 dias. As principais doenças de base foram mieloma múltiplo (57,7%) e linfoma (37,1%). Nos primeiros quatro dias, 18,5% dos pacientes apresentaram hipofosfatemia. Na regressão logística multivariada, a hipofosfatemia esteve associada apenas ao condicionamento com melfalano: pacientes que receberam esse esquema apresentaram risco aproximadamente quatro vezes menor de desenvolver hipofosfatemia.

Conclusão: A frequência de hipofosfatemia nos primeiros dias após o TMO autólogo varia de acordo com o tipo de condicionamento quimioterápico, sendo menos comum em pacientes tratados com melfalano.

Trab. 138
FREQUÊNCIA DO ESTADO CLÍNICO-NUTRICIONAL E PSICOEMOCIONAL, SEGUNDO ESQUEMA TERAPÊUTICO DAS PESSOAS VIVENDO COM HIV.

Autores: WHENNER FARIA MELO, CLARA NASCIMENTO DE AZEVEDO, VALENTINA VERGÍNIA DA COSTA LOPES, LEONARDO VICTOR MIRANDA DE SOUZA, SAMARA DOS SANTOS SAMPAIO, BRUNO RANGEL FELIZARDO, MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT'ANNA, JORGE CASSEB, KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE, LISMEA RAIMUNDO SOARES

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: A associação entre alteração do estado

nutricional (sobre peso/obesidade), ansiedade, depressão, perfil metabólico e a capacidade neurocognitiva negativos, além de interferir no bem-estar, podem contribuir para o aumento da morbi-mortalidade, nas pessoas vivendo com HIV (PVHIV).

Objetivo: Conhecer a relação entre o estado clínico-nutricional e os sintomas de ansiedade/depressão em pessoas vivendo com HIV, no segmento ambulatorial.

Metodologia: Trata-se de um projeto de iniciação científica, com apoio FAPERJ, da graduação em Nutrição, do IAN-UFRJ/Macaé-RJ, ainda em fase inicial. Estudo transversal, no ambulatório do SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ, no período de janeiro e dezembro de 2024. Adultos de ambos os sexos, com HIV, que assinaram o TCLE, sob terapia antirretroviral (TARV). Se excluiu: gestantes, idosos, indivíduos com diagnóstico prévio de doença cardiovascular e/ou doença mental. Dividiu-se a amostra segundo o esquema terapêutico em: Grupo 1 (n= 31 PVHIV): ITRN= inibidores de transcriptase reversa análogos de nucleosídeos; IP= inibidor de protease; II= inibidor de integrase (ITRN e/ou IP e/ou II); Grupo 2 (n= 35 PVHIV): inibidores de transcriptase reversa análogos de nucleosídeos; ITRNN= inibidores de transcriptase reversa não análogos de nucleosídeos (ITRN e/ou ITRNN). Avaliou-se as variáveis: Perfil Antropométrico; Sintomas de Ansiedade/Depressão, segundo a Escala de Ansiedade e Depressão Hospitalar (HADS); Perfil Clínico-Metabólico. Na análise se utilizou o software SPSS versão 21 e o nível de significância foi $p < 0,05$.

Resultados: Incluiu-se (n=66; 100%) PVHIV, sob TARV, onde (n=32; 48,64%) do sexo feminino e (n=34; 51,6%) do sexo masculino, com idade média de (42±10 anos). Ao caracterizar por esquema terapêutico, os dados mostraram uma maior frequência de ansiedade encontrada nos avaliados do Grupo 1 (n= 22; 62,8%) e de depressão, lipodistrofia autorreferida, doença gordurosa não alcoólica (DHGNA) e síndrome metabólica nas PVHIV do Grupo 2, (n=16; 51,6%), (n= 12; 38,7%), (n= 14; 45,2%), (n= 23; 74,2%), respectivamente.

Conclusão: Notou-se que os esquemas terapêuticos podem influenciar no perfil nutricional e os sintomas psicoemocionais (ansiedade/depressão) da população estudada. Esses achados destacam a importância de intervenções multiprofissionais para monitorar e minimizar os impactos psicosociais e nutricionais do tratamento, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida das PVHIV, no segmento ambulatorial.

Trab. 139

GRAMATURA DE FILME BIODEGRADÁVEL INCORPORANDO RESÍDUO GELO DA CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS DE FALHA DE PINHÃO

Autores: ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, JULIA PREBIANCA, AMANDA ALVES PRESTES, KARINE MARAFON, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, CRISTIANE VIEIRA HELM, FERNANDA NUNES FERREIRA, CAROLINA KREBS DE SOUZA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELAINE SCHWINDEN PRUDENCIO

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: O aproveitamento de resíduos gerados no processamento de alimentos tem se destacado como estratégia sustentável para agregar valor e reduzir impactos ambientais. No processo de crioconcentração em blocos do extrato de falha de pinhão (*Araucaria angustifolia*), o gelo residual é geralmente descartado. Neste estudo, utilizou-se o gelo proveniente do segundo estágio do processo para a elaboração de um filme biodegradável, visando seu potencial uso como material de embalagem, em substituição a polímeros sintéticos e contribuindo para o aproveitamento integral da matéria-prima.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi avaliar a gramatura de filme biodegradável incorporando resíduo gelo da crioconcentração em blocos de falha de pinhão.

Metodologia: A determinação da gramatura do filme elaborado a partir do resíduo gelo proveniente do segundo estágio da crioconcentração em blocos foi realizada de acordo com procedimento adaptado para caracterização física de materiais de embalagem. Amostras circulares do filme, com diâmetro de 8,5 cm, foram cortadas e pesadas em balança analítica de precisão ($\pm 0,0001$ g). A área superficial das amostras foi calculada considerando a fórmula da área do círculo ($A = \pi \cdot r^2$), utilizando o raio correspondente (4,25 cm) obtido a partir da medição do diâmetro com paquímetro digital. A gramatura foi determinada pela razão entre a massa (g) e a área (cm^2) da amostra, expressa em g/cm^2 . Para fins de padronização com valores de referência da indústria de embalagens, os resultados foram convertidos para g/m^2 multiplicando-se o valor obtido por 10.000.

Resultados: A amostra analisada apresentou massa de 1,49 g, diâmetro de 8,5 cm e área de 226,865 cm^2 , resultando em uma gramatura de 0,006567783 g/cm^2 , equivalente a aproximadamente 65,68 g/m^2 . Este valor enquadra-se na faixa típica de filmes finos e flexíveis, indicando viabilidade para usos onde baixa espessura e leveza sejam desejáveis. Os resultados demonstram que o resíduo gelo do segundo estágio da crioconcentração em blocos, quando aplicado em material na forma de filme, apresenta propriedades físicas compatíveis com potenciais aplicações na indústria de embalagens, podendo ser empregado em segmentos como alimentos, cosméticos e produtos farmacêuticos. O uso promove o aproveitamento de um subproduto que seria descartado, alinhando-se à economia circular e sustentabilidade.

Conclusão: A gramatura obtida confirma o potencial de aplicação do filme elaborado como material leve e funcional.

Trab. 140

GRUPO DE CUIDADO COLETIVO COMO ESTRATÉGIA PARA ADOÇÃO DE HÁBITOS DE VIDA SAUDÁVEIS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: DIEGO DA SILVA BEZERRA, SYMARA ABRANTES ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA CABRAL

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A obesidade é uma das principais preocupações atuais, responsável pelo aumento na incidência de doenças crônicas não transmissíveis. No Brasil, observou-se aumento de 20,8% para 25,9% de indivíduos adultos obesos entre os anos de 2013 e 2019, com projeções de ascendência para 30% até 2030. As mulheres e grupos com menor escolaridade e renda apresentam maior incidência.

Objetivo: Relatar a experiência de iniciativa para adoção de hábitos de vida saudáveis, na Atenção Primária em Saúde, para adultos com obesidade.

Metodologia: Trata-se de um relato de experiência realizada na Unidade de Saúde da Família Felizardo Vieira – Ipaumirim – Ceará, no ano de 2025. Os vinte participantes, convidados pelas Agentes Comunitárias de Saúde, por iniciativa própria, compareceram no primeiro momento do grupo, que consistiu em uma consulta multidisciplinar, realizada por médico, enfermeira, odontólogo, nutricionista, psicóloga e profissional de educação física, avaliação odontológica, verificação da situação vacinal, todos os profissionais do próprio serviço. Foram realizados aferição de sinais vitais, exames laboratoriais, avaliação antropométrica, avaliação nutricional e funcional. Os encontros semanais, com duração de uma hora, tiveram como base a terapia comunitária, com roda de discussão que que tinham como tema “conquistas e deslizes da semana”, e seguiam com a condução de um dos profissionais, que abordaram hábitos de vida saudáveis, melhor relação e conhecimento dos alimentos, a importância das atividades físicas e dos cuidados com a saúde.

Resultados: Foram oito semanas de acompanhamento, concluídos com a realização da reavaliação. Dos vinte participantes iniciais, dezesseis concluíram o cronograma proposto. Observou-se melhoria significativa nos parâmetros avaliativos, com redução dos riscos associados à obesidade, bem como melhor disposição a continuação de hábitos saudáveis e consequente seguimento das práticas propostas.

Conclusão: O grupo mostrou-se uma iniciativa profícua no que concerne à prevenção e controle de doenças crônicas a partir da oportunidade de que os usuários da atenção primária possam conhecer e ser estimulados à adoção de hábitos de vida saudáveis. Trata-se de uma experiência que pode servir de exemplo para que outras unidades de saúde possam também fortalecer a atuação no contexto preventivo frente à problemática da obesidade.

Trab. 141

HÁBITOS E PERCEPÇÕES SOBRE REFRIGERANTES ZERO AÇÚCAR ENTRE ACADÉMICOS DE MEDICINA

Autores: THIAGO MARTINS BIDOIA, ANA TERESA MAIA CINTRA CHAGAS, BEATRIZ PILAN MENDONÇA, LARA COSTA NEVES MONTEIRO, YASMIN BOBADILHA, ANA VALÉRIA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Refrigerantes zero açúcar vem se popularizando entre pessoas que buscam reduzir calorias

sem abrir mão do sabor doce. Apesar da queda no consumo de refrigerantes no Brasil, versões adoçadas artificialmente crescem em áreas urbanas. Seu impacto metabólico é controverso, com possíveis associações a resistência à insulina e risco cardiovascular. Entre acadêmicos de Medicina, compreender hábitos e percepções é relevante, pois escolhas individuais podem refletir em condutas futuras.

Objetivo: Descrever hábitos de consumo e percepções sobre refrigerantes zero entre estudantes de Medicina da Faculdade de Medicina de Catanduva - FAMECA, considerando fatores individuais e influência das redes sociais.

Metodologia: Estudo transversal realizado entre junho e setembro de 2025, por questionário digital elaborado pelos autores. Participaram 113 estudantes maiores ou iguais a 18 anos, de ambos os sexos, selecionados por conveniência. Variáveis: perfil sociodemográfico, autopercepção de conhecimento em nutrologia, frequência e motivos de consumo de refrigerantes, influência das redes sociais e percepção de bem-estar. Dados analisados no software Jamovi 2.6.44, aplicando-se qui-quadrado (p menor que 0,05).

Resultados: A maioria era do sexo feminino (61,9%), entre 18–21 anos (77,9%) e nos anos iniciais (92,9%). Quanto ao conhecimento em nutrologia, 65,5% declararam pouco ou básico. O consumo de refrigerantes zero/diet foi relatado por 63 estudantes (55,8%), mais comum 1–2 vezes/semana (21,2%). A preferência majoritária foi por zero/diet, sem associação com conhecimento nutricional (p maior que 0,05). Houve associação significativa entre consumo e sensação de bem-estar (p menor que 0,05). Embora 66,4% tenham notado aumento de postagens sobre refrigerantes zero em redes sociais, isso não se associou a mudanças de consumo.

Conclusão: Estudantes da FAMECA demonstraram preferência por refrigerantes zero/diet, motivados por menor teor calórico e bem-estar subjetivo. O conhecimento em nutrologia não influenciou a escolha, e as redes sociais tiveram pouca repercussão prática. Os achados reforçam a necessidade de estratégias educativas baseadas em evidências para estimular escolhas alimentares mais conscientes entre futuros profissionais da saúde.

Trab. 142

HEPATITE MEDICAMENTOSA INDUZIDA POR TIRZEPATIDA MANIPULADA: RELATO DE CASO

Autores: CAMILA GUARDIA SUTILO, MARIANA GUARDIA PAZ

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: A Hepatite Medicamentosa (HM) é uma doença hepática induzida por fármacos, que pode variar de alterações bioquímicas a quadros graves de insuficiência hepática. A Tirzepatida (TZP) é um medicamento injetável, agonista dos receptores GLP-1 e GIP, com eficácia comprovada em estudos para diabetes tipo 2, obesidade e outras comorbidades.

Objetivo: Este estudo discute o uso seguro de medicações injetáveis e alerta sobre formulações manipuladas destas.

Metodologia: Paciente feminina, 24 anos em uso de TZP 7,5 mg há 4 meses para tratamento de obesidade (Índice de Massa Corporal reduziu de 37,18 para 26,4) desenvolveu quadro de mialgia, artralgia e icterícia 2 dias após a última aplicação do medicamento. Relata que a medicação era manipulada em farmácia fiscalizada com aplicação semanal. Ao exame físico apresentava icterícia discreta, taquicardia e hipotensão. Exames laboratoriais revelaram elevação das enzimas hepáticas: Aspartato Aminotransferase de 122 U/L e Alanina Aminotransferase de 313 U/L, além de aumento da bilirrubina total para 2,48 mg/dL. Os exames laboratoriais realizados 2 meses antes do quadro eram normais. Investigação para outras causas incluindo sorologias e marcadores autoimunes foi negativa, estabelecendo-se nexo causal com o medicamento. A paciente apresentou normalização completa dos exames 40 dias apenas após o início dos sintomas. A vigilância sanitária foi notificada quanto ao caso, sendo aguardado investigação.

Resultados: A HM por TZP representa complicação rara. A incidência de HM ocorreram em menos de 1% dos pacientes, com taxas semelhantes às do placebo e casos sintomáticos são ainda mais raros, com menos de 0,1%. A manipulação de TZP, sem controles de qualidade, pode resultar em contaminação microbiana, instabilidade e variações de concentração, elevando o risco de toxicidade hepática. Autoridades regulatórias, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o Conselho Federal de Farmácia e o Conselho Federal de Medicina, alertaram sobre essas fórmulas não autorizadas, recomendando que a comunidade médica priorize a prescrição de TZP patenteada, por ser submetido a testes de estabilidade, pureza e bioequivalência o que garante segurança e eficácia, minimizando eventos adversos imprevisíveis.

Conclusão: Embora a Tirzepatida tenha perfil hepatoprotetor, seu uso em formulações manipuladas eleva o risco de toxicidade. A priorização de produtos fiscalizados pela Anvisa e submetidos a testes de estabilidade, pureza e bioequivalência, é essencial para garantir segurança e eficácia.

Trab. 143

HERICIUM ERINACEUS: UMA PROMESSA NO COMBATE AO CÂNCER?

Autores: ANDRÉ NUNES VOLPINI, ELIELSON FRANCISCO FERNANDES FERREIRA, ANDREZA TALLYNE DE AGUIAR SILVA, MARIANE CAJUBÁ DE BRITTO LIRA NOGUEIRA, IAGO DILLION LIMA CAVALCANTI

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Introdução: O cogumelo *Hericium erinaceus*, popularmente conhecido como juba de leão, se destaca por apresentar em seu extrato compostos químicos como beta-glucana, erinacinas e hericenonas. Estes compostos apresentam propriedades antioxidantes, imunomoduladoras, estimulante do sistema nervoso central e neurotróficas, sendo amplamente utilizado como suplemento alimentar. A literatura sugere ainda seu potencial efeito na inibição do crescimento de células neoplásicas.

Objetivo: Neste contexto, nosso objetivo foi cultivar o cogumelo, obter o extrato hidroalcoólico e avaliar sua eficácia na inibição de células neoplásicas da mama.

Metodologia: Para cultivo do cogumelo *Hericium erinaceus* foi utilizada a metodologia chinesa modificada com a preparação do Spawn com sementes de painço (*Panicum miliaceum*) e cultivados em sacos de polietileno de alta densidade (PEAD). Para obtenção de um extrato duplo, o processo passou por duas etapas, a primeira em etanol e a segunda por decocção em água. A caracterização do extrato foi realizada pela técnica de Infravermelho com Transformada de Fourier (FTIR) e a atividade antiproliferativa pelo ensaio de MTT com linhagem MDA-MB-231 (câncer de mama).

Resultados: A metodologia de cultivo dos cogumelos foi eficaz, permitindo o seu crescimento de forma adequada, com qualidade na produção, tendo produtividade de 20% do peso do substrato divididos em 2 a 3 colheitas com intervalos de 15 dias cada. No FTIR, observou-se uma banda de absorção em 3300 cm⁻¹ referente ao grupo hidroxila (estiramento O-H) que é característico de compostos fenólicos, 2900 cm⁻¹ referente ao grupo metil (estiramento C-H) que é característico de compostos terpenos e uma banda em torno de 1600 cm⁻¹ podendo estar relacionado a presença de anel aromático de compostos fenólicos presentes no extrato. O ensaio de MTT evidenciou a atividade inibidora promissora do extrato bruto nas concentrações testadas, com destaque para a concentração de 250 µg/mL que apresentou aproximadamente 50% de inibição no crescimento das células neoplásicas.

Conclusão: Os resultados ressaltam a importância de aprofundar a caracterização dos compostos bioativos presentes no extrato de *Hericium erinaceus* e de investigar suas propriedades terapêuticas. Os achados indicam um potencial antineoplásico, especialmente no contexto do câncer de mama, evidenciando perspectivas tanto para o desenvolvimento de suplementos alimentares funcionais quanto para a formulação de novos produtos farmacêuticos.

Trab. 144

IMPACTO CONJUNTO DE OBESIDADE E INATIVIDADE FÍSICA NA PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTêmICA EM ADULTOS DAS CAPITAIS BRASILEIRAS ENTRE OS ANOS DE 2013 A 2023

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, LARISA TARGA PETRI

*Instituição:*FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é o principal fator de risco para mortalidade cardiovascular no Brasil, respondendo por elevada carga de hospitalizações e custos ao SUS. Entre seus determinantes, destacam-se obesidade e inatividade física, condições prevalentes e frequentemente concomitantes. A compreensão do impacto combinado desses fatores é essencial para orientar estratégias integradas de prevenção e controle da HAS na população.

Objetivo: Estimar a contribuição isolada e combinada da

obesidade e da inatividade física para a prevalência de HAS em adultos (≥ 18 anos) das capitais brasileiras, no período 2013–2023.

Metodologia: Estudo transversal repetido, utilizando dados do Vigitel (2013–2023), sistema de vigilância telefônica que monitora fatores de risco em amostra probabilística da população urbana adulta. HAS foi definida por diagnóstico médico autorreferido, obesidade por IMC ≥ 30 kg/m² e inatividade física pela ausência de atividade física no lazer, trabalho, deslocamento e domicílio. Os participantes foram categorizados em quatro grupos: sem obesidade/inatividade; apenas obesidade; apenas inatividade; ambas condições. Estimou-se a prevalência de HAS, risco relativo (RR) ajustado por sexo, idade e escolaridade via regressão de Poisson, e a fração atribuível populacional (FAP).

Resultados: No período, a prevalência global aumentou de 23,1% para 26,8% (p inferior a 0,001). Indivíduos com obesidade isolada apresentaram RR ajustado de 1,65 (IC95% 1,60–1,70), os com inatividade isolada RR=1,18 (1,15–1,21), e aqueles com ambas as condições RR=2,02 (1,96–2,08). A FAP foi de 14,2% para obesidade, 6,3% para inatividade e 11,5% para a combinação, indicando que um em cada nove casos de HAS poderia ser prevenido pela eliminação simultânea de ambas. A magnitude dos riscos foi consistente entre sexos e mais acentuada em adultos de 45–54 anos. Esses achados estão em consonância com estudos internacionais, reforçando a sinergia entre obesidade e sedentarismo na gênese da HAS.

Conclusão: Obesidade e inatividade física apresentam efeito aditivo sobre a prevalência de HAS nas capitais brasileiras, dobrando o risco em indivíduos expostos simultaneamente. Políticas públicas devem priorizar intervenções integradas de controle do peso e promoção da atividade física, alinhadas às estratégias de prevenção cardiovascular do SUS. A abordagem combinada mostra-se mais efetiva que o enfrentamento isolado de cada fator, com potencial de reduzir de forma significativa a carga da hipertensão na população adulta.

Trab. 145

IMPACTO DA CADEIA DE FRIO NA QUALIDADE NUTRICIONAL DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Alimentos minimamente processados, como frutas cortadas, vegetais prontos para consumo e sucos naturais, são ricos em micronutrientes essenciais, mas apresentam alta perecibilidade. A cadeia de refrigeração é fundamental para evitar perdas nutricionais e microbiológicas.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão da literatura dos últimos 5 anos, o papel da cadeia de frio na conservação de alimentos minimamente processados ricos em micronutrientes.

Metodologia: Foram utilizados os descritores “minimally processed foods”, “cold chain”, “micronutrient retention”,

“nutritional quality” e “refrigerated storage” nas bases PubMed, ScienceDirect e Scopus. Foram selecionadas publicações de 2019 a 2024, incluindo revisões sistemáticas e estudos experimentais.

Resultados: A manutenção da temperatura entre 0 °C e 5 °C reduz significativamente a taxa de degradação de micronutrientes como vitamina C, folato, tiamina e carotenoides. Estudos com frutas minimamente processadas demonstraram que a refrigeração reduz a respiração celular e o crescimento microbiano, prolongando a vida útil e mantendo o valor nutricional. Em vegetais folhosos, a perda de ácido fólico foi inferior a 15% após 10 dias sob refrigeração adequada, enquanto em temperatura ambiente ultrapassou 40%. A literatura também evidencia que embalagens ativas e atmosfera modificada, aliadas à refrigeração, potencializam os efeitos protetores.

Conclusão: A cadeia de refrigeração é indispensável para preservar os atributos nutricionais e microbiológicos de alimentos minimamente processados. Sua aplicação adequada reduz perdas pós-colheita e assegura o fornecimento de micronutrientes à população. O fortalecimento dessa cadeia é uma medida estratégica para promover a segurança alimentar e nutricional.

Trab. 146

IMPACTO DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA NA MODULAÇÃO DA DOR EM MULHERES COM ENDOMETRIOSE

Autores: PATRICIA PEREIRA DA SILVA, PATRICIA PEREIRA DA SILVA

Instituição: OUTROS

Introdução: A endometriose é uma doença inflamatória crônica, estrogênio-dependente, caracterizada pela presença de tecido endometrial ectópico, associada a dor pélvica, dismenorreia e infertilidade. O processo fisiopatológico envolve ativação imunológica, produção excessiva de citocinas pró-inflamatórias e estresse oxidativo. Evidências recentes sugerem que intervenções nutricionais com perfil anti-inflamatório podem modular a resposta inflamatória e reduzir sintomas dolorosos, tornando-se uma estratégia adjuvante relevante no manejo clínico da doença.

Objetivo: Analisar as evidências disponíveis sobre o efeito da dieta anti-inflamatória na modulação da dor em mulheres com endometriose.

Metodologia: Foi realizada revisão narrativa da literatura nas bases PubMed, Scopus e SciELO, utilizando os descritores “endometriosis”, “anti-inflammatory diet”, “nutrition” e “pain management”, selecionando artigos publicados entre 2015 e 2025. Foram incluídos estudos clínicos, revisões sistemáticas e ensaios controlados que abordassem a relação entre dieta e controle da dor na endometriose.

Resultados: Estudos apontam que padrões alimentares ricos em frutas, vegetais, leguminosas, oleaginosas, peixes ricos em ômega-3 e azeite de oliva estão associados à redução de marcadores inflamatórios e de dor pélvica. Compostos bioativos como polifenóis, presentes em frutas vermelhas e

chás, e ácidos graxos poli-insaturados, presentes em peixes e sementes, demonstraram efeitos na modulação de citocinas como IL-6 e TNF- α . Por outro lado, dietas com alto consumo de alimentos ultraprocessados, gorduras trans e açúcares simples mostraram associação com piora dos sintomas. A restrição de glúten e lactose apresentou benefício em alguns estudos, porém com evidências ainda limitadas e heterogêneas.

Conclusão: A dieta anti-inflamatória mostra potencial como estratégia adjuvante no manejo da dor em mulheres com endometriose, contribuindo para a melhora da qualidade de vida e redução do uso de analgésicos. No entanto, são necessários mais ensaios clínicos controlados para confirmar causalidade e estabelecer protocolos nutricionais padronizados.

Trab. 147

IMPACTO DA DIETA NO TRATAMENTO DA SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS

Autores: PATRICIA PEREIRA DA SILVA, PATRICIA PEREIRA DA SILVA

Instituição: OUTROS

Introdução: A Síndrome dos Ovários Policísticos (SOP) é um distúrbio endocrinometabólico que afeta mulheres em idade reprodutiva, caracterizado por irregularidades menstruais, hiperandrogenismo e cistos ovarianos. Frequentemente, associa-se à resistência insulínica e à obesidade¹. Nesses quadros, a alimentação é uma ferramenta complementar no tratamento clínico da SOP, influenciando aspectos metabólicos, hormonais e inflamatórios, o que contribui para a melhora da qualidade de vida das pacientes.

Objetivo: Avaliar e sintetizar as evidências científicas mais recentes, publicadas a partir de 2019, sobre o papel da dieta e da alimentação no manejo clínico da Síndrome dos Ovários Policísticos, enfatizando intervenções nutricionais, suplementações associadas e seus efeitos sobre parâmetros metabólicos, hormonais e inflamatórios, a fim de subsidiar práticas clínicas baseadas em evidências.

Metodologia: Foram pesquisados artigos em diversos sites de renome, como Scielo, ScienceDirect, Google Acadêmico e PubMed, considerando artigos publicados a partir de 2019. Foram utilizados os descritores “nutrologia”, “dieta”, “alimentação” e “Síndrome dos Ovários Policísticos” (SOP), em português e inglês. Quinze artigos foram selecionados com base na relevância acadêmica. A análise qualitativa permitiu identificar temas, tendências e lacunas na literatura.

Resultados: A literatura aponta que intervenções nutricionais específicas, como dietas com restrição calórica, baixo teor de carboidratos e elevado teor de proteínas e fibras, reduzem significativamente o índice de massa corporal (IMC), melhoram a resistência insulínica e a regulação hormonal na SOP²⁻³. Além disso, compostos bioativos, como polifenóis, ômega-3, vitaminas D e E, e suplementos como coenzima Q10, demonstram efeitos benéficos na modulação da inflamação e do metabolismo energético, fatores críticos na fisiopatologia da síndrome³⁻⁷. Apesar dos avanços, ainda persistem lacunas metodológicas, como heterogeneidade nos

protocolos dietéticos, amostras reduzidas, curtos períodos de acompanhamento e diversidade nos desfechos avaliados. Também não há consenso sobre o modelo alimentar mais eficaz, considerando dietas de baixo carboidrato, dieta DASH e padrões com alto teor proteico^{2,3;7;8;10}.

Conclusão: Portanto, intervenções nutricionais personalizadas e suplementações específicas mostram potencial no manejo da SOP, mas faltam estudos robustos para definir o modelo dietético mais eficaz e embasar diretrizes clínicas.

Trab. 148

IMPACTO DA FLUTUAÇÃO TÉRMICA NA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DE ALIMENTOS REFRIGERADOS

Autores: LUCIANE LANSER, IURI ALEX BAUER, GIOVANA RESCAROLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A refrigeração é amplamente utilizada para prolongar a vida útil de alimentos perecíveis, atuando na inibição do crescimento microbiano e na preservação de nutrientes sensíveis ao calor. No entanto, flutuações térmicas ao longo da cadeia do frio, especialmente durante o transporte e a exposição em pontos de venda, podem comprometer significativamente a estabilidade microbiológica e nutricional dos alimentos.

Objetivo: Avaliar os efeitos da flutuação térmica na qualidade microbiológica e no perfil nutricional de alimentos refrigerados, com foco em produtos de origem vegetal e animal.

Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura dos últimos 10 anos nas bases PubMed, Scopus e Web of Science, utilizando os descritores: “thermal fluctuation”, “cold chain”, “microbiological stability”, “nutrient degradation”, “refrigerated food”. Foram priorizados estudos que simularam variações reais de temperatura em sistemas de distribuição.

Resultados: As evidências demonstram que flutuações superiores a 2 °C promovem degradação acelerada de compostos termolábeis, como vitamina C, folatos e antioxidantes fenólicos, além de favorecer a oxidação lipídica. Do ponto de vista microbiológico, houve aumento na multiplicação de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. e *Pseudomonas* spp., especialmente em produtos cárneos e hortaliças minimamente processadas. A instabilidade térmica também contribui para alterações sensoriais precoces e redução da vida útil estimada.

Conclusão: A flutuação térmica representa um fator crítico na conservação de alimentos refrigerados, afetando tanto sua segurança quanto seu valor nutricional. O monitoramento e controle rigoroso da temperatura ao longo da cadeia logística é essencial para assegurar a integridade dos alimentos e a saúde do consumidor.

Trab. 149

IMPACTO DA INGESTÃO PROTEICA NA PRESERVAÇÃO DE MASSA MAGRA EM MULHERES DURANTE PROGRAMAS DE EMAGRECIMENTO: REVISÃO DE ENSAIOS

CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A perda de peso induzida por dietas hipocalóricas pode levar à redução significativa de massa magra, especialmente em mulheres. A ingestão adequada de proteínas é apontada como fator determinante para minimizar esse efeito, atuando na preservação da massa muscular, manutenção da taxa metabólica basal e maior saciedade. Ensaios clínicos demonstram que dietas ricas em proteína favorecem melhor composição corporal e manutenção da força durante emagrecimento (LEIDY et al., 2015).

Objetivo: Avaliar os efeitos da ingestão proteica na preservação de massa magra em mulheres submetidas a programas de emagrecimento.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, Scielo e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores high protein diet, women, weight loss, lean mass, randomized controlled trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram diferentes níveis de ingestão proteica em mulheres adultas em protocolos de emagrecimento. Excluíram-se estudos pediátricos, em homens ou sem análise de massa magra. O processo seguiu recomendações PRISMA, com análise de viés pelos instrumentos RoB-2 e AMSTAR-2.

Resultados: Evidências indicam que ingestões proteicas entre 1,6–2,4 g/kg/dia promovem maior preservação da massa magra em comparação a dietas convencionais de 0,8–1,0 g/kg/dia, sobretudo quando associadas ao treinamento resistido (PHILLIPS; VAN LOON, 2011; LEIDY et al., 2015). Revisões sistemáticas relatam que o aumento da proteína melhora a composição corporal, atenua a perda de massa muscular e potencializa a redução de gordura. No entanto, ainda há heterogeneidade quanto ao tipo de proteína utilizada (animal vs. vegetal) e duração dos estudos.

Conclusão: A ingestão proteica elevada, dentro de limites seguros, representa uma estratégia eficaz para preservar massa magra em mulheres durante programas de emagrecimento. Os maiores benefícios ocorrem quando associada ao treinamento de força e adequada distribuição proteica ao longo do dia. Estudos futuros devem avaliar os impactos de diferentes fontes proteicas e os efeitos a longo prazo sobre saúde metabólica e composição corporal.

Trab. 150

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA PERFORMANCE ESPORTIVA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS AMADORES

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, LÍGIA LUANA FREIRE DA SILVA, ANDRÉ GIROTO NETO,

VICTÓRIA MENDES FERREIRA, VANESSA MIRANDA DOS SANTOS ROCHA, JULIA DE PAULA PANZAN, SARAH TORRES COELHO, DANIEL MARTINS DOS SANTOS

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A creatina é um dos suplementos ergogênicos mais utilizados no esporte, devido à sua função na ressíntese de ATP e no fornecimento rápido de energia durante exercícios de alta intensidade. Além do impacto no desempenho físico, estudos apontam benefícios na composição corporal, especialmente no aumento de massa magra. Entretanto, os efeitos em atletas amadores, que possuem rotinas distintas de treinamento em relação aos profissionais, permanecem menos consolidados.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, os efeitos da suplementação de creatina na performance esportiva e na composição corporal de atletas amadores.

Metodologia: Foi realizada busca nas bases PubMed, Embase e Scielo, utilizando os descritores “creatine supplementation”, “amateur athletes”, “performance” e “body composition”. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados e estudos de intervenção publicados entre 2000 e 2024, que analisaram suplementação de creatina em atletas amadores. Excluíram-se estudos em indivíduos sedentários, portadores de doenças crônicas ou atletas de elite.

Resultados: Os estudos revisados demonstraram que a suplementação de creatina promove melhora significativa da força, potência e desempenho em exercícios intermitentes de alta intensidade, quando comparada ao placebo. Em relação à composição corporal, observou-se aumento consistente de massa magra, sem elevação significativa do percentual de gordura. A resposta ergogênica foi mais evidente em programas de treinamento resistido. Os efeitos adversos relatados foram leves e transitórios, como desconforto gastrointestinal, não comprometendo a segurança do uso dentro das doses recomendadas.

Conclusão: A suplementação de creatina em atletas amadores mostrou-se eficaz para otimizar a performance esportiva e favorecer ganhos de massa magra, com perfil de segurança adequado. Ainda assim, estudos longitudinais são necessários para compreender a manutenção desses benefícios em diferentes modalidades e períodos de acompanhamento.

Trab. 151

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE TRIPTOFANO NA REGULAÇÃO DO HUMOR E DO SONO: REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: BIANCA CAJÉ NUNES, ARTHUR LEANDRO QUINTEIRO LOPES, MICAEL OLIVEIRA NOBRE NASCIMENTO, CAROLINE CUNHA DE OLIVEIRA, RAPHAELA LODI BRAIANI GONÇALVES, LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO

*Instituição:*UNIVERSIDADE PAULISTA

Introdução: O triptofano é um aminoácido essencial precursor da serotonina e da melatonina, neurotransmissores envolvidos na regulação do humor e do ciclo sono-vigília. A suplementação de triptofano tem sido investigada como estratégia terapêutica adjuvante para distúrbios do sono e humor em adultos.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a eficácia da suplementação de triptofano na regulação do humor e do sono em adultos, com foco em estudos dos últimos cinco anos

Metodologia: Foram selecionados estudos publicados entre 2020 e 2025 indexados no PubMed, incluindo revisões sistemáticas, meta-análises e ensaios clínicos randomizados (ECRs).

Resultados: A análise dos estudos selecionados revelou que a suplementação com ≥ 1 g de triptofano por dia reduz significativamente o tempo de vigília após início do sono em comparação com doses menores, promovendo melhora na qualidade do sono¹. Além disso, a suplementação mostrou efeitos positivos sobre o humor em indivíduos saudáveis, com doses variando entre 0,14 e 3 g/dia². Estudos específicos indicam que dietas Enriquecidas com triptofano podem melhorar ansiedade e humor, embora o impacto sobre o sono possa ser menos consistente em populações com condições crônicas, como fibromialgia³. Ensaio controlados também demonstraram melhora rápida do humor em jovens adultos com sintomas depressivos leves quando a suplementação de triptofano foi combinada com vitaminas do complexo B₆. No geral, os dados sugerem que o triptofano apresenta potencial benéfico tanto para o sono quanto para o humor, especialmente em indivíduos com deficiência basal de serotonina ou sintomas leves.

Conclusão: A suplementação de triptofano possui efeito positivo na regulação do sono e na melhora do humor em adultos. Estudos futuros devem explorar a padronização de doses, acompanhamento em longo prazo e segurança em diferentes populações.

Trab. 152

IMPACTO DA TESTOSTERONA EM BAIIXAS DOSES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL FEMININA: REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: O uso de testosterona em baixas doses tem sido estudado como estratégia para preservação e ganho de massa magra em mulheres, especialmente naquelas submetidas a protocolos de emagrecimento ou com sarcopenia. Além dos efeitos anabólicos, há impacto na força muscular, função sexual e qualidade de vida. Contudo, permanecem controvérsias quanto à segurança, risco de virilização e repercussões metabólicas (DAVIS et al., 2019).

Objetivo: Avaliar os efeitos da testosterona em baixas

doses na composição corporal feminina, com ênfase em massa magra, força muscular e perfil metabólico.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores testosterone, women, low dose, lean mass, weight loss, randomized controlled trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram uso de testosterona em doses fisiológicas ou terapêuticas em mulheres adultas. Excluíram-se estudos com doses suprafisiológicas ou uso associado a anabolizantes sintéticos. O processo seguiu recomendações PRISMA, com análise de viés pelos instrumentos RoB-2 e AMSTAR-2.

Resultados: Evidências sugerem que a testosterona em baixas doses pode aumentar a massa magra, reduzir a gordura corporal e melhorar a força muscular em mulheres (DAVIS et al., 2019; GUPTA et al., 2021). Revisões sistemáticas indicam benefícios principalmente em mulheres com deficiência hormonal ou pós-menopausa. Os efeitos adversos relatados incluem acne, hirsutismo leve e alterações lipídicas, geralmente dependentes da dose. Há escassez de estudos de longo prazo sobre segurança cardiovascular e risco oncológico.

Conclusão: A testosterona em baixas doses apresenta potencial na melhora da composição corporal feminina, com ganhos em massa magra e redução de gordura. No entanto, sua utilização deve ser criteriosa e individualizada, restrita a contextos clínicos bem definidos. São necessários mais ensaios clínicos de longo prazo para estabelecer a segurança e confirmar os benefícios metabólicos e funcionais dessa intervenção.

Trab. 153

IMPACTO DA VELOCIDADE E TEMPERATURA DE CONGELAMENTO NA QUALIDADE NUTRICIONAL DA CARNE BOVINA

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A carne bovina é reconhecida por sua densidade nutricional, sendo fonte relevante de proteínas de alto valor biológico, minerais biodisponíveis e vitaminas hidrossolúveis. Para preservar sua qualidade ao longo da cadeia produtiva, o congelamento é amplamente utilizado, sendo considerado um método seguro e eficiente de conservação. A eficácia do congelamento depende não apenas da temperatura final, mas também da velocidade com que ela é atingida, a qual influencia diretamente a formação de cristais de gelo, a integridade celular e a estabilidade bioquímica da matriz cárnea.

Objetivo: Avaliar a influência da velocidade e da temperatura de congelamento sobre a qualidade nutricional da carne bovina.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática nas bases PubMed, ScienceDirect e Scopus (2019–2024), utilizando os descritores: “freezing rate”, “ice crystal formation”, “beef quality”,

“protein oxidation” e “nutrient retention”.

Resultados: A velocidade de congelamento exerce papel determinante na morfologia dos cristais de gelo. Protocolos de congelamento rápido, como o ultracongelamento (temperaturas inferiores a -30 °C), promovem a nucleação de microcristais uniformes, preservando a integridade das fibras e limitando a perda de exsudato durante o descongelamento. Em contrapartida, o congelamento lento, frequentemente conduzido em faixas de temperatura moderada (-12 °C a -18 °C), favorece o crescimento de macrocristais, os quais comprometem a estrutura celular, facilitam reações oxidativas e aceleram a degradação de componentes nutricionais sensíveis. No entanto, estudos apontam que a adoção de estratégias combinadas, como o congelamento inicial acelerado seguido por armazenamento em temperaturas moderadas, representa uma alternativa viável para a mitigação destes efeitos, mantendo a estabilidade bioquímica da carne e melhorando sua retenção nutricional ao longo do tempo.

Conclusão: A integração entre velocidade e temperatura de congelamento é decisiva na preservação do valor nutricional da carne bovina. Protocolos que promovem a rápida nucleação de cristais de gelo, característicos do ultracongelamento, seguidos por armazenamento em temperaturas controladas, são recomendados para a minimização das perdas oxidativas e danos estruturais, com repercussões positivas na qualidade alimentar e na nutrição clínica.

Trab. 154

IMPACTO DO SUPORTE GRUPAL ONLINE NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E COMORBIDADES SUBTRATADAS EM MULHERES ACIMA DE 50 ANOS

Autores: CLAUDIA ARAUJO DA ROCHA BENEVIDES, ALEX MOTA BENEVIDES, ANDRESSA DANTAS DE PAULA, IEDA CRISTINA SOUSA DA ROCHA, LUANA CRISTINA SOUSA DA ROCHA NASCIMENTO

Instituição: OUTROS

Introdução: Mulheres no climatério frequentemente apresentam comorbidades metabólicas subtratadas e isolamento social, fatores que prejudicam o controle de peso e adesão terapêutica. O isolamento social agrava comportamentos alimentares disfuncionais e reduz motivação para autocuidado. Programas online em grupo podem abordar simultaneamente aspectos clínicos, comportamentais e psicossociais.

Objetivo: Avaliar impacto do suporte grupal online na adesão ao tratamento de obesidade, manejo de comorbidades subtratadas e criação de rede de apoio social em mulheres peri/ pós-menopausa.

Metodologia: Estudo observacional retrospectivo com 227 mulheres (idade média 58,3 anos) distribuídas em rotas individualizadas: sem experiência dietética (8,37%), efeito platô (13,66%), ansiedade alimentar (72,25%) e manutenção (5,73%). Intervenção incluiu educação grupal online semanal, aulas multidisciplinares com médicos, nutricionistas, psicólogos e educadores físicos, incentivo ao tratamento de comorbidades negligenciadas e criação de comunidade de apoio através de

plataforma digital.

Resultados: O ambiente grupal facilitou identificação e tratamento de comorbidades previamente negligenciadas, com 95,24% apresentando ≥1 condição metabólica baseline. Melhoria clínica ocorreu em 85,43% dos casos. A Rota 3 concentrou 72,25% das participantes, demonstrando prevalência da ansiedade alimentar e efetividade da abordagem grupal no manejo comportamental. Adesão ≥80% correlacionou-se com melhor controle metabólico. A comunidade online reduziu isolamento social em 89% das participantes. Participantes relataram melhoria no sono (78%), redução de ansiedade (82%) e aumento da autoestima (91%).

Conclusão: O suporte grupal online demonstrou-se estratégia eficaz para abordar simultaneamente obesidade e comorbidades subtratadas, superando limitações geográficas dos atendimentos tradicionais. A comunidade virtual reduziu isolamento social e criou ambiente de apoio mútuo, aumentando adesão. O formato democratizou acesso ao cuidado especializado multidisciplinar, particularmente importante para mulheres no climatério que negligenciam autocuidado. Programas online bem estruturados podem revolucionar o modelo assistencial em nutrologia, oferecendo cuidado integral e sustentável.

Trab. 155

IMPACTO DO USO DE CREATINA EM MARCADORES INFLAMATÓRIOS DE IDOSOS: UMA REVISÃO NARRATIVA

Autores: ANNE CAROLINE FERNANDES EHLKE

Instituição: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ

Introdução: O envelhecimento populacional crescente aumenta a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), frequentemente associadas a um estado de inflamação crônica de baixo grau, denominado inflammaging. Esse fenômeno tem relação com o declínio funcional dos idosos e aumenta a vulnerabilidade a diversas doenças, comprometendo tanto o lifespan quanto o healthspan. Diante disso, torna-se fundamental investigar intervenções capazes de modular a inflamação e reduzir os riscos ligados à senescência. Nesse sentido, a creatina, além de suplemento amplamente usado para melhora do desempenho físico, vem sendo estudada por seu potencial anti-inflamatório, antioxidante e imunomodulador, podendo, portanto, ser uma aliada promissora e segura na longevidade.

Objetivo: Investigar, por meio de revisão de literatura, os efeitos da suplementação de creatina nos marcadores inflamatórios em idosos, considerando sua relevância no controle do inflammaging e na promoção de um envelhecimento saudável.

Metodologia: Foram realizadas buscas nas bases Cochrane Library, PubMed e SciELO, incluindo artigos em espanhol, inglês e português, publicados nos últimos cinco anos, que abordassem creatina, envelhecimento, biomarcadores inflamatórios e inflammaging.

Resultados: Os estudos analisados indicam que, de forma segura, a creatina pode reduzir os níveis de Proteína C Reativa e citocinas pró-inflamatórias, como IL-6 e TNF- α , além de aumentar as citocinas anti-inflamatórias, a exemplo da IL-10, sugerindo melhora no quadro imune. Também foram descritos efeitos antioxidantes, que ajudam a atenuar o inflamming e a vulnerabilidade a DCNTs. Evidências apontam que tais resultados podem estar relacionados à modulação da via de sinalização NF- κ B, que regula a expressão de genes pró-inflamatórios. Além disso, há estudos que utilizam tecnologias ômicas para identificar biomarcadores e aprofundar a compreensão dos efeitos da creatina na população idosa.

Conclusão: A creatina se destaca como um composto bioativo promissor na regulação de marcadores inflamatórios, com potencial para beneficiar a saúde dos idosos. Ademais, o uso de tecnologias ômicas surge como uma ferramenta estratégica para validar tais biomarcadores e esclarecer os mecanismos envolvidos. Porém, a escassez de ensaios clínicos focados nessa população e a variabilidade dos resultados existentes dificultam a formulação de conclusões sólidas, tornando imprescindível a realização de mais pesquisas para confirmar os benefícios desse suplemento no inflamming e na longevidade.

Trab. 156

IMPACTO DO USO DO AGONISTA DUPLO DE GLP-1/GIP NO TRATAMENTO REFRATÁRIO DA OBESIDADE E DA COMPULSÃO ALIMENTAR: UM RELATO DE CASO

Autores: MARIA ISABELLA FIGUEIREDO DE MOURA, NATHALLIE VIEIRA LIMA DE MEDEIROS, BARBARA NAYANNY PONTES DE QUEIROZ SOUSA SILVA

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA NOVA ESPERANÇA

Introdução: A obesidade grau III (IMC ≥ 40 kg/m 2) é uma condição grave, associada a elevada morbimortalidade e custos substanciais. A tirzepatida, agonista duplo de GLP-1/GIP, demonstrou eficácia superior na perda de peso e melhora de desfechos cardiometaabólicos.

Objetivo: Demonstrar a evolução clínica de paciente com obesidade grau III refratária e os benefícios da tirzepatida nos transtornos alimentares.

Metodologia: Relato de caso: Mulher, 34 anos, IMC inicial de 43 kg/m 2 , histórico de compulsão alimentar por doces e falhas terapêuticas com Ozempic®, Victoza® e associação de topiramato e bupropiona. A frustração com os resultados levou a desistência de mudanças de estilo de vida e intensificação dos gatilhos emocionais, perpetuando compulsão e impacto negativo nas relações interpessoais. Iniciou tirzepatida semanal associada a biguanida, nutracêuticos, dieta e exercícios. Após dois meses perdeu 10 kg, com melhora de fadiga e disposição. Diante da persistência do craving por doces, acrescentou-se bupropiona/naltrexona, alcançando perda adicional de 16 kg

em quatro meses. O total foi de 26 kg em seis meses ($\approx 20\%$ do peso inicial), com melhora da autoestima, ansiedade, libido e qualidade de vida.

Resultados: Os estudos Surmount- 5 mostraram reduções de até 17,8% do peso em 72 semanas, superando semaglutida. A perda de 20% em seis meses neste caso sugere resposta excepcional em prática clínica. Além da perda ponderal, observou-se melhora de sintomas cardiometaabólicos, e psicossociais. A refratariedade a tratamentos prévios ressalta a importância da resposta à tirzepatida, que rompeu o ciclo entre frustração, compulsão e comer hedônico. A associação bupropiona/naltrexona está alinhada a evidências que demonstram perda adicional de 5-9% do peso e redução do craving. Apesar dos resultados, destaca-se a necessidade de manutenção terapêutica devido ao risco de reganho após suspensão da medicação.

Conclusão: A associação de tirzepatida, biguanida e bupropiona/naltrexona, combinada a mudanças de estilo de vida, mostrou-se eficaz e segura em paciente refratária, com impactos clínicos e psicossociais relevantes. A perda de peso observada, principalmente nos primeiros 60 dias, gerou impacto significativo na adesão ao tratamento, no fortalecimento do vínculo médico-paciente e na continuidade do cuidado, favorecendo a manutenção da perda ponderal em longo prazo. A paciente forneceu consentimento informado para publicação, com preservação do anonimato e confidencialidade.

Trab. 157

IMPACTO DOS ÁCIDOS GRAXOS NA MATURAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO CENTRAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE, MARIA FERNANDA FADEL LACRETA, MARIANA GUEDES GONÇALVEZ, RAYANY EMANUELLY CARVALHO SILVEIRA, DHAUBIAN BRAGA BRAUOTO BARBOSA, ANA CLARA DOS SANTOS CAVASSINI, BEATRIZ DO NASCIMENTO FADEL, MARIA EDUARDA DE MORAES VALVERDE, AMANDA TATAKIHARA

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: Nas últimas décadas, o consumo de alimentos ultraprocessados tem aumentado significativamente, acompanhado por efeitos adversos à saúde, como obesidade, distúrbios metabólicos e alterações neurológicas. Nesse contexto, estudos têm investigado a influência dos ácidos graxos — componentes essenciais dos lipídios — sobre o desenvolvimento e funcionamento do sistema nervoso central (SNC). Entre suas funções estão a formação de membranas celulares, modulação inflamatória e suporte ao desenvolvimento cerebral. Destacam-se, especialmente, os ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (DHA, EPA e AA), que atuam na maturação neural.

Objetivo: Analisar a relação entre o consumo de ácidos graxos e o neurodesenvolvimento humano, com ênfase na maturação do sistema nervoso central.

Metodologia: Trata-se de uma pesquisa qualitativa com revisão integrativa da literatura, baseada no protocolo PRISMA. Foram selecionados artigos das bases CAPES, SciELO, Cochrane e BVS, publicados a partir de 2000. Utilizaram-se termos em português e inglês relacionados a ácidos graxos e neurodesenvolvimento. Após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, 11 artigos compuseram o corpus final, sendo analisados por meio da Análise de Conteúdo (Bardin, 2011).

Resultados: Os estudos revisados indicam, em sua maioria, uma relação positiva entre a ingestão de ácidos graxos, especialmente DHA e EPA, e o desenvolvimento neurológico ao longo da vida. Em crianças, favorecem a mielinização e melhoram funções cognitivas e motoras. Em adolescentes, ômega-3 contribui para memória e controle emocional. A modulação da inflamação microglial pelo DHA e ALA também se mostra relevante na maturação cerebral. Em adultos, a suplementação com ômega-3 beneficia o humor e o desempenho cognitivo. Contudo, em prematuros, a via intravenosa não mostrou efeitos significativos. Dietas com gordura trans foram associadas a prejuízos cognitivos em modelos animais.

Conclusão: Os ácidos graxos poli-insaturados, especialmente DHA, EPA e AA, desempenham papel essencial no neurodesenvolvimento e na manutenção da função cerebral ao longo da vida. Embora os achados sejam promissores, ainda são necessárias mais pesquisas para compreender os mecanismos envolvidos e definir estratégias nutricionais mais eficazes. A promoção de uma alimentação rica em fontes naturais desses nutrientes pode contribuir para a saúde neurológica desde a infância até a vida adulta.

Trab. 158

IMPACTO DOS ULTRAPROCESSADOS NO EIXO LEPTINA-GHRELINA EM CRIANÇAS: IMPLICAÇÕES PARA O MANEJO NUTRICIONAL PRECOCE

Autores: LEANDRO SANTIAGO HORI, NATHÁLIA SOARES OLIVEIRA, SARAH VITÓRIA BRAGA FERNANDES, LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, YASMIN DA SILVA MOURA, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, SARA AVELINO BESERRA

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) tem crescido de forma alarmante na infância, estando associado a alterações hormonais, metabólicas e comportamentais. O eixo leptina-ghrelina, fundamental para a regulação do apetite e balanço energético, é sensível a modificações dietéticas precoces. Evidências indicam que dietas ricas em AUP podem induzir resistência à leptina e alterações na secreção de ghrelina, favorecendo o ganho de peso e a adiposidade central.

Objetivo: Avaliar o impacto do consumo de AUP sobre os níveis e a função do eixo leptina-ghrelina em crianças, discutindo as implicações para o manejo nutricional precoce.

Metodologia: Revisão sistemática realizada conforme diretrizes PRISMA, com estratégia PICO. Foram pesquisadas

as bases PubMed, Embase, LILACS e Scopus para estudos publicados entre 2014 e 2024. Critérios de inclusão: estudos observacionais e ensaios clínicos com crianças de 2 a 12 anos, avaliando consumo de AUP e níveis séricos de leptina e/ou ghrelina. Critérios de exclusão: duplicatas, estudos com mais de 10 anos, conflito de interesse e ausência de desfechos hormonais. Foram identificados 176 estudos; após exclusão de 24 duplicatas, restaram 152 para triagem. Destes, 97 foram excluídos por inadequação temática e 6 por conflito de interesse. Após leitura completa de 49 artigos, 34 foram excluídos por dados insuficientes, totalizando 15 estudos incluídos.

Resultados: O consumo elevado de AUP esteve associado a aumento nos níveis de leptina e redução da sensibilidade à sua ação, além de alterações na secreção pós-prandial de ghrelina. Intervenções dietéticas com redução de AUP mostraram melhora parcial desses parâmetros.

Conclusão: A elevada ingestão de AUP em crianças impacta negativamente o eixo leptina-ghrelina, reforçando a importância de estratégias de manejo nutricional precoce voltadas à redução desses alimentos.

Trab. 159

IMPACTOS DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADO: UMA REVISÃO ATUALIZADA (2022-2025)

Autores: MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU, MARIANA CATTAI ANTONIAZZI

*Instituição:*UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: Nos últimos anos a saúde digital tem revolucionado o acompanhamento nutricional, permitindo intervenções individualizadas por meio de aplicativos, telemedicina e inteligência artificial (IA). Essas ferramentas oferecem monitoramento em tempo real, ajustes personalizados de planos alimentares e suporte remoto, potencializando a adesão e melhorando desfechos clínicos e metabólicos.

Objetivo: Avaliar o impacto da inteligência artificial no atendimento clínico nutricional

Metodologia: Foi realizada uma busca na base de dados PubMed, utilizando os descritores “artificial intelligence” AND “nutrition”, obtendo-se 352 resultados. Foram excluídos trabalhos publicados há mais de 5 anos e artigos fora do tema, resultando-se em 8 artigos, incluindo ensaios clínicos, estudos observacionais e revisões.

Resultados: Os estudos analisados indicam que a inteligência artificial (IA) aplicada à nutrição apresenta um potencial significativo para melhorar desfechos clínicos e metabólicos, já que o sistema consegue analisar inúmeras informações em segundos. Em pacientes com diabetes, mais de 50% das dietas alcançaram remissão em determinados grupos (1). Em indivíduos com síndrome do intestino irritável, dietas guiadas por IA reduziram, em média, 39% dos sintomas, sendo que, em estudo piloto, 78% dos pacientes passaram de quadro severo para moderado (2). Além disso, programas nutricionais personalizados via IA promoveram maior diversidade do

microbioma intestinal, melhora de marcadores metabólicos e diminuição da circunferência abdominal (3). Quanto à qualidade das recomendações, os sistemas baseados em algoritmos produziram planos alimentares similares aos elaborados por humanos, alinhados a diretrizes internacionais (4). Apesar de relatos de maior adesão e melhora do bem-estar psicológico em diversas intervenções (1), barreiras éticas, técnicas e regulatórias ainda dificultam a implementação em larga escala, incluindo riscos de viés computacional, questões de privacidade de dados e necessidade de supervisão profissional (6-8).

Conclusão: A inteligência artificial aplicada à nutrição tem grande potencial para personalizar e melhorar o acompanhamento nutricional. No entanto, barreiras éticas, técnicas e regulatórias como privacidade de dados e necessidade de supervisão profissional ainda limitam sua ampla implementação, reforçando a necessidade de pesquisas de longo prazo para confirmar sua eficácia e segurança.

Trab. 160

IMPLEMENTAÇÃO DE PROTOCOLO CLÍNICO INSTITUCIONAL DE ABREVIAÇÃO DO JEJUM NO PERIOPERATÓRIO: EXPERIÊNCIA DO HOSPITAL MATERNO-INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS (2025)

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI, SUELLEN SOUZA DE OLIVEIRA, LARA PEREIRA DOS SANTOS, MATHEUS POLONINI RODRIGUES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O jejum prolongado no perioperatório é uma prática historicamente difundida, porém associada a desconforto, risco de hipoglicemias, catabolismo proteico e atraso na recuperação. Evidências recentes demonstram que a abreviação segura do jejum promove benefícios clínicos e metabólicos, sem aumento do risco de complicações. Protocolos institucionais são fundamentais para padronizar condutas multiprofissionais e alinhar a prática clínica às diretrizes internacionais.

Objetivo: Descrever a elaboração e implementação de protocolo multiprofissional de abreviação do jejum no perioperatório e para exames em hospital materno-infantil de referência.

Metodologia: Trata-se de relato de experiência institucional. O protocolo foi elaborado em julho de 2025 pela Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), com base em diretrizes nacionais e internacionais (ACERTO, BRASPEN, ASPEN, ERAS). Estabeleceu-se a ingestão segura de líquidos claros até 2h antes da anestesia/sedação, leite materno até 4h, fórmulas lácteas até 6h e alimentos sólidos leves até 6h. Também foram definidos critérios de contraindicação (risco aumentado de aspiração, instabilidade hemodinâmica, urgências) e condutas para exames laboratoriais, em que o jejum foi restrito apenas quando estritamente necessário. O protocolo incluiu ainda recomendações de reintrodução precoce da dieta no pós-operatório, com avaliação multiprofissional imediata.

Resultados: O protocolo padronizou condutas para

procedimentos cirúrgicos, exames com sedação e laboratoriais, evitando jejuns desnecessários e promovendo maior conforto, segurança e adesão dos pacientes. A adoção da abreviação do jejum favorece o controle metabólico, reduz o tempo de internação e acelera a retomada da alimentação. A integração multiprofissional assegurou uniformidade das condutas, além de alinhamento às melhores evidências científicas.

Conclusão: A implementação de protocolo de abreviação do jejum perioperatório representa avanço na assistência nutricional e cirúrgica, com impacto positivo na segurança do paciente e nos desfechos clínicos. A experiência institucional descrita reforça a importância da padronização de práticas baseadas em evidências, estimulando outros serviços a adotar estratégias semelhantes.

Trab. 161

IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROTOCOLO DE TERAPIA NUTRICIONAL NA SÍNDROME DE REALIMENTAÇÃO EM UM HOSPITAL GERAL NO SUL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI, SUELLEN SOUZA DE OLIVEIRA, LARA PEREIRA DOS SANTOS, MATHEUS POLONINI RODRIGUES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A Síndrome de Realimentação (SR) é uma complicação metabólica grave, caracterizada por hipofosfatemia, hipocalêmia e hipomagnesemia após reintrodução de nutrientes em pacientes desnutridos. Apesar de potencialmente fatal, é frequentemente subdiagnosticada na prática clínica. Protocolos institucionais padronizados são fundamentais para prevenção, identificação precoce e manejo seguro desses pacientes.

Objetivo: Descrever a elaboração e implementação de um protocolo multiprofissional para prevenção e manejo da Síndrome de Realimentação em hospital materno-infantil de referência.

Metodologia: Trata-se de relato de experiência institucional. O protocolo foi construído em julho de 2025 pelo Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), com base em diretrizes internacionais (ASPEN 2020, NICE 2017, Friedli et al. 2018). Foram estabelecidos critérios de risco (IMC 10% em 3-6 meses, jejum >7 dias, hipofosfatemia basal), orientações de reintrodução alimentar gradual (enteral: 5-10 kcal/kg/dia, parenteral: 10-15 kcal/kg/dia), suplementação de tiamina e correção de eletrólitos antes e durante a realimentação. O protocolo definiu ainda fluxos de monitoramento laboratorial diário (P, K, Mg, glicemias) e progressão nutricional até 100% das necessidades em 5-7 dias, na ausência de sinais de SR.

Resultados: O protocolo estruturou condutas para dieta enteral e parenteral, padronizando suplementação de tiamina (100-300 mg/dia) e reposição eletrolítica criteriosa. Estabeleceu recomendações para evitar sobrecarga calórica e hídrica, especialmente em pacientes críticos. A proposta assegura abordagem gradual e monitorada, reduzindo risco de arritmias, insuficiência cardíaca e desfechos adversos. Sua

implementação promove integração multiprofissional, melhora a segurança clínica e garante uniformidade nas condutas do hospital.

Conclusão: A criação de protocolo assistencial para a Síndrome de Realimentação representa avanço na padronização do cuidado nutricional em pacientes desnutridos. A adoção de medidas preventivas, suplementação adequada de micronutrientes e monitoramento rigoroso demonstram potencial para reduzir complicações metabólicas e otimizar prognóstico. Este relato contribui para difundir práticas baseadas em evidências e estimula outros serviços a estruturar protocolos semelhantes.

Trab. 162

IMPORTÂNCIA DA RELIGIOSIDADE/ESPIRITUALIDADE EM PACIENTES COM CUIDADOS PALIATIVOS E TERAPIA NUTROLÓGICA NO AUMENTO DA QUALIDADE DE VIDA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: CAROLINE INEZ FERNANDES BULHAO, BARBARA JULIANI PEREIRA, KADIMO ARTUR DUTRA ROLIM, CAROLINA PIRES CORDEIRO, CAROLINA DE DEUS LEITE, MARIA LUIZA DEMAMAN GARCIA, WASHINGTON RODRIGUES FERREIRA, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: No cenário da terapia nutrológica e religiosidade/espiritualidade (R/E), existem vários fatores que podem impactar o estado nutricional de pacientes em cuidados paliativos. Esses incluem conhecimentos de nutrição, o nível de apoio emocional necessário para o paciente, sua motivação e a natureza, o impacto e a gravidade da doença. Uma dieta adequada à estabilização do peso fornece aos pacientes a energia necessária para atender os aspectos físicos, psicológicos, sociais e de R/E.

Objetivo: Realizar uma revisão sistemática para apresentar os principais desfechos clínicos e discussões sobre os impactos da religiosidade/espiritualidade em pacientes com cuidados paliativos em terapia nutrológica.

Metodologia: Foram seguidas as regras de revisão sistemática da Plataforma PRISMA. A pesquisa foi realizada de agosto a outubro de 2024 nas bases de dados Scopus, PubMed, Science Direct, Scielo e Google Scholar. A qualidade dos estudos foi baseada no instrumento GRADE e o risco de viés foi analisado de acordo com o instrumento Cochrane.

Resultados: Foram encontrados 91 artigos. Um total de 24 artigos foram avaliados na íntegra e 17 foram incluídos e desenvolvidos no presente estudo de revisão sistemática. Considerando a ferramenta Cochrane para risco de viés, a avaliação geral resultou em 15 estudos com alto risco de viés e 25 estudos que não atenderam ao GRADE e ao AMSTAR-2. A maioria dos estudos apresentaram homogeneidade em seus resultados, com $X^2=82,7\%>50\%$.

Conclusão: Concluiu-se que quando a ingestão oral natural

de alimentos e líquidos é perturbada, o papel dos cuidadores é auxiliar o paciente, a fim de cobrir as necessidades nutricionais do indivíduo por meio da terapia nutricional e da religiosidade e espiritualidade como estímulo metabólico e imunológico. A terapia nutricional requer indicação para atingir um objetivo de tratamento e consentimento informado do paciente. A suspensão e retirada da terapia nutricional e da hidratação artificial devem ser avaliadas em situações específicas (doentes terminais, cuidados paliativos, demências, pacientes idosos) e sempre caso a caso, de acordo com as necessidades culturais e espirituais dos pacientes. Os cuidadores devem enfatizar o direito à autodeterminação e, portanto, respeitar a autonomia do paciente, e também a vulnerabilidade particular do paciente que sofre ou está em risco de desnutrição.

Trab. 163

INCIDÊNCIA DE NEUROPATHIAS PERIFÉRICAS EM OBESOS TRATADOS COM AGONISTAS DE GLP-1 VERSUS CIRURGIA BARIÁTRICA: UM ESTUDO DE BIG DATA COM MAIS DE 320 MIL PACIENTES COM COHORT PAREADA POR PROPENSITY-SCORE.

Autores: MINO CESTARI, MAIA NOGUEIRA CROWN GUIMARÃES, BRUNO HORSTMANN, MARIANA CARVALHO SOUTO

Instituição: OUTROS

Introdução: Agonistas do receptor de GLP-1 e a cirurgia bariátrica são estratégias amplamente utilizadas no manejo da obesidade, com perfis de eficácia e segurança distintos. Entre os efeitos adversos potenciais, eventos neurológicos periféricos, como parestesias já foram descritos e merecem investigação. Este estudo comparou a incidência de eventos parestesia periféricas em pacientes obesos tratados com agonistas de GLP-1 ou submetidos à cirurgia bariátrica.

Objetivo: Investigar a ocorrência de parestesia periférica em pacientes obesos tratados com agonistas de GLP-1 comparados a obesos submetidos a cirurgia bariátrica.

Metodologia: Análise retrospectiva na plataforma TriNetX (Global Collaborative Network. Foram incluídos pacientes com obesidade, sem diagnóstico prévio de parestesia, hipo/hiperestesia ou síndrome do túnel do carpo. O evento índice foi o início de agonista de GLP-1 (tirzepatida, liraglutida, semaglutida) ou a realização de cirurgia bariátrica. Os grupos foram pareados para fatores confundidores com técnica de 1:1 utilizando Greedy Nearest Neighbor Algorithm por Propensity Score Matching e considerados adequados quando apresentam diferença de padronização inferior a 0,1. O desfecho analisado foi a incidência de parestesia em até 180 dias após o evento-índice.

Resultados: Após o pareamento por escore de propensão, foram analisados 320.822 pacientes, a idade média dos pacientes foi de 47,9 anos, com predomínio do sexo feminino (78,4%). A incidência de parestesia em 6 meses foi baixa e semelhante entre os grupos: 208 eventos (0,13%) no grupo GLP-1 e 195 (0,12%) no grupo submetido à cirurgia bariátrica. Não houve diferença estatisticamente significativa no risco

relativo (RR 1,067; IC95%: 0,877–1,297; $p=0,517$).

Conclusão: Apesar de relatos de casos esparsos de neuropatia associada ao uso de agonistas de GLP-1, esta análise de big data, envolvendo mais de 320 mil pacientes após pareamento por PSM, não demonstrou aumento da incidência de neuropatia periférica em comparação ao grupo controle. Esses achados sugerem que, no curto prazo, a incidência desses eventos é pequena e ambas as estratégias são seguras quanto a neuropatias periféricas.

Trab. 164

INFLAMAÇÃO DE BAIXO GRAU E TRANSTORNOS DEPRESSIVOS: O PAPEL DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, LUCAS DE MORAIS FRANCO, DÊNISSON DAVID GOMES DO NASCIMENTO, MURIEL MAYER OLIVEIRA, HELOÍSA BUTOLO E SILVA, JULIA INNOCENTI DINHANE SALUM, ALÍCIA FERREIRA MANCINI, LETÍCIA AZEREDO BORTOLASSI, DAIANE MARQUES DA SILVA, FELIPE ELIAS MACÊDO

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: Os transtornos depressivos apresentam etiologia multifatorial, envolvendo fatores psicológicos, sociais e nutricionais. Nesse contexto, a adoção de uma dieta anti-inflamatória exerce papel relevante na redução do risco e na modulação dos sintomas associados à inflamação sistêmica, intimamente relacionada à desregulação fisiológica. O intestino, por meio do eixo intestino-cérebro, influencia diretamente a saúde mental, reforçando a importância do equilíbrio nutricional na prevenção e manejo da depressão.

Objetivo: Avaliar a relação entre inflamação de baixo grau e transtornos depressivos, destacando a contribuição da dieta anti-inflamatória na modulação dos sintomas e na promoção do equilíbrio mental.

Metodologia: Revisão integrativa, de caráter qualitativo e descritivo, que analisou estudos sobre inflamação de baixo grau, depressão e dieta anti-inflamatória. A busca foi realizada nas bases PubMed, SciELO e BVS, utilizando descritores em português e inglês. Foram incluídos artigos publicados entre 2019 e 2025, com população adulta, que relacionassem dieta, inflamação e depressão. Os dados extraídos contemplaram tipo de estudo, amostra, dieta e desfechos.

Resultados: As evidências demonstram que a dieta ocidental, rica em ultraprocessados, favorece a disbiose, o comprometimento da barreira intestinal e a inflamação, o que intensifica os quadros depressivos. Em contrapartida, padrões alimentares anti-inflamatórios, como a dieta mediterrânea, estão associados à redução de até 33% no risco de depressão e à diminuição dos níveis de citocinas pró-inflamatórias, como TNF- α e IL-6. Além disso, nutrientes como o ômega-3 fortalecem o eixo intestino-cérebro, contribuem para o controle da inflamação sistêmica e modulam neurotransmissores, favorecendo o equilíbrio emocional.

Conclusão: Adieta anti-inflamatória associa-se à redução da inflamação de baixo grau e à melhora dos sintomas depressivos,

configurando-se como estratégia complementar na promoção da saúde mental. Dessa forma, a alimentação equilibrada deve ser considerada medida relevante na prevenção e no manejo da depressão, ampliando as possibilidades terapêuticas e reforçando a importância do eixo intestino-cérebro.

Trab. 165

INFLUÊNCIA DA OXIDAÇÃO DA MIOGLOBINA NOS ATRIBUTOS SENSORIAIS E TECNOLÓGICOS DA CARNE BOVINA

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Entre os atributos sensoriais da carne bovina, a coloração representa um fator decisivo na percepção de frescor e qualidade pelo consumidor, influenciando diretamente sua decisão de compra. Esta característica visual está fortemente associada ao estado redox da mioglobina, pigmento heme responsável pelo tom avermelhado característico da carne fresca. Sob condições adversas de armazenamento, especialmente em exposição prolongada ao oxigênio e temperaturas inadequadas, ocorre a oxidação da mioglobina em metamioglobina, forma pigmentar de coloração acaestanhada, cuja presença compromete não apenas a aceitação sensorial, mas também aspectos tecnológicos como a capacidade de retenção de água, estabilidade oxidativa e qualidade microbiológica do produto.

Objetivo: Investigar, com base na literatura científica, os determinantes da oxidação da mioglobina em carne bovina e suas repercussões sobre a estabilidade da cor, a funcionalidade proteica e a qualidade tecnológica do produto.

Metodologia: Foi conduzida uma revisão da literatura científica publicada entre 2014 e 2024, com buscas nas bases PubMed, Scopus e Web of Science. Utilizaram-se os seguintes descritores: “myoglobin oxidation”, “meat color stability”, “metmyoglobin formation”, “beef quality” e “oxidative stability”.

Resultados: A oxidação da mioglobina é modulada por variáveis intrínsecas e extrínsecas, incluindo pH muscular, temperatura de estocagem, tensão de oxigênio, presença de metais pró-oxidantes e atividade enzimática redutora. A formação de metamioglobina tende a se acentuar em carnes com menor atividade antioxidante e em condições de refrigeração prolongada, especialmente sob atmosferas com alto teor de oxigênio. Este processo acarreta escurecimento da superfície, redução da aceitação sensorial e aumento da suscetibilidade à oxidação lipídica e proteica. Estratégias como uso de atmosferas modificadas, aplicação de antioxidantes naturais e controle rigoroso das condições de armazenamento têm se mostrado eficazes na preservação da coloração e da funcionalidade da carne bovina.

Conclusão: A oxidação da mioglobina constitui um fator crítico na degradação da coloração da carne bovina, com repercussões diretas na qualidade sensorial, tecnológica e comercial do produto. O aprofundamento no entendimento dos mecanismos oxidativos e o emprego de abordagens preventivas

são essenciais para prolongar a estabilidade da cor, preservar nutrientes e otimizar a aceitação do produto ao longo da cadeia de abastecimento.

Trab. 166

INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS EM DESFECHOS NUTRICIONAIS E PSICOSSOCIAIS: REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: JESSICA DA SILVA ROCHA, RAFAELA SANTOS DA LUZ, ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, IGOR MORI LACERDA SILVA, SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: As redes sociais emergiram como importantes veículos de disseminação de informações em saúde, alcançando especialmente adolescentes e jovens adultos. Embora apresentem potencial para promover educação alimentar e mudanças comportamentais positivas, também podem contribuir para a difusão de informações equivocadas, influenciar negativamente a imagem corporal e estimular condutas restritivas. A Nutrologia, ao se posicionar nesse cenário, necessita compreender como diferentes intervenções digitais afetam hábitos alimentares e desfechos relacionados à saúde.

Objetivo: Analisar criticamente as evidências disponíveis sobre o impacto de intervenções em redes sociais em desfechos nutricionais, comportamentais e de saúde mental, a fim de identificar oportunidades e limitações para a prática nutrológica.

Metodologia: Foi conduzida uma revisão integrativa na base PubMed (2018–2025), utilizando descritores MeSH relacionados a Social Media, Nutrition, Diet e Health Education. Foram incluídos ensaios clínicos que avaliaram intervenções em plataformas digitais com desfechos nutricionais ou psicológicos. Inicialmente, foram encontrados 10 artigos, mas após a exclusão de protocolos de estudos e plataformas regionais restritas, 5 estudos preencheram os critérios de inclusão.

Resultados: As intervenções analisadas abrangeram 1.515 participantes, distribuídos em diferentes populações: adolescentes em escolas, estudantes universitários, mulheres jovens e adultos compradores online. As plataformas utilizadas incluíram Facebook, Instagram, ambientes virtuais de aprendizagem e um supermercado online simulado. Os desfechos positivos envolveram: maior consumo de vegetais, melhora da qualidade nutricional das compras, redução de distúrbios de imagem corporal e aumento da autoeficácia e motivação. Entretanto, observaram-se efeitos limitados em meninos adolescentes e ausência de impacto relevante na qualidade da dieta em mulheres jovens. Em geral, os estudos apresentaram curta duração (1 a 10 meses) e amostras modestas.

Conclusão: As evidências atuais sugerem que redes sociais podem atuar como ferramentas promissoras de intervenção em Nutrologia, promovendo escolhas alimentares mais saudáveis e melhorando aspectos psicossociais. Contudo, a heterogeneidade metodológica, o tamanho amostral reduzido em parte dos estudos e a curta duração das intervenções limitam a generalização dos achados. Novas pesquisas, de maior escala e longo prazo, são necessárias para consolidar o papel das redes sociais como aliadas na educação nutricional.

Trab. 167

INFLUÊNCIA DE CULTIVARES DE CAFÉ NA COMPOSIÇÃO BIOATIVA PÓS-TORREFAÇÃO E APLICAÇÕES EM BEBIDAS ENERGÉTICAS

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LANGER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A qualidade química e funcional do café torrado depende de diversos fatores, sendo a cultivar do café um dos mais determinantes. As diferenças genéticas entre cultivares de *Coffea arabica* e *Coffea canephora* (robusta) influenciam diretamente a composição inicial do grão, afetando o perfil de compostos formados após a torrefação, como cafeína, ácidos clorogênicos, trigonelina, melanoidinas e compostos voláteis. A crescente demanda por ingredientes naturais em bebidas energéticas estimula a investigação sobre cultivares com maior potencial bioativo após a torra.

Objetivo: Revisar a influência das diferentes cultivares de café na formação de compostos bioativos após a torrefação e discutir o potencial desses compostos para aplicação em bebidas energéticas naturais e funcionais.

Metodologia: A revisão foi conduzida a partir de buscas nas bases Scopus, PubMed e Web of Science por estudos publicados entre 2010 e 2024. Foram selecionados artigos que abordavam a composição química de diferentes cultivares de café antes e após a torrefação, bem como estudos sobre aplicações industriais, especialmente em bebidas energéticas.

Resultados: Cultivares de *C. canephora* apresentam teores naturalmente mais elevados de cafeína e ácidos clorogênicos, conferindo maior atividade estimulante e antioxidante aos extratos obtidos após a torra. *C. arabica*, embora com menor concentração de cafeína, destaca-se pela maior complexidade aromática e presença de trigonelina, precursora da niacina (vitamina B3) após a torrefação. Os processos térmicos em cada cultivar favorecem diferentes reações de Maillard, influenciando a formação de melanoidinas e compostos voláteis com potenciais efeitos fisiológicos. Esses compostos podem ser utilizados como ingredientes ativos em bebidas energéticas por promoverem aumento do estado de alerta, melhora da performance física e mental, além de efeitos antioxidantes e neuroprotetores.

Conclusão: A escolha da cultivar de café exerce influência significativa na composição bioativa do grão após a torrefação, impactando diretamente sua aplicabilidade em produtos

funcionais, como bebidas energéticas. *C. canephora* destaca-se como fonte de cafeína e antioxidantes potentes, enquanto *C. arabica* oferece compostos com benefícios cognitivos e sensoriais. O entendimento dessas diferenças permite a seleção direcionada de cultivares e condições de torra para otimizar a funcionalidade de ingredientes naturais destinados ao setor de bebidas energéticas.

Trab. 168

INFLUÊNCIA DO GRAU DE TORRA DO CAFÉ NA BIODISPONIBILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E SEUS BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS

Autores: LUCIANE LANSER, CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O café é uma das bebidas mais consumidas no mundo e é reconhecido por sua rica composição em compostos bioativos, como os polifenóis (principalmente os ácidos clorogênicos), a cafeína, diterpenos e melanoidinas. A biodisponibilidade desses compostos é fundamental para que seus efeitos fisiológicos sejam efetivos. Um dos principais fatores que influenciam essa biodisponibilidade é o grau de torra a que os grãos são submetidos. O processo de torrefação, ao alterar a estrutura química dos constituintes do café, impacta diretamente na estabilidade, solubilidade e absorção intestinal desses compostos. Torra leve, média ou escura resultam em perfis químicos distintos, o que pode favorecer ou comprometer os efeitos nutricionais desejados.

Objetivo: Analisar o impacto do grau de torra na biodisponibilidade dos principais compostos bioativos do café e discutir as implicações para os benefícios nutricionais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica sistematizada nas principais bases científicas. Os critérios de inclusão focaram em estudos de farmacocinética, bioacessibilidade e biodisponibilidade dos compostos do café em humanos e modelos experimentais, com ênfase nos efeitos de diferentes graus de torra sobre a composição e absorção dos compostos bioativos.

Resultados: Estudos demonstram que a torra leve preserva maior concentração de ácidos clorogênicos e outros polifenóis termossensíveis, favorecendo sua absorção no trato gastrointestinal. No entanto, à medida que a torra se intensifica, ocorre degradação desses compostos e formação de novos, como as melanoidinas, que apresentam ação antioxidante e prebiótica, mas com biodisponibilidade variável. A torra escura pode reduzir a quantidade de antioxidantes tradicionais, embora melanoidinas e produtos da reação de Maillard exerçam efeitos benéficos distintos, como modulação da microbiota intestinal e atividade anti-inflamatória. A cafeína, por sua vez, mostra alta estabilidade térmica e biodisponibilidade consistente, independentemente do grau de torra.

Conclusão: Sendo assim, o grau de torra exerce influência

direta na biodisponibilidade dos compostos bioativos presentes no café, o que impacta sua eficácia funcional e potencial preventivo frente a doenças crônicas não transmissíveis. Estudos clínicos adicionais são necessários para confirmar os efeitos diferenciados entre os graus de torra e para estabelecer recomendações baseadas em evidências.

Trab. 169

INGESTÃO DE COLINA E BETAÍNA ENTRE CRIANÇAS SELETIVAS

Autores: CARLOS ALBERTO NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, MARIA EDUARDA NOGUEIRA-DE-ALMEIDA, FÁBIO DA VEIGA UED

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

Introdução: A colina é considerada nutriente indispensável ao ser humano. A síntese não é suficiente para atender às necessidades, sendo recomendada a ingestão diária de alimentos fontes. Deficiência de colina está associada a comprometimento da memória, função cognitiva e crescimento. As dificuldades alimentares são caracterizadas pela redução da aceitação de alimentos, seja de forma temporária ou persistente, e a seletividade é o tipo mais comum. Estima-se que, mundialmente, a prevalência de dificuldades alimentares em crianças varie de 8% a 50%. No Brasil, estudos em diferentes áreas geográficas indicam prevalências entre 34 e 44%. Dependendo da intensidade da rejeição alimentar, a criança pode apresentar distúrbios de crescimento e desenvolvimento e deficiências nutricionais, além de prejuízos emocionais e impactos no bem-estar da família. Nessas crianças, observa-se frequentemente ingestão inadequada de vitaminas E, D e C, folato, ferro, cálcio e zinco e proteínas. Além disso, os grupos alimentares mais rejeitados, na maioria dos casos, são frutas e hortaliças. Não existem dados na literatura sobre o consumo de colina e betaína entre crianças seletivas.

Objetivo: Avaliar a ingestão de colina e betaína em uma amostra de crianças brasileiras com seletividade alimentar, com idade entre 2 e 5 anos.

Metodologia: Este estudo transversal incluiu 62 crianças classificadas como seletivas, avaliadas durante sua primeira consulta em uma clínica pediátrica em Ribeirão Preto, Brasil. A ingestão alimentar foi avaliada por meio de um recordatório alimentar de 24 horas. A ingestão de colina e betaína foi analisada por meio de um software de análise nutricional, complementado com dados do banco de dados de composição de alimentos do USDA. A adequação da ingestão de colina foi determinada com base nas Ingestões Dietéticas de Referência.

Resultados: A mediana da ingestão de colina foi de 177,2 mg/dia (IQR: 116,7–261,2), enquanto a ingestão de betaína atingiu uma mediana de 18,5 mg/dia (IQR: 10,9–36,1). A ingestão de colina ficou abaixo da Ingestão Adequada (IA) em 61,3% (n=38) dos participantes. Não há valores de referência dietéticos estabelecidos para a ingestão de betaína. Os escores z antropométricos indicaram uma amostra com estado nutricional preservado.

Conclusões: Crianças brasileiras com hábitos alimentares

seletivos apresentam ingestão reduzida de colina, o que pode levar às consequências observadas pela deficiência desse nutriente, especialmente repercussões negativas para o neurodesenvolvimento.

Trab. 170

INOVAÇÃO NO EMPREGO DE POLPAS NATIVAS BRASILEIRAS VISANDO A OBTENÇÃO DE QUEIJOS FRESCOS FUNCIONAIS

Autores: ANNA KARENINA GAGLIOTTI VIGIL, AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, CAROLINA KREBS DE SOUZA, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CRISTIANE VIEIRA HELM, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: Aricota é um queijo fresco obtido principalmente a partir do soro de leite, que pode ou não conter leite adicionado, e é coagulado pela ação combinada do calor e de uma solução ácida. O Brasil é o país com a maior biodiversidade de frutos nativos do mundo. Entre estes frutos autóctones, destacam-se o araçá-vermelho (*Psidium longipetiolatum*), o butiá (*Butia odorata*), a guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg) e a uvaia (*Eugenia pyriformis Cambess*). A adição destas polpas em produtos lácteos poderia aumentar os seus teores de carotenoides.

Objetivo: Este estudo avaliou a adição de 15% de polpas de frutos nativos brasileiros (araçá vermelho, butiá, guabiroba e uvaia) a ricotas frescas para melhorar as suas propriedades funcionais e nutricionais.

Metodologia: Foram analisadas cinco formulações de ricota, 4 contendo as polpas das frutas nativas brasileiras e uma controle (sem adição de polpas) e avaliadas quanto ao teor de carotenoides. As concentrações de carotenoides foram determinadas usando espectofotômetro UV-Vis, com os seguintes comprimentos de onda: 450 nm para o β -caroteno, 444 nm para o α -caroteno, 452 nm para a β -criptoxantina e 462 nm para o λ -caroteno. Os resultados foram expressos em microgramas de carotenóides por 100 mL de amostra ($\mu\text{g}/100 \text{ mL}$).

Resultados: Na amostra de controlo, apenas foi detectado β -caroteno, o que pode ser atribuído à utilização de leite gordo na sua preparação. Os teores de α -caroteno, β -caroteno, β -criptoxantina e λ -caroteno foram mais elevados ($p < 0,05$) para os queijos ricota com polpa de guabiroba, ricota com polpa de uvaia, ricota com polpa de araçá vermelho e ricota com polpa de uvaia. Assim, pôde-se verificar que a polpa de guabiroba adicionada à ricota apresentou um maior teor em carotenóides. Portanto, este resultado demonstrou uma melhoria no valor nutricional dos queijos ricota contendo polpa de fruta.

Conclusão: De um modo geral, a incorporação de frutas nativas brasileiras nas ricotas acrescenta valor nutricional e funcional, impulsionando a inovação em produtos lácteos.

Trab. 171

INSULINOMA EM PACIENTE IDOSO: UM RELATO DE CASO

Autores: VINICIUS MASCOLI, JAMILE BENETTON HUSSNI, LIVIA SOUZA GOBBI, VICTORIA GARRIDO CECILIO, ANDRÉ VIANNA GONÇALVES GLÓRIA

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: Insulinomas são tumores neuroendócrinos raros do pâncreas, responsáveis por hipoglicemia recorrente devido à secreção autônoma de insulina. Apesar de geralmente benignos, podem causar sintomas neurológicos graves, especialmente em idosos, nos quais o diagnóstico é frequentemente tardio, já que manifestações como confusão e quedas são atribuídas a outras doenças comuns. O diagnóstico baseia-se na tríade de Whipple, dosagem de insulina/peptídeo-C e exames de imagem.

Objetivo: Relatar o caso de uma paciente feminina, 85 anos, com comorbidades prévias, que apresentava hipoglicemias matinais recorrentes (40 mg/dL), acompanhadas de tremores, sudorese e sonolência. Exames mostraram insulina elevada (29,4 UI/mL) e peptídeo-C compatível. Durante investigação com exame de imagem foi evidenciado lesão hipervasicular no corpo pancreático (1,6 x 1,4 cm). PAAF confirmou tumor neuroendócrino bem diferenciado grau 2. Foi indicada cirurgia com ressecção completa do tumor, mas a paciente evoluiu no pós-operatório imediato com choque séptico abdominal, falência múltipla de órgãos e óbito.

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo, do tipo relato de caso, realizado na Santa Casa de Santos. Foram analisados dados de prontuário eletrônico, abrangendo histórico clínico, exames laboratoriais (glicemia, insulina, peptídeo-C, anticorpo anti-insulina), laudos de imagem (ressonância e ecoendoscopia), resultado anatomoatrológico, conduta terapêutica e evolução clínica. As informações foram organizadas cronologicamente para reconstrução da linha do tempo assistencial e analisadas descritivamente, ressaltando os desafios diagnósticos e terapêuticos.

Resultados: O caso ilustra as dificuldades no reconhecimento do insulinoma em idosos, em que sintomas podem ser atribuídos a demência ou doenças cardiovasculares. A confirmação diagnóstica requer associação entre exames bioquímicos e de imagem. Embora a cirurgia seja padrão-ouro, o risco-benefício deve ser cuidadosamente avaliado em pacientes frágeis, considerando terapias medicamentosas ou técnicas minimamente invasivas como alternativas seguras.

Conclusão: Este relato reforça a importância da suspeição clínica de insulinoma diante de hipoglicemia inexplicada em idosos. A experiência mostra como a decisão terapêutica precisa integrar avaliação multidisciplinar e considerar comorbidades e fragilidade, a fim de reduzir complicações graves. Destaca-se ainda o papel de estratégias individualizadas no manejo de tumores neuroendócrinos, visando equilíbrio entre eficácia e segurança.

Trab. 172**INTEGRAÇÃO DE IOT E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NA NUTROLOGIA: AVANÇOS TECNOLÓGICOS PARA A SAÚDE E NUTRIÇÃO PERSONALIZADA**

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A nutrologia vem sendo transformada por tecnologias emergentes, como a Internet das Coisas (IoT) e a Inteligência Artificial (IA), que oferecem novas possibilidades para o monitoramento em tempo real, análise preditiva e personalização da conduta nutricional. Dispositivos vestíveis, sensores alimentares e algoritmos inteligentes são aliados na prevenção, diagnóstico e tratamento de distúrbios nutricionais, contribuindo para o cuidado individualizado e mais eficaz.

Objetivo: Revisar e discutir as principais aplicações de IoT e IA na nutrologia, destacando seus impactos no monitoramento nutricional, na tomada de decisão clínica e na promoção da saúde personalizada.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa da literatura científica, com busca em bases como PubMed, IEEE Xplore, Scopus e Web of Science. Foram incluídos artigos publicados entre 2015 e 2024 que abordassem o uso de tecnologias IoT e IA aplicadas à nutrição clínica, avaliação nutricional, saúde metabólica e comportamento alimentar. A análise foi organizada em três eixos: monitoramento remoto, suporte à decisão clínica e estratégias de intervenção nutricional.

Resultados: A integração de sensores IoT a dispositivos como smartwatches e balanças inteligentes permite o acompanhamento contínuo de parâmetros como ingestão alimentar, gasto energético, glicemia e composição corporal. Modelos preditivos baseados em IA têm sido utilizados para identificar padrões alimentares, prever riscos de deficiências nutricionais e auxiliar na prescrição de dietas personalizadas. Ferramentas como chatbots nutricionais, aplicativos inteligentes e assistentes virtuais têm demonstrado eficácia no engajamento do paciente e na adesão ao tratamento. Além disso, sistemas de IA vêm sendo incorporados a prontuários eletrônicos, otimizando a análise de dados clínicos e laboratoriais para a tomada de decisão em tempo real.

Conclusão: As tecnologias de IoT e IA representam uma revolução na prática nutrológica, oferecendo recursos avançados para monitoramento, prevenção e personalização das intervenções. Sua implementação pode melhorar a eficácia terapêutica, promover autonomia do paciente e contribuir para um modelo de cuidado mais proativo e centrado na saúde. No entanto, desafios como privacidade de dados, validação clínica e equidade no acesso ainda precisam ser enfrentados para consolidar seu uso na rotina clínica.

Trab. 173**INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA INTEGRAÇÃO DE DADOS MULTI-ÔMICOS NO MANEJO DE DOENÇAS CRÔNICAS METABÓLICAS**

Autores: CAMILA GUARDIA SUTILO

Instituição: CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: Biomarcadores epigenéticos associados ao microbioma intestinal (MI) permitem identificar diferentes fenótipos metabólicos, como na obesidade e na diabetes tipo 2. A regulação epigenética ocorre por mecanismos como a metilação do DNA, que altera a expressão gênica independente da sequência de nucleotídeos, sendo influenciada por fatores ambientais e metabólicos, especialmente os ácidos graxos de cadeia curta que participam da regulação de genes ligados ao metabolismo da glicose, à resposta inflamatória e ao eixo intestino-cérebro.

Objetivo: Avaliar como a Inteligência Artificial (IA) pode contribuir para a predição de risco e manejo clínico de doenças metabólicas pela medicina de precisão e os possíveis desafios dessa ferramenta.

Metodologia: Realizado revisão bibliográfica das bases PubMed, Google Scholar e Medline com as palavras-chave Artificial Intelligence, Machine Learning, Microbiome, Multiomics, Obesity e Diabetes Mellitus. Incluídos artigos em inglês dos últimos 5 anos. Foram selecionados 63 artigos e excluídos artigos sem acesso completo ou que não abordavam microbiota.

Resultados: Ferramentas de IA como Machine Learning, Deep Learning e Neural Networks, tem possibilitado a análise integrada dos Dados Multi-ômicos (genômica, epigenômica, metabolômica) revelando padrões complexos entre MI e epigenética. Os estudos demonstram eficácia na detecção de alterações epigenéticas que vão além dos marcadores, atuando na predição dos risco de doenças metabólicas e na avaliação de respostas a intervenções dietoterápicas e probióticas personalizadas. Apesar dos avanços, a integração dos dados Multi-Ômicos ainda é desafiadora devido as plataformas experimentais distintas e à falta de consenso para coleta e cadastro dos dados, comprometendo a comparabilidade e reproduzibilidade dos estudos. Há também vieses associados à representatividade populacional limitada e diferenças protocolares que podem gerar padrões falsos identificados como relevantes pelo algoritmo, quando seriam artefatos técnicos. E ainda há as questões éticas relacionadas a proteção de dados pessoais.

Conclusão: A IA mostra-se uma ferramenta promissora para decodificar a complexidade da integração microbioma-epigenética-metabolômica promovendo avanços na predição de risco e personalização do manejo clínico. Contudo, é essencial melhorar a padronização dos dados, interpretabilidade dos modelos e ampliar a representatividade populacional para assegurar aplicação clínica segura e equitativa.

Trab. 174**INTERAÇÃO EMBALAGEM-ALIMENTO: SEGURANÇA E EFICÁCIA DE BIOPOLÍMERO EM PRODUTOS NUTRÍCUTICOS**

Autores: JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, THAIS COSTA NIHUES, ANA CAROLINE FERREIRA CAR-VALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A atividade industrial com nutracêuticos (produtos combinando nutrientes e bioativos) demanda embalagens que mantenham a estabilidade desses compostos, sem comprometer segurança. Biopolímeros (PLA, PHB, quitosana e amidos) surgem como opções sustentáveis, mas sua interação com o conteúdo em ensaios de liberação, sorção e integridade ainda é pouco explorada.

Objetivo: Analisar evidências de 2019 a 2024 sobre a segurança (migração, toxicidade) e eficácia (preservação de compostos bioativos) de embalagens biopoliméricas para produtos nutracêuticos.

Metodologia: Revisão em PubMed, ScienceDirect, Web of Science com termos “biodegradable packaging”, “migration to nutraceuticals”, “biopolymers food safety”, “active packaging nutraceutical”, incluindo estudos de laboratório, testes de migração e protocolos aplicados.

Resultados: Estudos apontam que biopolímeros poliméricos como PLA e PHB possuem boas barreiras a VOC, mantendo compostos como polifenóis e carotenoides estáveis por até 6 meses. Filmes de quitosana e alginato, especialmente em combinação com óleos essenciais ou nanoemulsões antimicrobianas, reduzem crescimento microbiano sem liberar substâncias tóxicas. No entanto, a presença de nanopartículas metálicas requer avaliações de migração sob condições ácidas ou lipídicas típicas de nutracêuticos. Filmes ativos com antocianinas mostram eficácia na detecção de pH e deterioração microbiológica, porém ainda exigem validação regulatória. A biocompatibilidade de alginatos e proteínas é reportada como segura desde que estejam livres de contaminantes.

Conclusão: Biopolímeros demonstram bom perfil de segurança e preservação para nutracêuticos, desde que rigorosamente avaliados para migração e estabilidade. A incorporação de ingredientes ativos (antimicrobianos, sensores) potencializa suas funções, mas requer maior atenção às normas sanitárias. Estudos futuros devem focar em testes regulatórios e desenvolvimento de diretrizes específicas para embalagens de nutracêuticos.

Trab. 175

INTERAÇÕES HOSPITALARES POR COMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS GRAVES NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL (2015–2024): ANÁLISE DE UMA DÉCADA COM BASE NO SIH-SUS

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

*Instituição:*FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: Complicações nutricionais graves, como desnutrição protéico-calórica e carências específicas de micronutrientes, continuam sendo causas relevantes de internações no Brasil, com impacto direto sobre morbidade, mortalidade e custos em saúde. A Região Nordeste, historicamente afetada por desigualdades socioeconômicas e insegurança alimentar, concentra grande parte desses agravos. A desnutrição hospitalar afeta mais de 50% dos pacientes internados no SUS, contribuindo para desfechos clínicos desfavoráveis e aumento da permanência hospitalar (Silva et al., 2021). Diante disso, torna-se essencial compreender o perfil das hospitalizações associadas a esses distúrbios, a fim de subsidiar estratégias de prevenção e manejo clínico mais eficazes.

Objetivo: Analisar o perfil e a tendência das internações hospitalares por complicações nutricionais graves na Região Nordeste do Brasil, entre 2015 e 2024, utilizando dados do Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH-SUS).

Metodologia: Estudo ecológico, retrospectivo e descritivo, com dados extraídos da base TabNet/DATASUS. Foram consideradas as internações com diagnóstico principal classificado entre os códigos E40 a E64 da CID-10. Foram analisadas variáveis como número de internações, distribuição por sexo e faixa etária, taxa de mortalidade hospitalar, tempo médio de permanência e custo total das hospitalizações. Os dados foram estratificados por ano e por Unidade da Federação da Região Nordeste.

Resultados: No período analisado, foram registradas aproximadamente 31.200 internações por complicações nutricionais graves na Região Nordeste. Os estados da Bahia e Pernambuco apresentaram os maiores volumes, seguidos por Maranhão e Ceará. A maior concentração de casos ocorreu entre crianças menores de 5 anos e idosos acima de 70 anos, com discreto predomínio do sexo masculino (52%). A letalidade hospitalar média foi de 6,3%, e o tempo médio de permanência foi de 5,8 dias. O custo total estimado das internações foi de cerca de R\$ 46 milhões, com tendência de aumento a partir de 2020. O uso de UTI foi registrado em 18% dos casos, evidenciando gravidade clínica relevante.

Conclusão: As complicações nutricionais graves continuam sendo um desafio para o sistema de saúde na Região Nordeste, sobretudo entre grupos etários vulneráveis. Os achados apontam para a urgência de fortalecer políticas públicas de segurança alimentar, rastreamento nutricional precoce e estruturação da assistência nutricional em níveis ambulatorial e hospitalar.

Trab. 176

INTERAÇÕES HOSPITALARES POR TRANSTORNOS ALIMENTARES EM MULHERES NO PIAUÍ (2015–2024): UMA ANÁLISE DE DADOS DO SIH-SUS

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

*Instituição:*FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: Transtornos alimentares, como anorexia nervosa e bulimia, são condições complexas que envolvem aspectos nutricionais, psiquiátricos e sociais. Estimativas nacionais apontam crescimento contínuo desses agravos entre mulheres jovens brasileiras na última década (Silva et al., 2023). Apesar disso, estudos regionais que abordem sua gravidade clínica a partir de dados hospitalares ainda são escassos no Brasil, sobretudo em estados do Nordeste. A hospitalização por transtornos alimentares pode refletir tanto o agravamento do quadro clínico quanto falhas na detecção precoce e na atenção ambulatorial.

Objetivo: Analisar o perfil e a tendência das internações hospitalares por transtornos alimentares em mulheres residentes no estado do Piauí, entre os anos de 2015 e 2024, com base nos dados do Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH-SUS).

Metodologia: Trata-se de um estudo ecológico, retrospectivo e descritivo. Foram utilizados dados do Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH-SUS), obtidos via TabNet/DATASUS, referentes a internações com diagnóstico principal de transtornos alimentares (CID-10 F50.*), em mulheres residentes no estado do Piauí, no período de 2015 a 2024. Foram analisadas variáveis como número de internações, faixa etária, taxa de óbitos hospitalares, tempo médio de permanência e custo total das internações. A população feminina do estado do PI foi utilizada como denominador para cálculo de taxas de internação por 100 mil habitantes.

Resultados: Durante o período analisado, observou-se um total de 218 internações por transtornos alimentares em mulheres no estado do Piauí, com predomínio na faixa etária de 20 a 29 anos. A tendência geral foi de crescimento a partir de 2019, com pico em 2024. A taxa de letalidade hospitalar foi de 4,59%, e o tempo médio de permanência foi de 4,5 dias. O custo total acumulado das internações no período foi de R\$ 140.500,00, com média anual de R\$ 14.050,00. A maioria dos casos ocorreu em regime de internação clínica, com registro de uso de UTI em aproximadamente 15% dos casos.

Conclusão: O aumento das internações por transtornos alimentares em mulheres no Piauí evidencia a necessidade de ações mais efetivas de prevenção, rastreamento precoce e ampliação do acesso a tratamento multidisciplinar em saúde mental e nutrição clínica. Os dados reforçam a importância da vigilância epidemiológica e da estruturação de políticas públicas regionais voltadas à saúde da mulher e aos agravos relacionados ao comportamento alimentar.

Trab. 177

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COM DIETA CETOGÉNICA EM PACIENTES COM EPILEPSIA FARMACORRESISTENTE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, GABRIEL LOVATI COLODETTI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A epilepsia farmacorresistente, definida pela

persistência de crises epilépticas mesmo após o uso adequado de dois ou mais fármacos antiepilepticos, representa um dos maiores desafios terapêuticos em neurologia. Estima-se que até 30% dos pacientes epilépticos não apresentam resposta satisfatória ao tratamento medicamentoso, com impacto significativo na qualidade de vida e risco aumentado de mortalidade. Nesse contexto, a dieta cetogênica (DC), caracterizada por elevado teor lipídico e baixo aporte de carboidratos, tem emergido como alternativa não farmacológica, sobretudo em populações pediátricas, mas com crescente investigação em adultos.

Objetivo: Analisar os efeitos da dieta cetogênica no controle de crises epilépticas em pacientes com epilepsia farmacorresistente.

Metodologia: Revisão de literatura realizada nas bases PubMed e SciELO, utilizando os descritores “Dieta Cetogênica”, “Epilepsia” e “Farmacorresistência”. Foram incluídos ensaios clínicos, revisões sistemáticas e metanálises publicadas entre 2020 e 2025.

Resultados: Evidências recentes demonstram que a DC promove redução significativa na frequência e intensidade das crises epilépticas. Uma metanálise com 11 estudos controlados apontou que até 55% dos pacientes apresentaram redução $\geq 50\%$ na frequência das crises após três meses de intervenção, resultado que se manteve em parte dos pacientes em seguimentos mais prolongados. O mecanismo proposto envolve a cetose, com produção de corpos cetônicos que modulam neurotransmissores, estabilizam membranas e reduzem excitabilidade neuronais. Apesar da eficácia, a adesão pode ser prejudicada por efeitos adversos, como constipação, hipoglicemias, dislipidemias e risco de nefrolitíase. Protocolos alternativos, como a dieta cetogênica com triglicerídeos de cadeia média (TCM) e a versão modificada da dieta Atkins, mostraram maior tolerabilidade e melhor aceitação, especialmente em adolescentes e adultos.

Conclusão: A dieta cetogênica constitui estratégia eficaz na redução das crises epilépticas em pacientes com epilepsia farmacorresistente, com resultados consistentes em revisões sistemáticas e metanálises. Embora seus mecanismos ainda não estejam totalmente elucidados, a modulação metabólica e neuroquímica associada à cetose parece desempenhar papel central. A escolha do tipo de protocolo, o monitoramento clínico-laboratorial e o acompanhamento multiprofissional são fundamentais para garantir eficácia e segurança, reforçando a DC como ferramenta terapêutica relevante no manejo da epilepsia refratária.

Trab. 178

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é caracterizado por déficits persistentes na comunicação e interação social, padrões restritos e comportamentos repetitivos, frequentemente associados a seletividade alimentar, recusa a novos alimentos e distúrbios gastrointestinais. Essas alterações podem levar a inadequações nutricionais, afetando crescimento, composição corporal e desenvolvimento global (BARBOSA et al., 2023; MONTEIRO, 2020). Estudos apontam ingestão insuficiente de cálcio, ferro, zinco, ácido fólico e vitaminas A, D e E, além de excesso de carboidratos simples e gorduras saturadas (NUNES, 2023). A abordagem nutricional adequada pode contribuir para melhora de sintomas, qualidade de vida e participação social.

Objetivo: Identificar distúrbios alimentares associados ao TEA, avaliar intervenções nutricionais e discutir o impacto da alimentação na evolução clínica.

Metodologia: Revisão integrativa realizada entre março de 2019 e março de 2025 nas bases PubMed, SciELO e LILACS. Utilizaram-se os descritores “Transtorno”, “Seletividade”, “Nutrição”, “Alimentar” e “Intervenção Nutricional”, combinados com AND. Incluíram-se artigos publicados entre 2015 e 2025, em português, inglês ou espanhol, disponíveis na íntegra, que abordassem seletividade alimentar, distúrbios gastrointestinais e estratégias nutricionais no TEA. A seleção foi feita por leitura de títulos, resumos e textos completos, excluindo estudos com população não pediátrica ou sem descrição de intervenções.

Resultados: A seletividade alimentar no TEA afeta 45% a 75% dos casos, causando restrição alimentar e risco de deficiências nutricionais e desequilíbrio energético (BARBOSA et al., 2023). Intervenções eficazes incluem educação alimentar para cuidadores, terapia de integração sensorial, probióticos e suplementação de ferro, vitamina D, complexo B e ômega-3, melhorando aceitação alimentar, sintomas gastrointestinais e comportamento (MONTEIRO et al., 2020; NUNES et al., 2023). A abordagem multiprofissional com nutrólogo, nutricionista, psicólogo e terapeuta ocupacional é fundamental. No Brasil, a Lei nº 15.131/2025 assegura acompanhamento nutricional pelo SUS a pessoas com TEA, destacando a relevância das políticas públicas.

Conclusão: A intervenção nutricional no TEA deve ser individualizada, considerando aspectos sensoriais, comportamentais e familiares. Estratégias combinadas de educação alimentar, terapia sensorial e suplementação direcionada favorecem maior variedade dietética, melhora do estado nutricional e melhor qualidade de vida.

Trab. 179

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): EVIDÊNCIAS E CONTROVÉRSIAS

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, JONATHAN MIRANDA DE ALMEIDA, GISELE NEPOMUCENO E SOUZA, VICTÓRIA VIDO DI TRAGLIA, DIANE YUKA BOTELHO SUGUI, GABRIEL ANGELO TORRES BORGES GOUVEA, ANA LUIZA CARDOSO PEREIRA MATOSO, MARIA BEATRIZ DOS SANTOS SILVA, GREICE MIRANDA DE OLIVEIRA, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS

GRACIOLLI

Instituição:UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O transtorno do espectro autista (TEA) é uma condição do neurodesenvolvimento caracterizada por déficits na comunicação social e comportamentos repetitivos. Estratégias nutricionais, incluindo dietas restritivas, suplementação e modulação intestinal, vêm sendo estudadas como alternativas coadjuvantes no manejo clínico. Entretanto, as evidências permanecem heterogêneas e frequentemente controversas.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, os efeitos e limitações das intervenções nutricionais em indivíduos com TEA.

Metodologia: Foi realizada busca sistemática nas bases PubMed, Embase e Scielo, utilizando os descritores “autism spectrum disorder”, “nutritional interventions” e “dietary therapy”. Foram incluídos ensaios clínicos, coortes e revisões sistemáticas publicadas entre 2000 e 2024. Excluíram-se estudos sem avaliação clínica ou apenas experimentais em modelos animais.

Resultados: Intervenções como dietas isentas de glúten e caseína apresentaram resultados variáveis, com alguns estudos relatando melhora em sintomas gastrointestinais e comportamentais, enquanto outros não encontraram diferenças significativas. Suplementos de vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais mostraram benefícios pontuais, mas sem consistência suficiente para recomendações universais. A modulação da microbiota intestinal com probióticos e prebióticos desonta como área promissora, mas ainda incipiente.

Conclusão: As intervenções nutricionais podem oferecer benefícios complementares no manejo do TEA, mas os resultados ainda são controversos e limitados por metodologias heterogêneas. São necessários estudos multicêntricos, padronizados e de maior duração para consolidar recomendações clínicas.

Trab. 180

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NO TRATAMENTO DA ANOREXIA E BULIMIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERALMENTE SOBRE ABORDAGENS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS.

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE, DHAUBIAN BRAGA BRAUJOTO BARBOSA, ANA CLARA DOS SANTOS CAVASSINI, BEATRIZ DO NASCIMENTO FADEL, AMANDA TATAKIHARA, MARIA EDUARDA DE MORAES VALVERDE, MARIA FERNANDA FADEL LACRETA, MARIANA GUEDES GONÇALVEZ, RAYANY EMANUELLY CARVALHO SILVEIRA

Instituição:INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: A anorexia e a bulimia nervosa são transtornos alimentares graves que afetam especialmente adolescentes

e jovens adultos, com maior prevalência entre mulheres. (MIRANDA, 2023). Ambas as condições apresentam riscos significativos à saúde física e mental, exigindo tratamento precoce e multidisciplinar. (TAQUES, 2024). A abordagem nutricional é parte essencial desse processo, voltada à recuperação do estado nutricional e à reestruturação dos comportamentos alimentares disfuncionais. (QUENTAL FILHO, 2024).

Objetivo: 1. Avaliar a prevalência de anorexia e bulimia em diferentes populações com base em estudos epidemiológicos. 2. Identificar estratégias nutricionais individualizadas no tratamento desses transtornos, com base em evidências científicas.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada entre março de 2024 e março de 2025, nas bases SciELO, PubMed, Google Scholar e BVS. Utilizaram-se os descritores “Anorexia”, “Bulimia”, “Tratamento Nutricional”, “Abordagens Baseadas em Evidências” e “Transtornos Alimentares”, com o operador booleano “AND”. Foram incluídos artigos completos, publicados entre 2015 e 2025, nos idiomas português, inglês ou espanhol. Estudos duplicados, relatos de caso e artigos sem foco no tema foram excluídos. Os dados foram analisados de forma descritiva.

Resultados: Estudos apontam redução na incidência da bulimia em países ocidentais e estabilidade nos casos de anorexia. A prevalência de transtornos alimentares em mulheres jovens varia entre 5,5% e 11,7%, e em homens, entre 0,6% e 2,4%. No Brasil, a bulimia atinge 0,7% da população, enquanto a anorexia tem crescido, alcançando 7,8% entre 2013 e 2018. Fatores como redes sociais, pandemia e comorbidades psíquicas influenciam esse cenário. Em relação às intervenções, destacam-se dietas hiperclorídicas seguras, Terapia Dialética Radicalmente Aberta (RO-DBT), Terapia Multifamiliar (MFT) e Mindfulness como abordagens eficazes no tratamento nutricional. A escolha da estratégia deve considerar a gravidade do quadro e o histórico do paciente.

Conclusão: O tratamento da anorexia e da bulimia exige uma abordagem individualizada, baseada em evidências e com suporte multidisciplinar. Intervenções nutricionais adequadas, aliadas a terapias como TCC, RO-DBT, MFT e Mindfulness, mostram melhores resultados clínicos. A personalização do tratamento, o acompanhamento contínuo e o preparo da equipe de saúde são fundamentais para a efetividade das abordagens.

Trab. 181

JEJUM INTERMITENTE E SEUS EFEITOS SOBRE GH, INSULINA E CORTISOL

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, IARA CHAVES ABRANTES, ANA CLARA DALLA ROSA, BÁRBARA MOURA DA SILVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O jejum intermitente (JI) tem se consolidado como estratégia nutricional e terapêutica, associado à modulação metabólica e hormonal. Entre os principais hormônios envolvidos destacam-se o hormônio do crescimento

(GH), a insulina e o cortisol, fundamentais no equilíbrio entre anabolismo, catabolismo e utilização de substratos energéticos.

Objetivo: Esta revisão sistemática sintetiza as evidências disponíveis sobre os efeitos do JI nesses eixos hormonais.

Metodologia: Foi conduzida busca nas bases PubMed, Scielo e Embase utilizando os descritores “intermittent fasting”, “growth hormone”, “insulin” e “cortisol”. Foram incluídos estudos originais em humanos, publicados entre 2000 e 2024, que avaliaram os efeitos do JI sobre pelo menos um dos hormônios citados. Excluíram-se estudos em animais, revisões narrativas e artigos sem desfechos hormonais.

Resultados: se redução dos níveis basais e melhora da sensibilidade periférica, sugerindo efeito protetor contra resistência insulínica e diabetes tipo 2. Em relação ao cortisol, os achados foram heterogêneos: parte dos estudos relatou elevação discreta em jejuns prolongados, mantendo o ritmo circadiano, enquanto outros não evidenciaram mudanças relevantes. O aumento do cortisol parece representar adaptação fisiológica ao estresse metabólico, favorecendo gliconeogênese e manutenção da glicemia.

Conclusão: O JI promove um perfil hormonal caracterizado por elevação do GH, redução da insulina e possível aumento compensatório do cortisol. Tais mudanças sustentam efeitos benéficos sobre composição corporal e metabolismo glicídico, embora o impacto do cortisol ainda demande investigação. Os resultados sugerem que o JI pode ser estratégia eficaz no manejo metabólico, mas estudos de maior duração e padronização metodológica são necessários para confirmar segurança e aplicabilidade em diferentes populações.

Trab. 182

JEJUM INTERMITENTE EM MULHERES: EFEITOS NA PRESERVAÇÃO DE MASSA MAGRA DURANTE TRATAMENTO PARA PERDA DE PESO – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: O jejum intermitente tem ganhado popularidade como estratégia para emagrecimento. Em mulheres, a redução calórica frequentemente leva à perda de massa magra, o que compromete a taxa metabólica basal e a performance física. Estudos recentes investigam se o jejum intermitente é capaz de promover perda de peso mantendo a massa muscular, especialmente quando associado ao treinamento resistido (TREPANOWSKI et al., 2017).

Objetivo: Avaliar a eficácia do jejum intermitente em mulheres para perda de peso e seus efeitos na preservação da massa muscular.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores intermittent fasting, time-restricted feeding, women, weight loss, lean mass, randomized controlled

trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram mulheres adultas em protocolos de jejum intermitente com desfechos de composição corporal. Excluíram-se estudos em homens, pediátricos ou sem dados de massa magra. O processo seguiu recomendações PRISMA, com análise de viés pelos instrumentos Rob-2 e AMSTAR-2.

Resultados: A literatura indica que o jejum intermitente promove perda de peso semelhante à dieta hipocalórica convencional, mas sua eficácia na preservação da massa magra depende da associação com treinamento de força e adequada ingestão proteica (HARRIS et al., 2018; ROMAN et al., 2019). Ensaios clínicos mostram manutenção parcial da massa magra em mulheres jovens praticantes de exercícios, enquanto em sedentárias há maior risco de perda muscular. Revisões sistemáticas destacam heterogeneidade metodológica e pequena quantidade de estudos focados exclusivamente no sexo feminino.

Conclusão: O jejum intermitente é uma estratégia eficaz para redução de peso em mulheres, mas a preservação da massa magra depende de fatores associados, como exercício resistido e ingestão proteica adequada. São necessários ensaios clínicos de maior duração e com amostras exclusivamente femininas para confirmar sua aplicabilidade clínica.

Trab. 183

JEJUM INTERMITENTE NO MANEJO DO DIABETES MELLITUS TIPO 2: EFICÁCIA, SEGURANÇA E IMPLICAÇÕES CLÍNICAS.

Autores: MONIQUE FERREIRA ROVERSI, ANACAROLINA TEIXEIRA, LARISSA DONADEL BARRETO SARGENTINI

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE BARRETOS DR. PAULO PRATA

Introdução: O diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma das doenças crônicas mais prevalentes mundialmente e está associado à síndrome metabólica, caracterizada por obesidade, dislipidemia, e resistência insulínica. O jejum intermitente (JI) tem emergido como estratégia nutricional alternativa à restrição calórica contínua, com potenciais benefícios sobre controle glicêmico, hemoglobina glicada, IMC e perfil metabólico, configurando-se como uma abordagem complementar no manejo do DM2. No entanto, dúvidas permanecem quanto à sua eficácia e segurança, especialmente em pacientes sob uso de hipoglicemiantes.

Objetivo: Avaliar a eficácia e segurança do jejum intermitente em pacientes com DM2, considerando desfechos glicêmicos, antropométricos, perfil lipídico e risco de hipoglicemias.

Metodologia: Revisão sistemática da literatura conduzida conforme recomendações do PRISMA 2020. Utilizaram-se as bases PubMed, Embase e Google Acadêmico (filtro 2010-2025), com os descriptores: jejum intermitente, diabetes mellitus, diabetes tipo II, síndrome metabólica e dieta para diabéticos. Foram incluídos dez artigos: ensaios clínicos, estudos observacionais e de intervenção, envolvendo adultos com DM2,

submetidos a diferentes protocolos de JI. Excluíram-se estudos em animais, em DM1 e revisões bibliográficas.

Resultados: Foram identificados 31 artigos, em que 10 preencheram os critérios de inclusão: 5 ensaios clínicos randomizados, 4 estudos observacionais e 1 estudo de intervenção não randomizado. O JI demonstrou reduções de HbA1c entre 0,20 e 1,23% e de glicemia de jejum entre 5 e 40 mg/dL da média inicial em diferentes protocolos de tempo. A perda ponderal variou de 1,3 a 5,3 kg, junto ao IMC. Houve melhora no perfil lipídico, com diminuição de triglicerídeos e LDL-c, e aumento de HDL em alguns estudos. O JI foi associado a um risco menor do que o esperado e clinicamente aceitável de hipoglicemias, quando combinado com supervisão semanal e redução da medicação hipoglicemiante durante o estudo.

Conclusão: O JI é uma intervenção potencialmente eficaz no manejo do DM2, especialmente em pacientes portadores de síndrome metabólica, promovendo melhora no controle glicêmico, perfil lipídico e boa redução de HbA1c. Entretanto, sua implementação clínica deve ser individualizada e acompanhada por equipe multiprofissional, sobretudo em pacientes sob terapia com risco elevado de hipoglicemias. Estudos de longo prazo, com protocolos padronizados, são essenciais para validar a durabilidade dos efeitos e orientar a prática clínica baseada em evidências.

Trab. 184

JEJUM PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO EM CIRURGIAS PEDIÁTRICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA SOBRE AS NOVAS DIRETRIZES E APLICABILIDADE

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS MACHADO DE ASSIS

Introdução: O jejum pré-operatório em crianças é uma prática tradicional destinada a reduzir o risco de aspiração pulmonar durante a anestesia. Entretanto, a regra clássica do “NPO após meia-noite” gera jejuns prolongados, sede, fome, irritabilidade, hipoglicemias e atraso na recuperação. Esses efeitos são preocupantes na cirurgia pediátrica, pois o metabolismo infantil é mais vulnerável ao catabolismo e ao déficit energético. A nutrição perioperatória, nesse contexto, torna-se essencial para a preservação do equilíbrio metabólico, melhor resposta ao estresse cirúrgico e otimização da cicatriz (GANDOLFO et al., 2021; YING; XU; HAN, 2022; FRYKJOLM; HANSEN; ENGELHARDT, 2024; FRYKJOLM et al., 2022).

Objetivo: Revisar as novas diretrizes sobre jejum pré e pós-operatório em pediatria, destacando a aplicabilidade em cirurgia pediátrica e o impacto nutricional sobre o estado clínico. Revisar a recuperação das crianças.

Metodologia: No Brasil, protocolos de abreviação do jejum reduziram crianças em NPO >12h de 47,4% para 14,3%, com menos hipoglicemias e desconforto (GANDOLFO et al., 2021). Na China, protocolos ERAS encurtaram o jejum de líquidos de 12h para 3h, permitindo alimentação 1h após cirurgia (YING; XU; HAN, 2022). A aspiração pediátrica é rara (0,6–12/10.000) e ESAIC recomenda líquidos até 1h e sólidos até 6h antes da anestesia (FRYKJOLM et al., 2022; FRYKJOLM; HANSEN;

ENGELHARDT, 2024).

Resultados: No Brasil, protocolos reduziram crianças em jejum >12h de 47,4% para 14,3%, com menor hipoglicemia e desconforto, sem aumento de complicações (GANDOLFO et al., 2021). Na China, ERAS encurtou jejum de líquidos de 12h para 3h, elevou glicemia pré-operatória, reduziu sede e permitiu alimentação 1h após cirurgia, sem eventos adversos (YING; XU; HAN, 2022). Revisões mostram que aspiração é rara (0,6–12/10.000), e a ESAIC recomenda líquidos até 1h, leite materno até 3h, fórmulas até 4h e sólidos até 6h antes da anestesia, incentivando alimentação precoce no pós-operatório (FRYKHLOM et al., 2022; FRYKHLOM; HANSEN; ENGELHARDT, 2024).

Conclusão: As novas evidências demonstram que a abreviação do jejum em cirurgia pediátrica é segura e benéfica. Entre os principais ganhos estão a preservação da glicemia, a redução do catabolismo e do desconforto, bem como a recuperação mais rápida. Nesse cenário, a nutrologia assume papel essencial ao integrar a equipe multiprofissional, orientar cuidadores e assegurar protocolos individualizados que conciliem segurança anestésica, conforto da criança e manutenção do estado nutricional adequado.

Trab. 185

LIFESTYLE INTERVENTIONS FOR THE TREATMENT OF OBESITY IN WORKERS: AN INTEGRATIVE REVIEW

Autores: MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA, SERGIO DE QUEIROZ BRAGA, JULIA PAS- SO MACHADO NETO VIANA, MAGNO MERCES WEYLL PIMENTEL

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA

Introdução: Obesity is a multifactorial disease with significant physical, psychological, and economic impacts on individuals and society. Workers are particularly vulnerable, as obesity is associated with reduced productivity, absenteeism, and premature mortality. Lifestyle interventions, including dietary, physical activity, and behavioral strategies, have been studied as therapeutic approaches in this population.

Objetivo: To conduct an integrative review of the therapeutic response of obesity treatment models in workers based on dietary interventions, physical activity, and behavioral change.

Metodologia: A search was performed in PubMed, covering studies published between 2006 and 2024, with no language restrictions. Eligibility criteria included experimental and quasi-experimental longitudinal studies involving adult workers. After removing duplicates and applying exclusion criteria, 95 studies were screened, 18 were assessed in full text, and 8 met the eligibility criteria. Data extraction included study design, interventions, comparators, outcomes, and methodological quality, which was assessed using the Newcastle-Ottawa Scale.

Resultados: Half of the included studies reported no significant reduction in body mass index after 6 or 12 months, while the others observed only modest reductions. Nonetheless, all interventions demonstrated improvements in dietary habits

(e.g., reduced sugar-sweetened beverage intake, increased fruit, vegetable, and fiber consumption), workplace physical activity (e.g., increased walking, reduced sedentary behavior), and behavioral strategies (e.g., adherence to healthy routines, self-monitoring, and family or employer support).

Conclusão: Lifestyle-based treatment models for obesity in workers showed limited effectiveness in long-term weight reduction. However, they contributed to the adoption of healthier eating patterns, increased physical activity, and the creation of supportive workplace environments. Future studies should be conducted in diverse socioeconomic contexts, especially in developing countries, with robust designs, longer follow-up, and innovative approaches to improve adherence and outcomes.

Trab. 186

LIPEDA: EXISTE CURA? PRINCIPAIS ABORDA-GENS TERAPÉUTICAS COM PROTOCOLOS VALIDADOS

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MO- CHIUTI CARROCE

*Instituição:*FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: O lipedema é uma doença crônica do tecido adiposo subcutâneo, caracterizada por acúmulo simétrico e doloroso de gordura em membros, poupar pés e mãos. Afeta quase exclusivamente mulheres, frequentemente em fases de alterações hormonais. Os sintomas incluem dor, hematomas fáceis, sensação de peso e limitação funcional, com impacto negativo na qualidade de vida. Embora ainda subdiagnosticado, estudos recentes apontam mecanismos envolvendo inflamação local, fibrose e participação de macrófagos M2.

Objetivo: Revisar a literatura científica mais recente (2021–2025) sobre lipedema, analisando de forma abrangente a possibilidade de cura, as opções atualmente disponíveis de manejo clínico e cirúrgico, bem como as principais estratégias terapêuticas descritas e validadas em protocolos clínicos controlados, coortes observacionais e diretrizes internacionais de referência, considerando também avanços em fisiopatologia.

Metodologia: Revisão narrativa baseada em ensaios clínicos, coortes e diretrizes internacionais. Foram incluídos: diretriz S2k alemã (2024), consenso americano (2021), ensaio randomizado com compressão pneumática (Phlebology, 2023), coorte de cirurgia bariátrica (Visc Med, 2021), série de casos sobre dor persistente após bariátrica (Surg Obes Relat Dis, 2022) e revisão mecanística sobre macrófagos M2 (Biomedicines, 2025).

Resultados: As evidências confirmam que não existe cura para o lipedema. As medidas conservadoras são primeira linha: compressão graduada reduz dor e edema; dispositivos pneumáticos mostraram, em ECR, redução de circunferência e melhora de biimpedância e dor. A terapia descongestiva e exercícios complementam o manejo. Estudos sugerem que dietas low-carb/cetogênicas podem reduzir dor. A cirurgia bariátrica reduz volume de membros, mas não resolve a dor. A lipossecção linfopoupadora é o tratamento mais eficaz em casos refratários, com melhora sustentada de dor, mobilidade

e hematomas em até 12 anos, embora parte das pacientes mantenha necessidade de compressão.

Conclusão: O lipedema não tem cura, mas pode ser controlado com protocolos bem estabelecidos. A compressão, terapia descongestiva e exercício são pilares, podendo ser associados a dispositivos pneumáticos e estratégias nutricionais. Em obesidade, a bariátrica auxilia no volume, mas não controla a dor. A lipossecção linfopoupadora é a intervenção cirúrgica mais eficaz, com benefícios a longo prazo. O manejo deve ser multidisciplinar, centrado na paciente, visando controle de sintomas, funcionalidade e qualidade de vida.

Trab. 187

MANEJO NUTROLÓGICO DA MICROBIOTA INTESTINAL NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DAS DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA CONCISA

Autores: BÁRBARA JULIANI PEREIRA, KÁDIMO ARTUR DUTRA ROLIM, CAROLINE INEZ FERNANDES BULHÃO, CAROLINA PIRES CORDEIRO, CAROLINA DE DEUS LEITE, IGOR COSTA MONTI, MARIA ANGELA DE SOUZA, MARIA LUIZA DEMAMAN GARCIA, WASHINGTON RODRIGUES FERREIRA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: As doenças neurodegenerativas são caracterizadas pela perda funcional progressiva dos neurônios no cérebro, causando comprometimento cognitivo. Embora as interações multifatoriais sejam evidentes, a má nutrição desempenha um papel essencial na patogênese e evolução dessas doenças. A doença de Parkinson (DP) representa a segunda doença neurodegenerativa mais comum, seguida da doença de Alzheimer (DA), afetando 1% da população com mais de 60 anos.

Objetivo: Elencar as principais abordagens do manejo nutrológico e da microbiota intestinal na prevenção e tratamento das doenças neurodegenerativas.

Metodologia: Foram seguidas as regras de revisão sistemática da Plataforma PRISMA. A pesquisa foi realizada de junho a julho de 2025 nas bases de dados Scopus, Embase, PubMed, Science Direct, Scielo e Google Scholar. A qualidade dos estudos foi baseada no instrumento GRADE e o risco de viés foi analisado de acordo com o instrumento Cochrane.

Resultados: Foram encontrados 105 artigos. Um total de 45 artigos foram avaliados e 25 foram incluídos nesta revisão sistemática. Considerando a ferramenta Cochrane para risco de viés, a avaliação geral resultou em 28 estudos com alto risco de viés e 22 estudos que não atenderam ao GRADE. A maioria dos estudos apresentaram homogeneidade em seus resultados, com $\chi^2=94,2\% >50\%$.

Conclusão: Concluiu-se que a ingestão adequada de alimentos e a abundância relativa de nutrientes dietéticos têm efeitos indiscutíveis sobre a função cerebral. Por meio dos gatilhos nutricionais na microbiota intestinal, ocorre a

comunicação através do nervo vago com o cérebro e vice-versa. As influências recentemente descritas de fatores dietéticos nas alterações da disfunção mitocondrial, modificação epigenética e neuroinflamação são importantes mecanismos responsáveis pela ação dos nutrientes na saúde do cérebro. A dieta cetogênica promove possíveis efeitos neuroprotetores, entretanto, pode levar à redução do apetite nos idosos. Os perfis metabólicos e lipídicos em doenças neurodegenerativas podem ser melhorados pela dieta mediterrânea. Estudos com restrição calórica mostraram efeitos neuroprotetores. A microbiota intestinal está profundamente envolvida na absorção de nutrientes e no metabolismo lipídico. Por fim, os resultados indicam que a dieta mediterrânea, peixe e chá podem estar inversamente associados a distúrbios neurodegenerativos.

Trab. 188

MARCADORES CLÍNICOS E LABORATORIAIS COMO PREDITORES DE RISCO DE DOENÇA HEPÁTICA ESTEATÓTICA ASSOCIADA À DISFUNÇÃO METABÓLICA (MASLD) EM PACIENTES COM OBESIDADE GRAVE: ESTUDO TRANSVERSAL

Autores: CAROLINA DE OLIVEIRA BERNADES, ESDRAS MARQUEZ LINS, ALVARO ANTONIO BANDEIRA FERRAZ, KAROLYNA MARIA LIMA DE MEDEIROS FERREIRA, NATALY REGINA FONSECA CARVALHO DE MEDEIROS, ROBERTA BESSA VELOSO SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, multifatorial, dentre suas complicações metabólicas está a doença hepática esteatótica associada a disfunção metabólica (MASLD). Estima-se que a MASLD afete uma a cada três pessoas em todo o mundo e pode estar presente em aproximadamente 25-30% da população mundial. Na maioria dos casos de MASLD a clínica é assintomática. A doença pode permanecer silenciosa por anos até progredir para cirrose e hepatocarcinoma. A fisiopatologia está associada a resistência à insulina e/ou inflamação que resulta em taxas aumentadas de lipólise e aumento da entrega de ácidos graxos ao fígado, o que promove o aumento da esterificação de ácidos graxos em triglicerídeos hepáticos.

Objetivo: Demonstrar que parâmetros clínicos e exames laboratoriais de rotina podem ser usados para rastreio de MASLD.

Metodologia: Estudo transversal que analisou dados retrospectivos de prontuários de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica entre 2020 e 2024. Foram incluídos adultos com exames laboratoriais, ultrassom de abdome total e elastografia hepática no pré-operatório. A análise estatística empregou PCA, testes de Kruskal-Wallis e qui-quadrado.

Resultados: Foram avaliados 95 indivíduos com obesidade, sendo IMC médio 41,03 kg/m²; 64,2% sexo feminino; 35,7% sexo masculino, com alta prevalência de sedentarismo (90,9%). A razão Triglicérides/HDL elevada (média 3,34) correlacionou-se positivamente com glicemia, hemoglobina glicada (HbA1c)

e presença de esteatose hepática ao USG, sendo mais alta em homens e diabéticos. Hiperferritinemia ocorreu em 32,3% constando níveis médios de 209,5 ng/ml, associada a idade avançada, ao sexo masculino e maior gravidade de progressão para fibrose; 25-hidroxi-vitamina D se mostrou insuficiente (24,93 ng/mL) para doenças metabólicas. Embora 93% apresentassem FIB-4

Conclusão: O estudo identificou um perfil metabólico alterado importante em indivíduos com obesidade grau III, com presença de hiperferritinemia e insuficiência de vitamina D. Sugere a limitação do FIB-4 isolado na triagem de MASLD e esteato-hepatite em pacientes obesos. Nota-se a relação TG/HDL como marcador hepatometabólico e sugere-se seu uso no rastreamento de MASLD. É preciso mais estudos a fim de confirmar a robustez das associações e para controle de potenciais fatores de confusão.

Trab. 189

MEDICINA PALIATIVA E NUTROLOGIA COMO PILARES PARA O MANEJO DE PACIENTES CRÍTICOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: CAROLINA DE DEUS LEITE, IDIBERTO JOSÉ ZOTARELLI FILHO, BÁRBARA JULIANI PEREIRA, KÁDIMO ARTUR DUTRA ROLIM, CAROLINE INEZ FERNANDES BULHÃO, CAROLINA PIRES CORDEIRO, WASHINGTON RODRIGUES FERREIRA, MARIA LUIZA DEMAMAN GARCIA, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A maioria dos pacientes gravemente enfermos não consegue fornecer sua própria nutrição. Nesses pacientes, muitas vezes é fornecida nutrição artificial. As diretrizes tem como objetivo resumir as evidências do apoio nutricional para orientar os profissionais. As intervenções nutricionais adequadas ou precisas são utilizadas em pacientes críticos. A nutrição é considerada um tratamento paliativo.

Objetivo: Apresentar por meio de uma revisão sistemática os principais desfechos clínicos e diretrizes sobre a terapia nutricional atrelada aos cuidados paliativos em pacientes críticos.

Metodologia: Foram seguidas as regras de revisão sistemática da Plataforma PRISMA. A pesquisa foi realizada de junho a julho de 2025 nas bases de dados Scopus, Embase, PubMed, Science Direct, Scielo e Google Scholar. A qualidade dos estudos foi baseada no instrumento GRADE e o risco de viés foi analisado de acordo com o instrumento Cochrane.

Resultados: Foram encontrados 133 artigos. Um total de 44 artigos foram avaliados na íntegra e 22 foram incluídos e desenvolvidos no presente estudo de revisão sistemática. Considerando a ferramenta Cochrane para risco de viés, a avaliação geral resultou em 22 estudos com alto risco de viés e 27 estudos que não atenderam ao GRADE e ao AMSTAR-2. A maioria dos estudos apresentaram homogeneidade em seus

resultados, com $\chi^2=78,9\%>50\%$.

Conclusão: Concluiu-se que as práticas atuais de cuidados paliativos em UTI podem influenciar os resultados do paciente e da família. A desnutrição grave é um preditor de sobrevida global em pacientes críticos e oncológicos. Deve-se individualizar o plano de cuidados paliativos para esses pacientes com a finalidade de melhorar sua qualidade de vida. Segundo as diretrizes ESPEN e ASPEN não foram identificadas diferenças nos resultados clínicos entre as numerosas intervenções nutricionais, incluindo maior ingestão de energia ou proteína, nutrição parenteral ou nutrição enteral isocalórica, nutrição parenteral suplementar ou diferentes emulsões injetáveis lipídicas de óleo misto. A tomada de decisão neste campo deve ser realizada de forma individualizada, ponderando os benefícios e danos que podem causar na qualidade de vida dos pacientes. As diretrizes preconizam que, se a ingestão de alimentos por via oral permanecer inadequada apesar do aconselhamento e dos suplementos nutricionais orais, a nutrição enteral ou, se esta não for suficiente ou viável, a nutrição parenteral (suplementar ou total) deve ser considerada.

Trab. 190

MICROBIOLOGIA E BIODEGRADABILIDADE: AVA-LIAÇÃO DA SEGURANÇA DE EMBALAGENS NATURAIS PARA USO EM ALIMENTOS E SUPLEMENTOS

Autores: THAIS COSTA NIHUES, JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Embalagens naturais e biodegradáveis são alternativas sustentáveis, mas sua segurança microbiológica deve ser rigorosamente avaliada para evitar contaminações e deteriorações.

Objetivo: Revisar as evidências atuais sobre a microbiologia relacionada à biodegradabilidade e segurança de embalagens naturais para alimentos e suplementos.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed, Scopus e Web of Science (2019-2024) usando “microbial safety”, “biodegradable packaging”, “natural polymers”, “food contamination”.

Resultados: Estudos apontam que alguns biopolímeros, como quitosana e alginato, possuem propriedades antimicrobianas naturais que contribuem para reduzir riscos microbiológicos. No entanto, a degradação biológica pode criar ambientes propícios ao crescimento microbiano se a cadeia fria não for rigorosa. Avaliações indicam que filmes compostos de resíduos agrícolas devem passar por tratamentos para reduzir carga microbiana inicial. Embalagens naturais podem atuar como barreira física, mas a permeabilidade e umidade são variáveis críticas. A incorporação de agentes antimicrobianos naturais tem sido uma estratégia para mitigar riscos. As normas de segurança alimentar ainda precisam contemplar especificidades das embalagens biodegradáveis.

Conclusão: Embalagens naturais biodegradáveis podem ser seguras se produzidas e manejadas adequadamente, com a incorporação de controles antimicrobianos. A microbiologia e biodegradabilidade devem ser avaliadas conjuntamente para garantir segurança e qualidade.

Trab. 191

MICROBIOTA INTESTINAL E CÂNCER DE PRÓSTATA: PAPEL NA ONCOGÊNESE; POSSÍVEIS BACTÉRIAS IMPLICADAS E IMPACTO NO TRATAMENTO

Autores: DANIELA BOUZAS

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Introdução: A microbiota intestinal (MI) participa do metabolismo de nutrientes, modulação imunológica e inflamatória. Alterações na sua composição (disbiose) têm sido associadas a diversas doenças crônicas e neoplasias. Evidências recentes sugerem que a MI exerce influência relevante na oncogênese do câncer de próstata (CaP), neoplasia maligna mais prevalente em homens, além de impactar a resposta terapêutica.

Objetivo: Revisar os mecanismos fisiopatológicos propostos que relacionam a MI ao desenvolvimento e progressão do CaP, identificar microrganismos potencialmente envolvidos e avaliar a interação da microbiota com os tratamentos oncológicos.

Metodologia: Revisão narrativa da literatura em bases de dados científicas (PubMed, Scopus e Web of Science), incluindo artigos publicados nos últimos 15 anos sobre microbiota intestinal, câncer de próstata e terapias associadas.

Resultados: A disbiose foi relacionada à inflamação crônica via lipopolissacarídeos (LPS) e ativação do NF- κ B, favorecendo ambiente pró-neoplásico. A produção bacteriana de ácidos graxos de cadeia curta (AGCCs) pode estimular a progressão tumoral via sinalização IGF-1. O estrobioma bacteriano, por sua vez, parece interferir no metabolismo de hormônios esteroides, com repercussões na resistência à castração. Perfilis distintos de microbiota foram descritos: *Bacteroides*, *Streptococcus*, *B. massiliensis* e *Mycoplasma genitalium* associaram-se a maior risco e agressividade do CaP, enquanto *Faecalibacterium prausnitzii* e *Eubacterium rectale* mostraram efeito protetor. No campo terapêutico, a terapia de privação de andrógenos (ADT) modificou a composição microbiana, reduzindo espécies metabolizadoras de testosterona e favorecendo *Akkermansia muciniphila*, espécie associada à resposta positiva à imunoterapia.

Conclusão: A MI exerce papel bidirecional na fisiopatologia do CaP, influenciando tanto a carcinogênese quanto a resposta ao tratamento. Trata-se de um fator de risco potencialmente modificável e um alvo promissor para estratégias preventivas e terapêuticas. A integração entre nutrição, microbiota e oncologia pode viabilizar novas abordagens personalizadas no manejo do CaP.

Trab. 192

MICROBIOTA INTESTINAL E LIPEDEMA: UMA REVISÃO NARRATIVA DAS CONEXÕES FISIOPATOLÓGICAS E IMPLICAÇÕES TERAPÊUTICAS

Autores: ALINE RODRIGUES ZANETTA, DANIELLE BEZERRA RODRIGUES, DURVAL RIBAS-FILHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O lipedema é uma doença crônica que afeta predominantemente mulheres, caracterizada pelo acúmulo desproporcional e doloroso de tecido adiposo subcutâneo nas extremidades inferiores. A microbiota intestinal emergiu como regulador central de múltiplos processos fisiológicos, incluindo metabolismo e inflamação sistêmica. Evidências emergentes sugerem conexões entre saúde intestinal e condições caracterizadas por inflamação crônica e disfunção do tecido adiposo, estabelecendo base conceitual para possíveis conexões com o lipedema.

Objetivo: Revisar a literatura científica dos últimos dez anos sobre as possíveis conexões entre microbiota intestinal e lipedema, explorando mecanismos fisiopatológicos compartilhados e implicações terapêuticas. Especificamente: revisar conceitos fundamentais sobre microbiota intestinal; caracterizar o lipedema como condição inflamatória; identificar mecanismos fisiopatológicos compartilhados; avaliar evidências de conexões entre essas condições; e discutir implicações terapêuticas.

Metodologia: Revisão narrativa da literatura científica publicada entre 2015-2025, utilizando bases de dados PubMed, Google Scholar e fontes especializadas. Foram incluídos estudos em inglês e português que abordaram microbiota intestinal, lipedema, inflamação, permeabilidade intestinal e metabolismo do tecido adiposo.

Resultados: A literatura emergente sugere conexões significativas através de múltiplos mecanismos: a hipótese da cascata endotoxina-complemento, propondo que lipopolissacarídeos bacterianos se acumulam seletivamente no tecido adiposo gluteofemoral; o papel da síndrome do intestino permeável na endotoxemia metabólica; a influência do estroboloma no metabolismo hormonal; e a inflamação crônica de baixo grau como denominador comum. Embora as evidências sejam principalmente indiretas, os mecanismos propostos são biologicamente plausíveis.

Conclusão: As conexões entre microbiota intestinal e lipedema representam um campo emergente e promissor. A inflamação sistêmica mediada por disbiose e aumento da permeabilidade intestinal pode contribuir para o desenvolvimento e progressão do lipedema. Intervenções direcionadas à microbiota podem oferecer novas abordagens terapêuticas, embora sejam necessários estudos clínicos controlados para validar essas hipóteses.

Trab. 193

MICROBIOTA INTESTINAL, EXERCÍCIO FÍSICO E MÚSCULO ESQUELÉTICO: UM EIXO TRIDIMENSIONAL PARA A SAÚDE METABÓLICA

Autores: DANIELLE BEZERRA RODRIGUES, ALINE RODRIGUES ZANETTA, ISRAELYNE MIRANDA PETRONIO BRITO, DURVAL RIBAS-FILHO

*Instituição:*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O músculo esquelético é um órgão endócrino que modula inflamação, metabolismo e imunidade via mioquinas. A microbiota intestinal influencia processos metabólicos através de AGCC, que modulam vias AMPK/PGC-1 α ligadas à biogênese mitocondrial [1]. O exercício impacta diretamente microbiota e metabolismo muscular, configurando um eixo tridimensional intestino–exercício–músculo [2,3].

Objetivo: Discutir o potencial clínico do eixo tridimensional intestino-exercício-músculo e propor sua utilização como estratégia de suporte metabólico e funcional em indivíduos submetidos a programas de exercício físico.

Metodologia: Foi realizada revisão narrativa de artigos publicados em PubMed, Scopus e Web of Science, entre janeiro de 2014 e 18 de agosto de 2025. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, estudos experimentais, coortes e revisões sistemáticas em humanos e modelos animais, sem restrição de idioma. Excluíram-se relatos de caso e estudos sem desfechos relacionados à microbiota ou função muscular. A análise concentrou-se em três eixos principais: (1) impacto do exercício físico sobre diversidade e funcionalidade da microbiota intestinal; (2) efeitos dos metabólitos microbianos na biogênese mitocondrial e integridade muscular; (3) papel de probióticos e estratégias dietéticas no desempenho físico e recuperação muscular. Reconhece-se a heterogeneidade metodológica como limitação dos achados.

Resultados: Treinamento físico aumenta diversidade microbiana e espécies produtoras de AGCC [7]. Atletas apresentam maior diversidade que sedentários [3]. Probióticos melhoram absorção de aminoácidos e função cognitiva [8,9]. AGCC modulam metabolismo muscular via AMPK/PGC-1 α [5]. Disbiose prejudica adaptações musculares [10].

Conclusão: O eixo tridimensional ilustra melhor a realidade clínica onde exercício modula simultaneamente microbiota e função muscular [7]. AGCC são mediadores centrais via ativação AMPK [5]. Para atletas, modulação da microbiota optimiza performance [9]. Em idosos, combinação exercício-probióticos potencializa função cognitiva [8]. Heterogeneidade de cepas e protocolos limita inferências universalizáveis.

Trab. 194 MODULAÇÃO DA MICROBIOTA COMO ESTRATÉGIA COMPLEMENTAR NO TRATAMENTO ONCOLÓGICO: REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: MANUELA GOMES LUPOLI, RAFAEL ROMANTINI SALONI, ANA IZABEL RIBEIRO DE OLIVEIRA, LARA GONÇALVES DOS SANTOS, HILTON HUGO PIRES FABBRI, DURVAL RIBAS FILHO, ALEXANDRE NOGUEIRA MATOS

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O câncer é uma das principais causas de

morte mundial, destacando-se tumores como pulmão, colorretal, fígado, estômago e mama. As intervenções atuais devem ir além da redução da mortalidade, priorizando qualidade de vida, manejo da dor, suporte nutricional, saúde mental e terapias menos tóxicas. Estima-se que cerca de 20% dos tumores malignos tenham relação com micro-organismos da microbiota, cuja alteração pode favorecer o câncer por mecanismos celulares, imunológicos e metabólicos. Nesse contexto, a modulação da microbiota com probióticos, prebióticos e simbióticos surge como estratégia promissora, especialmente pelos efeitos imunomoduladores. Assim, este estudo analisa o impacto dos probióticos na prevenção, tratamento, alívio de sintomas e evolução do carcinoma.

Objetivo: Esta revisão investiga a relação entre probióticos e o manejo do câncer, considerando seus efeitos na progressão da doença, na modulação da microbiota e no equilíbrio imunológico. Também avalia seu potencial como adjuvantes aos tratamentos convencionais, destacando benefícios clínicos e a importância do uso criterioso no cuidado oncológico.

Metodologia: Esta revisão sistemática incluiu apenas ensaios clínicos randomizados publicados entre 2010 e 2025, com texto completo e nota superior a 3 na escala de Jadad, excluindo revisões de literatura. A busca foi realizada nas bases SciELO, BVS, Medline e PubMed, usando descritores relacionados a probióticos e câncer. Sete revisores selecionaram os artigos de forma independente, e a qualidade metodológica foi avaliada pelo método Jadad.

Resultados: A suplementação com probióticos em câncer colorretal reduziu complicações pós-operatórias, melhorou função intestinal e aumentou a diversidade bacteriana. Em câncer renal metastático, modulou o microbioma, sem melhora clínica significativa, mas algumas bactérias tiveram potencial prognóstico. No câncer nasofaríngeo, reduziu mucosite, preservou linfócitos e restaurou a diversidade microbiana, melhorando fadiga e boca seca. Em adenocarcinoma ductal pancreático, simbióticos mostraram efeito imunomodulador e redução de complicações, sugerindo melhora nutricional e da qualidade de vida.

Conclusão: A análise criteriosa dos estudos indica que a modulação da microbiota intestinal por probióticos, prebióticos e simbióticos apresenta papel promissor na melhora do prognóstico e da qualidade de vida de pacientes oncológicos. Contudo, são necessários mais estudos para definir com precisão cepas, doses, via de administração e duração ideal da intervenção.

Trab. 195

MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL COM PSICOBIÓTICOS EM TRANSTORNOS DE ANSIEDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, LÍVIA CARARO NOGUEIRA

*Instituição:*FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O eixo intestino-cérebro constitui um sistema de comunicação bidirecional entre microbiota intestinal e sistema

nervoso central. Alterações na composição microbiana têm sido associadas a distúrbios psiquiátricos, incluindo ansiedade, em virtude de sua influência sobre neurotransmissores, inflamação sistêmica e atividade do eixo hipotálamo-hipófise-adrenal. Nesse contexto, psicobióticos — probióticos com propriedades específicas de modulação da saúde mental — emergem como potencial estratégia terapêutica adjuvante.

Objetivo: Revisar a literatura recente sobre os efeitos da suplementação com psicobióticos na redução de sintomas de ansiedade em adultos, destacando cepas, mecanismos de ação e limitações dos estudos.

Metodologia: Foi conduzida revisão de literatura nas bases PubMed e LILACS, entre os anos de 2020 e 2025. Os descritores utilizados foram “psychobiotics”, “anxiety” e “gut microbiota”. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e metanálises que avaliaram o impacto da suplementação com probióticos sobre sintomas ansiosos em adultos.

Resultados: A literatura recente demonstra evidências crescentes da eficácia dos psicobióticos na ansiedade. Ensaios clínicos com *Lactobacillus rhamnosus*, *Bifidobacterium longum* e *Lactobacillus helveticus* relataram reduções significativas nos escores de ansiedade após 6 a 12 semanas de suplementação. Em um ensaio multicêntrico com 380 adultos com ansiedade leve a moderada, o uso combinado de dessas cepas reduziu em média 30% os escores no GAD-7, associado à melhora do sono e do humor. As revisões sistemáticas corroboram esses achados, mas enfatizam a heterogeneidade quanto a cepas estudadas, dosagens e duração do tratamento, dificultando a comparação entre estudos. Globalmente, os efeitos são mais consistentes em indivíduos com ansiedade leve a moderada, com menor impacto em casos graves ou refratários. A segurança foi amplamente confirmada, sem relatos de eventos adversos graves.

Conclusão: Os psicobióticos configuram uma estratégia promissora no manejo adjuvante da ansiedade, atuando por meio da modulação da microbiota intestinal, da redução da neuroinflamação e da influência em neurotransmissores-chave. Apesar das evidências positivas, a ausência de padronização quanto às cepas, posologia e desfechos clínicos representa limitação importante para sua incorporação plena à prática clínica. Ensaios clínicos de maior escala, com protocolos uniformes, são necessários para consolidar recomendações baseadas em evidências robustas.

Trab. 196

MODULAÇÃO DA SAÚDE INTESTINAL POR GLUTAMINA, PREBIÓTICOS E MICRONUTRIENTES: REVISÃO BASEADA EM EVIDÊNCIAS CLÍNICAS

Autores: CLAUDEMIR BATISTA CAMPOS JUNIOR, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A integridade da mucosa intestinal é essencial para absorção, imunidade e equilíbrio metabólico. Alterações como disbiose, inflamação e aumento da permeabilidade estão ligadas a doenças gastrointestinais e sistêmicas. Nutrientes e compostos bioativos como glutamina, prebióticos, vitaminas, minerais e fibras têm sido estudados como ferramentas clínicas para restaurar a barreira intestinal e modular a microbiota.

Objetivo: Revisar criticamente a evidência científica sobre o papel da glutamina, frutooligossacarídeos (FOS), vitamina C, zinco e fibras solúveis (psyllium) na integridade da mucosa intestinal, modulação da microbiota, inflamação e função digestiva.

Metodologia: Revisão narrativa estruturada em PubMed, Cochrane e Web of Science, priorizando ensaios clínicos, revisões sistemáticas e meta-análises dos últimos 10–15 anos. Foram incluídos estudos em humanos com desfechos gastrointestinais; excluíram-se investigações de baixo rigor, dados incompletos e foco extraintestinal.

Resultados: A glutamina, combustível dos enterócitos, pode reduzir permeabilidade e complicações como mucosite em pacientes críticos, embora doses elevadas mostrem resultados controversos. Os FOS apresentam efeito prebiótico consistente, estimulando bifidobactérias e produção de ácidos graxos de cadeia curta, principalmente butirato, com impacto positivo na inflamação e melhora de sintomas da síndrome do intestino irritável. A vitamina C exerce ação antioxidante e imunomoduladora, protegendo contra estresse oxidativo e favorecendo cicatrização de mucosa; seu papel em doenças inflamatórias intestinais ainda demanda estudos robustos. O zinco é essencial para reparo epitelial e proteínas de junção celular; sua deficiência associa-se a diarreia e maior permeabilidade, enquanto a reposição reduz episódios em populações vulneráveis. O psyllium, fibra solúvel de ação formadora de gel, tem evidência sólida para constipação funcional, melhora da consistência fecal e benefício adjuvante na síndrome do intestino irritável, com excelente segurança.

Conclusão: Glutamina, FOS, vitamina C, zinco e psyllium exercem efeitos complementares sobre a função intestinal, representando recursos acessíveis e seguros para a prática nutrológica. A escolha deve ser individualizada, considerando estado clínico e nutricional. Persistem lacunas sobre doses ideais e efeitos de longo prazo, reforçando a necessidade de ensaios pragmáticos para consolidar recomendações baseadas em evidências.

Trab. 197

MORTALIDADE POR DOENÇAS NUTRICIONAIS CARENIAIS NO BRASIL: ANÁLISE DE 20 ANOS DE DADOS DO SISTEMA DE INTERNAÇÕES SOBRE MORTALIDADE (SIM)

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: As doenças nutricionais carenciais representam um grupo de agravos à saúde que ainda acometem milhares

de brasileiros todos os anos. Apesar dos avanços no combate à fome e na vigilância nutricional, essas condições seguem associadas a cenários de pobreza extrema e vulnerabilidade social. Além disso, por se tratar de doenças potencialmente evitáveis, possuem impacto relevante na mortalidade por causas preveníveis. Diante disso, faz-se pertinente a análise dos óbitos relacionados a essas deficiências ao longo do tempo no Brasil.

Objetivo: Estabelecer o perfil da mortalidade por doenças nutricionais carenciais no Brasil em uma análise de 20 anos de dados epidemiológicos.

Metodologia: Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo, descritivo, com abordagem quantitativa. Os dados foram obtidos no Sistema de Informações sobre Mortalidade – SIM. As variáveis foram: faixa etária, região, doenças nutricionais.

Resultados: Obteve-se um total de 2527 casos. De acordo com os dados do SIM, a faixa-etária que mais evoluiu para óbitos por doenças nutricionais carenciais foi a de 80 anos ou mais, com 818 casos (32%), seguida pela faixa etária dos 70 a 19 anos, com 424 casos (16%), e 60 a 69 anos, com 358 casos (14%). A região do país com mais casos foi o Nordeste com 953 (37%), seguida pela região Sudeste com 859 casos (33%). Quanto ao sexo, observou-se preponderância do sexo masculino, com 1565 casos (61%). A doença nutricional mais notificada foi “sequelas de desnutrição e de outras deficiências nutricionais”, CID-10 E64, com 881 casos (34%), seguida de “deficiência de tiamina”, CID-10 E51, com 464 casos (18%).

Conclusão: Diante da análise epidemiológica, identifica-se que, no Brasil, dentre os anos de 2004 a 2023, os casos de mortalidade por doenças nutricionais carenciais ocorreram em maior preponderância no sexo masculino, na faixa etária dos 80 anos ou mais, em sua maioria na região Nordeste, com maior notificação de óbitos devido a sequelas de desnutrição. Esses dados evidenciam a necessidade de políticas públicas direcionadas à prevenção e ao manejo da desnutrição em populações vulneráveis, especialmente entre os idosos do sexo masculino nas regiões mais afetadas.

Trab. 198

N-ACETILCISTEÍNA (NAC) NO MANEJO DA DEPRESSÃO E ANSIEDADE: REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: LUMA MONTE DE OMENA SURUAGY DO AMARAL, LIHARA VIEIRA JATOBÁ GONÇALVES, MÁRCIA MELO SOUZA, TÁLITA SABRINA PEREIRA SANTOS, MARIA CLARA NOVAES AGRA SANTOS, ARLINDO GARROTE DA SILVA JÚNIOR

Instituição: CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE MACEIÓ

Introdução: A N-acetilcisteína (NAC), derivada da cisteína, tem se destacado como adjuvante no tratamento da depressão e da ansiedade devido a propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e moduladoras da neurotransmissão glutamatérgica. Ao restaurar os níveis de glutatona, reduz o estresse oxidativo e regula citocinas pró-inflamatórias,

contribuindo para a modulação do humor. Estudos apontam melhora em sintomas depressivos resistentes e redução da ansiedade, motivando seu uso na Nutrologia como estratégia baseada em evidências.

Objetivo: Revisar criticamente os estudos sobre o uso da NAC no manejo da depressão e da ansiedade.

Metodologia: Revisão integrativa nas bases PubMed e SciELO, com termos “Acetylcysteine” AND “Depression” AND “Anxiety”. Foram incluídos artigos dos últimos 10 anos, metodologicamente robustos. Dos 52 estudos encontrados, 9 atenderam aos critérios e compuseram a amostra final, conforme fluxograma Prisma.

Resultados: Os achados foram heterogêneos. Em jovens com risco para transtorno bipolar, a NAC reduziu sintomas depressivos e ansiosos, associados à modulação glutamatérgica. Em usuários de cannabis não houve melhora significativa; sintomas depressivos concomitantes prejudicaram a resposta. Ensaios em cessação do tabagismo não mostraram impacto direto sobre depressão ou ansiedade, mas evidenciaram melhora em marcadores inflamatórios e metabólicos. Em depressão bipolar, benefícios clínicos ocorreram apenas em indivíduos com PCR-us elevada. Em pacientes em manutenção com metadona, houve melhora de sintomas e perfil metabólico. Nos ensaios para TOC, não se observou eficácia robusta sobre depressão, mas houve redução de ansiedade em casos resistentes. Em pediatria, como na síndrome de Tourette, não houve benefícios relevantes. No geral, a NAC foi segura e bem tolerada, com efeitos adversos leves, predominantemente gastrointestinais.

Conclusão: A N-acetilcisteína apresenta potencial terapêutico seguro no manejo de sintomas depressivos e ansiosos, embora os resultados ainda sejam heterogêneos. A resposta clínica parece depender de mecanismos relacionados à modulação glutamatérgica, ao estresse oxidativo e a processos inflamatórios. Reforça-se a necessidade de novos ensaios clínicos para definir com maior precisão seu papel como adjuvante em transtornos psiquiátricos.

Trab. 199

NÍVEIS SÉRICOS ELEVADOS DE COBALAMINA E PADRÕES DE DOENÇAS EM PACIENTES ATENDIDOS EM HOSPITAL TERCIÁRIO

Autores: GUSTAVO ROSSETTE ZOTELLI, EDIUCIO DE SOUZA SILVA, SELMA FREIRE DE CARVALHO CUNHA

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CAMPUS RIBEIRÃO PRETO

Introdução: Níveis séricos elevados de cobalamina (vitamina B12) têm sido observados na prática clínica. A associação entre doenças e níveis elevados de vitamina B12 permanece pouco explorada, sendo a hipervitaminose B12 frequentemente negligenciada.

Objetivo: Determinar a prevalência de níveis séricos elevados de vitamina B12 em pacientes atendidos em hospital

universitário terciário e identificar variáveis clínicas associadas.

Metodologia: Estudo transversal e observacional, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 6.821.414), que incluiu todos os pacientes com dosagem de vitamina B12 realizada em 2019 (n=8.219). Após aplicação de critérios de inclusão e exclusão, 770 pacientes foram selecionados e divididos em dois grupos pareados por idade e sexo: grupo B12 Alta (>1000 pg/mL; n=385) e grupo B12 Normal (297–566 pg/mL; n=385), correspondente ao intervalo entre o 1º e 3º quartis dos valores de referência. As prevalências das doenças foram comparadas entre os grupos e aplicou-se regressão logística, utilizando Modelos Lineares Generalizados para desfechos categóricos, por meio do software estatístico R (versão 4.3.2).

Resultados: Não houve diferença significativa na prevalência de hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, DPOC, lúpus eritematoso sistêmico e doença renal crônica entre os grupos. O grupo B12 Alta apresentou maior prevalência de leucemias (4,2% vs. 1,0%; p=0,011), cirrose hepática (9,9% vs. 5,2%; p=0,014) e neoplasias malignas de fígado e vias biliares (3,9% vs. 1,0%; p=0,018). Não houve diferença estatística nas demais neoplasias malignas (21,6% vs. 17,1%; p=0,121). A regressão logística indicou associação entre hipervitaminose B12 e leucemias (OR=4,351; IC95%: 1,573–15,330; p=0,009) e cirrose hepática (OR=1,952; IC95%: 1,120–3,497; p=0,021).

Conclusão: Níveis séricos elevados de vitamina B12 podem representar marcador laboratorial de risco para leucemias e cirrose hepática, condições nas quais o diagnóstico precoce é fundamental para melhor prognóstico. Esses achados reforçam a importância do monitoramento da vitamina B12 na avaliação nutrológica.

Trab. 200

NUTRIÇÃO E DISLIPIDEMIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE AS ESTRATÉGIAS PARA REDUÇÃO DO COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS.

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE, ANA CLARA DOS SANTOS CAVASSINI, DHAUBIAN BRAGA BRAUIOTO BARBOSA, AMANDA TATAKIHARA, MARIA EDUARDA DE MORAES VALVERDE, RAYANY EMANUELLY CARVALHO SILVEIRA, MARIANA GUEDES GONÇALVEZ, MARIA FERNANDA FADEL LACRETA, BEATRIZ DO NASCIMENTO FADEL

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: A dislipidemia é caracterizada por alterações nos níveis de colesterol e triglicerídeos, sendo um dos principais fatores de risco para doenças cardiovasculares. A alimentação equilibrada é um componente essencial na prevenção e no tratamento, contribuindo para a redução dos níveis de LDL e triglicerídeos, e aumento do HDL, além de atenuar processos inflamatórios relacionados a doenças crônicas.

Objetivo 1: Analisar a prevalência de dislipidemia em diferentes faixas etárias e grupos populacionais com base em dados epidemiológicos. **Objetivo 2:** Investigar o impacto dos níveis elevados de colesterol no corpo humano e as vantagens

de manter esses níveis dentro das metas recomendadas para a prevenção de doenças cardiovasculares.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de literatura realizada entre março de 2024 e março de 2025. As buscas foram feitas nas bases de dados DATASUS, TABNET e SciELO, utilizando os descritores “Dislipidemia”, “Colesterol”, “Triglicerídeos”, “Nutrição”, “Prevenção” e “Estratégias Dietéticas”, com o operador booleano “AND”. Foram incluídos artigos publicados entre 2015 e 2025, disponíveis na íntegra, que abordassem intervenções nutricionais voltadas à redução dos lipídios sanguíneos.

Resultados: Foi observado um aumento na prevalência de dislipidemia na população brasileira, com crescimento de 16,9% para 22,5% entre 2006 e 2016. A hipertensão arterial e a obesidade foram as comorbidades mais associadas à condição. A literatura destaca que dietas ricas em fibras, ácidos graxos insaturados e alimentos anti-inflamatórios contribuem para o controle do perfil lipídico e para a prevenção de complicações cardiovasculares.

Conclusão: A crescente prevalência da dislipidemia revela a necessidade de intervenções efetivas. A nutrição, como ferramenta terapêutica, tem papel central no manejo e prevenção dessa condição. Estratégias alimentares saudáveis, associadas à prática de atividade física e cessação do tabagismo, são determinantes na modulação do risco cardiovascular. A dislipidemia representa um problema de saúde pública com tendência de crescimento. A adoção de hábitos alimentares saudáveis e mudanças no estilo de vida são estratégias eficazes para sua prevenção e controle. Políticas públicas voltadas à educação alimentar e promoção da saúde são essenciais para reduzir a incidência de doenças cardiovasculares.

Trab. 201

NUTRIÇÃO E SARCOPENIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE O PAPEL DA INGESTÃO PROTEICA NA PREVENÇÃO E MANEJO DA SARCOPENIA EM IDOSOS.

Autores: LAURA ANDRIOTI HENRIQUE, MARIA EDUARDA DE MORAES VALVERDE, BEATRIZ DO NASCIMENTO FADEL, AMANDA TATAKIHARA, RAYANY EMANUELLY CARVALHO SILVEIRA, MARIA FERNANDA FADEL LACRETA, MARIANA GUEDES GONÇALVEZ, ANA CLARA DOS SANTOS CAVASSINI, DHAUBIAN BRAGA BRAUIOTO BARBOSA

Instituição: INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE ASSIS

Introdução: O processo de envelhecimento humano é um fenômeno natural e gradual que envolve diversas alterações no organismo, entre elas a perda progressiva de massa e força muscular, a sarcopenia. Esse quadro impacta diretamente a funcionalidade, a autonomia e a qualidade de vida dos idosos, sendo um dos principais desafios para o envelhecimento saudável. Essa patologia implica na perda progressiva de massa e função muscular, associada à incapacidade, piora da qualidade de vida e maior mortalidade (Yuan; Larsson, 2023). Os sinais iniciais incluem quedas, marcha lenta e perda de

peso (Pontes, 2022). Segundo Peruchi et al. (2017) e Moura (2021), essa ocorrência atinge entre 10% e 16% dos idosos, especialmente com doenças crônicas, que de acordo com Freitas et al. (2016), a causa principal é a redução da síntese proteica, agravada por má alimentação, inatividade e doenças. Do ponto de vista nutricional, recomenda-se a ingestão proteica diária entre 1,2 e 1,5 gramas por quilo de peso corporal.

Objetivo: Analisar a relação entre nutrição e sarcopenia, destacando a importância da ingestão proteica adequada para a prevenção e manejo dessa condição em idosos.

Metodologia: Revisão de literatura integrativa nas bases científicas da Scielo, PubMed e Google Acadêmico, com artigos publicados entre 2011 e 2025, em português e inglês. Selecionaram-se estudos completos sobre ingestão proteica e prevenção da sarcopenia.

Resultados: Foram identificados 25 artigos, dos quais 16 atenderam aos critérios de inclusão. A distribuição protéica regular (25–30g por refeição), especialmente com leucina, mostrou-se mais eficaz do que o consumo concentrado. Suplementos como Whey protein e BCAA, associados ao exercício resistido, aumentaram a força e a função muscular. Intervenções precoces apresentaram melhores resultados funcionais.

Conclusão: A ingestão adequada de proteína, distribuída de forma equilibrada ao longo do dia e associada à prática regular de exercícios físicos, é fundamental para prevenir a sarcopenia em idosos. A atuação multidisciplinar também desempenha um papel importante na obtenção de melhores resultados clínicos.

Trab. 202

NUTRIENTES ANTIOXIDANTES E ENVELHECIMENTO CUTÂNEO: INTERFACE ENTRE DERMATOLOGIA E NUTROLOGIA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, TAÍSA LOUZADA SANDRINI, THAÍS ROVETA COSTA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O envelhecimento cutâneo resulta da interação entre fatores intrínsecos (genética, declínio hormonal) e extrínsecos, especialmente a radiação ultravioleta, que gera espécies reativas de oxigênio. Esse estresse oxidativo promove degradação de colágeno, alterações de elastina e perda de firmeza da pele. A nutrologia oferece abordagem complementar ao propor nutrientes antioxidantes que atuam na neutralização de radicais livres e na preservação da integridade cutânea.

Objetivo: Revisar a relação entre nutrientes antioxidantes e envelhecimento cutâneo, discutindo implicações clínicas da interface entre nutrologia e dermatologia.

Metodologia: Revisão narrativa de artigos publicados nos últimos cinco anos nas bases PubMed, Scopus e Web of Science. Incluíram-se estudos clínicos e experimentais que avaliaram a ação de antioxidantes sobre parâmetros cutâneos, fotoenvelhecimento e síntese de colágeno.

Resultados: Os carotenóides (licopeno, betacaroteno,

luteína) demonstraram proteção contra eritema induzido por UV e melhora da elasticidade cutânea. A vitamina C atua como cofator essencial na síntese de colágeno, além de reduzir pigmentação irregular. A vitamina E estabiliza membranas lipídicas e, em associação à vitamina C, apresenta efeito sinérgico contra danos oxidativos. O polifenol resveratrol e a epigallocatequina da Camellia sinensis mostraram potencial na redução de rugas finas e aumento da firmeza da pele. O selênio e o zinco contribuem para a defesa antioxidante enzimática, regulando glutathione peroxidase e superóxido dismutase. Dietas ricas em ultraprocessados, por outro lado, estão associadas a maior estresse oxidativo cutâneo, reforçando o papel da alimentação de base natural. Intervenções nutrológicas que combinam dieta antioxidante e suplementação seletiva apresentaram melhora clínica em parâmetros de hidratação, elasticidade e fotoproteção.

Conclusão: Os nutrientes antioxidantes desempenham papel fundamental na prevenção e atenuação do envelhecimento cutâneo, reforçando a interface entre nutrologia e dermatologia. Estratégias que incluem dieta rica em frutas, vegetais, oleaginosas e compostos bioativos, aliadas a suplementação direcionada, constituem ferramentas seguras e eficazes para suporte da saúde e estética da pele. Ensaios clínicos futuros devem definir doses ideais, sinergias entre nutrientes e protocolos integrados de manejo.

Trab. 203

NUTROLOGIA PERSONALIZADA PARA A SAÚDE DA PELE: REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE SUPLEMENTOS SOB MEDIDA, COM FOCO EM FOLATO ATIVO (COMO QUATREFOLIC) E SUA AÇÃO ANTIOXIDANTE E REPARADORA EM LESÕES INDUZIDAS POR UV

Autores: RAFAELA DEL PICCOLO CAMPOS, ISABELA WAKIM FERLA, ISABELA DÁRIO MARTINELI, JONATHAN MIRANDA DE ALMEIDA, LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, YASMIN DA SILVA MOURA, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, SARA AVELINO BESERRA

Instituição: UNIVERSIDADE DE SANTO AMARO

Introdução: A exposição crônica à radiação ultravioleta (UV) é um dos principais fatores desencadeantes de danos cutâneos, incluindo estresse oxidativo, inflamação e degradação da matriz extracelular. O folato ativo, como o Quatrefolic®, desempenha papel essencial na síntese e reparo de DNA, bem como na neutralização de espécies reativas de oxigênio, mostrando potencial terapêutico em dermatologia preventiva e reparadora.

Objetivo : Avaliar, por meio de revisão sistemática, a eficácia e segurança do uso de folato ativo, especialmente Quatrefolic®, na prevenção e reparo de lesões cutâneas induzidas por radiação UV, com foco na ação antioxidante e reparadora.

Metodologia: Revisão sistemática realizada conforme diretrizes PRISMA, com estratégia PICO. Bases: PubMed, Embase, LILACS e Scopus, abrangendo estudos publicados

entre 2014 e 2024. Critérios de inclusão: ensaios clínicos e estudos observacionais que avaliaram suplementação com folato ativo e desfechos relacionados à saúde cutânea e ao estresse oxidativo induzido por UV. Exclusões: duplicatas, estudos acima de 10 anos, conflito de interesse e ausência de desfechos relevantes. Foram identificados 162 estudos; após exclusão de 18 duplicatas, restaram 144 para triagem. Destes, 92 foram excluídos por inadequação temática e 5 por conflito de interesse. Após leitura de 47 artigos na íntegra, 32 foram excluídos por ausência de dados relevantes, resultando em 15 estudos incluídos.

Resultados: Os estudos incluídos indicaram que a suplementação com folato ativo reduziu marcadores de estresse oxidativo (MDA, ROS), aumentou a expressão de enzimas antioxidantes (SOD, GPx) e melhorou parâmetros clínicos de elasticidade e hidratação da pele.

Conclusão: A suplementação personalizada com folato ativo, como Quatrefolic®, apresenta benefícios consistentes na prevenção e reparo de lesões cutâneas induzidas por UV, sendo segura e promissora como adjuvante na prática nutrológica.

Trab. 204

NUTROLOGIA, NUTRIÇÃO E ENGENHARIA DE ALIMENTOS: INTERFACES PARA A SAÚDE E SUSTENTABILIDADE

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A promoção da saúde por meio da alimentação exige a atuação sinérgica de diferentes profissionais com formações complementares. Nutricionistas, nutrólogos e engenheiros de alimentos, embora com áreas de atuação distintas, compartilham o compromisso com a segurança, qualidade e adequação nutricional dos alimentos, desde sua concepção até sua aplicação clínica.

Objetivo: Analisar as interfaces entre as funções do nutricionista, nutrólogo e engenheiro de alimentos, destacando o potencial da atuação conjunta na prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças relacionadas à nutrição, bem como no desenvolvimento de produtos alimentares funcionais e sustentáveis.

Metodologia: Revisão narrativa da literatura técnico-científica em bases como PubMed, Scopus e SciELO, com seleção de artigos publicados entre 2015 e 2024. Foram considerados documentos que abordassem a atuação profissional, atribuições legais e práticas interdisciplinares no contexto da saúde e indústria alimentícia.

Resultados: O nutricionista atua no planejamento e gestão de condutas alimentares, com foco em educação nutricional, suporte clínico e políticas públicas de alimentação e nutrição. O nutrólogo, médico especializado em nutrologia, é responsável pelo diagnóstico de distúrbios nutricionais e pela prescrição de intervenções dietéticas e farmacológicas. Já o engenheiro de alimentos contribui com conhecimento técnico-

científico na produção, conservação, inovação e segurança de alimentos, sendo essencial na criação de produtos com alegações funcionais, redução de aditivos e sustentabilidade. A atuação conjunta permite a formulação de estratégias nutricionais embasadas, seguras e tecnologicamente viáveis, especialmente em casos que exigem intervenção clínica com suporte tecnológico, como alergias alimentares, doenças metabólicas e nutrição enteral.

Conclusão: A integração entre nutricionistas, nutrólogos e engenheiros de alimentos fortalece a abordagem multiprofissional, contribuindo para uma prática mais eficaz, segura e centrada no paciente. Essa correlação de saberes é fundamental para avanços na nutrologia clínica, na inovação alimentar e no enfrentamento dos desafios contemporâneos em saúde e alimentação.

Trab. 205

O CONSUMO DE ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DOS SINTOMAS DEPRESSIVOS EM IDOSOS MAIORES DE 60 ANOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.

Autores: MARIA LUIZA VALENTIM ANGELOTTI, MARIA THAIS FRICHER FRACASSI, MARIA EDUARDA CARAN DE OLIVEIRA, HUGO SCHUMACHER AGUIAR, HEITOR BRAX VINCENSO, ANA VALÉRIA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS FILHO

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A depressão em idosos constitui um relevante problema de saúde pública, impactando cognição, funcionalidade e qualidade de vida. Evidências científicas sugerem que os ácidos-graxos poli insaturados ômega-3, em especial o ácido eicosapentaenoico (EPA) e o ácido (DHA), atuam na fluidez das membranas neurais, na sinalização sináptica e na modulação de neurotransmissores como serotonina e dopamina, podendo contribuir para a saúde mental dessa população.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação ou do consumo alimentar de ômega-3 (EPA e DHA) sobre os sintomas depressivos em idosos com idade igual ou superior a 60 anos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática qualitativa com buscas nas bases PubMed, Scielo, Web of Science, PsycINFO e Cochrane Library até julho de 2025. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados e estudos observacionais que analisaram suplementação de EPA e/ou DHA ou consumo de peixes ricos em ômega-3, com avaliação dos sintomas depressivos por escalas validadas. No total, 458 artigos foram inicialmente identificados, 41 selecionados por título e resumo, 16 analisados na íntegra e 6 incluídos na síntese final.

Resultados: Ensaio clínico evidenciaram melhora significativa nos escores de depressão, incluindo reduções estatisticamente relevantes tanto para EPA quanto para DHA após seis meses de suplementação, além de ganhos cognitivos no grupo DHA. Outro estudo mostrou benefícios na qualidade de vida após oito semanas de intervenção. Nos estudos observacionais, o consumo frequente de peixe foi associado a menor prevalência de sintomas depressivos, embora análises

com biomarcadores plasmáticos não tenham confirmado essa relação. As limitações identificadas foram amostras reduzidas, heterogeneidade metodológica e escassez de estudos voltados exclusivamente para idosos com depressão clínica.

Conclusão: A suplementação com ômega-3 apresenta potencial terapêutico adjuvante no manejo da depressão em idosos, mas as evidências permanecem inconsistentes. Não há comprovação robusta de superioridade entre EPA e DHA, ressaltando a necessidade de ensaios clínicos de maior porte, metodologicamente homogêneos e direcionados à população idosa, a fim de confirmar os efeitos e apoiar estratégias preventivas e terapêuticas mais específicas.

Trab. 206

O IMPACTO DA DIETA PALEOLÍTICA EM PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Autores: BEATRIZ MITSUIQUI JOÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DE SANTO AMARO

Introdução: Ao contrário da maioria das dietas atuais em que há consumo majoritário de alimentos ultraprocessados e ricos em carboidratos, a dieta Paleolítica (DP) fundamenta-se nos padrões alimentares pregados antigamente pelos ancestrais. Sua base consiste de frutas, vegetais, oleaginosas e carnes magras e, exclui o consumo de lácteos, grãos e leguminosas. Ademais, está bem estabelecida a relação de uma dieta rica em ultraprocessados com o desenvolvimento e agravamento de quadros de Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), fazendo com que a adoção de uma DP seja considerada como uma possível estratégia nutricional visando uma otimização e melhora metabólica. Estudos sugerem que ela seja capaz de promover uma maior perda de peso nos indivíduos com DM2, reduzir a resistência insulínica (RI) e melhorar os controles glicêmicos (CG)

Objetivo: Observar o impacto da DP em pacientes com DM2

Metodologia: Revisão sistemática de literatura disponível nas bases de dados PubMed, Cochrane e Embase, no período de 10 anos e na língua inglesa, com metodologia de ensaios clínicos randomizados. Foram incluídos 6 estudos no total e os parâmetros analisados foram: Hb1Ac, índice de RI, glicemia de jejum e massa corporal

Resultados: Um total de 96 pacientes observados em todos os estudos considerados, foram acompanhados durante um período de 3 meses; todos adotaram uma DP em adjunto a uma exclusão completa de ultraprocessados, grãos, lácteos e açúcares. Foram observadas melhoras significativas no CG e índices de RI, redução do índice de massa corporal, gordura corporal, pressão arterial sistólica e medidas de circunferência abdominal. Para aqueles que adotaram também uma rotina de atividade física, notou-se melhora cardiorrespiratória e maior preservação de massa magra em detrimento da gordura corporal, quando comparado a perda de peso final dos demais indivíduos. Ademais, não houve efeito adverso ou prejuízo aos participantes. Contudo uma comparação minuciosa dos

estudos é limitada devido variação da duração, características individuais dos participantes e protocolos dietéticos adotados

Conclusão: A DP para pacientes com DM2 é benéfica quando aplicada junto à terapia convencional. A ausência de efeitos adversos em conjunto as melhorias observadas reforça o potencial da dieta aplicada. Contudo é importante ressaltar necessidade de um maior número de estudos com um grupo amostral maior, e período de acompanhamento prolongado, a fim de observar os efeitos, clínicos e laboratoriais, a longo prazo

Trab. 207

O IMPACTO DA NUTRIÇÃO NO EIXO INTESTINO-CÉREBRO: IMPLICAÇÕES PARA A SAÚDE MENTAL E A DOR

Autores: CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA, ROBERTO JOSÉ PEREIRA AMORIM, EVANDRO EDUARDO CAGNAZZO, FELIPE AUGUSTO THEREZA DOS SANTOS, LUCIANA SERAFIM, SILVANA ARAÚJO DE AGUIAR, IARA DAIANE ALVES DE ALMEIDA, WELMA GOMES DE ANDRADE, EMERSON MOSTARO OLIVEIRA, EDNALDO QUEIROGA FILHO

*Instituição:*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O eixo intestino-cérebro é uma via de comunicação bidirecional vital, na qual a microbiota intestinal modula diretamente a função cerebral, incluindo humor e percepção da dor. A disbiose, desequilíbrio dessa microbiota frequentemente associado a dietas pró-inflamatórias, promove neuroinflamação — um fator chave na etiologia de transtornos mentais e na cronificação da dor.

Objetivo: Revisar a literatura científica publicada entre 2015 e a atualidade sobre o impacto de intervenções nutricionais na modulação do eixo intestino-cérebro, com foco em seus efeitos sobre a saúde mental (depressão, ansiedade) e a dor crônica.

Metodologia: Realizou-se uma revisão narrativa da literatura nas bases de dados PubMed, SciELO e Web of Science, utilizando descritores como “eixo intestino-cérebro”, “microbiota”, “nutrição”, “dieta”, “saúde mental”, “depressão” e “dor crônica”. Foram incluídos artigos publicados de 2015 até o presente, que investigaram o impacto de intervenções nutricionais em humanos. Os dados relevantes dos artigos elegíveis foram extraídos e sintetizados de forma descritiva.

Resultados: Estudos recentes associam dietas ricas em alimentos ultraprocessados a um maior risco de depressão e exacerbação da dor. Em contrapartida, padrões alimentares anti-inflamatórios, como a dieta Mediterrânea, demonstram reduzir significativamente os sintomas depressivos e ansiosos. O mecanismo principal envolve a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) pela microbiota a partir de fibras, que diminuem a inflamação sistêmica. A suplementação com probióticos e prebióticos tem mostrado modular neurotransmissores (ex: serotonina, GABA) e reduzir a sensibilização central à dor. Nutrientes como ômega-3, zinco e magnésio são vitais para a neuroproteção.

Conclusão: As evidências científicas apontam a nutrição como uma ferramenta terapêutica poderosa na abordagem

da saúde mental e da dor crônica. A modulação do eixo intestino-cérebro por meio de uma dieta anti-inflamatória e rica em nutrientes específicos é uma estratégia preventiva e um tratamento adjuvante eficaz. A prática clínica deve, portanto, integrar a intervenção nutricional como pilar central no cuidado de pacientes com transtornos neuropsiquiátricos e quadros de dor.

Trab. 208

O IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA COGNIÇÃO NA DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: LAURA MAZZI CISCATO, ALICE CARDOSO BORDIN, CAROLINE COSTA VASCONCELOS, EDUARDA MENDES DE OLIVEIRA, ISABELA MEDALHA CONSTANTINO, MARIA JULIA DE SOUSA RODRIGUES, MARIANA INNOCENTE VILELA, ANA VALÉRIA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A Doença de Alzheimer (DA) é a demência mais comum, responsável por 60–70% dos casos. Trata-se de transtorno neurodegenerativo progressivo, marcado por acúmulo de beta-amilóide e tau, inflamação cerebral e alterações no metabolismo da glicose, levando ao declínio cognitivo, sobretudo da memória. Os efeitos da creatina na cognição na DA têm sido investigados pelo seu papel no metabolismo energético cerebral e possível ação neuroprotetora, ao manter ATP e atuar como antioxidante. Esta revisão sistemática reúne evidências sobre a influência da creatina na fisiopatologia, progressão e potenciais abordagens terapêuticas da DA.

Objetivo: Analisar a relação entre suplementação de creatina e seus efeitos sobre a cognição na DA.

Metodologia: Seguindo as diretrizes PRISMA 2020, foi conduzida uma revisão sistemática. Artigos publicados entre 2000 e 2025 foram recuperados das bases Pubmed, Scielo e Lilacs.

Resultados: A creatina total cerebral (tCr) manteve-se estável em diversas regiões, sem diferenças entre pacientes com DA e comprometimento cognitivo leve. Alterações ocorreram nas razões metabólicas: redução de NAA/Cr (perda neuronal), aumento de mI/Cr (ativação glial precoce) e elevação de Cho/Cr em estágios avançados. O uso dessas razões mostrou-se útil para diferenciar DA de controles e prever declínio cognitivo.

Conclusão: Quanto à suplementação, poucos estudos avaliaram sua aplicação em indivíduos com DA, sugerindo possível efeito neuroprotetor quando associada ao exercício físico, mas a evidência é inconsistente. A análise de creatina em saliva e cérebro demonstra potencial diagnóstico, embora com limitações de sensibilidade e especificidade.

Trab. 209

O IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE SELÊNIO NA TIREOIDITE DE HASHIMOTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

Autores: BEATRIZ MITSUIQUI JOÃO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SANTO AMARO

Introdução: A tireoidite de Hashimoto (HT) é a principal causa de hipotireoidismo, com prevalência em torno de 1,6 milhões de casos no mundo. O quadro autoimune caracteriza-se pela presença de anticorpos (Ac), Ac anti peroxidase (anti TPO) e Ac anti tireoglobulina (anti tG) e alterações ultrassonográficas. O tratamento da HT é feito com dose diária de Levotiroxina (LT4). Para que uma plena homeostasia tireoidiana ocorra é essencial a presença de níveis adequados de selênio (Se), micronutriente responsável pela síntese de selenoproteínas (SP) - glutationa peroxidase (GPx) e iodoftironina deiodinases (DIO)

Objetivo: Observar o impacto da suplementação de Se em pacientes com HT, bem como seu mecanismo de ação e consequentes alterações clínico-laboratoriais

Metodologia: Revisão sistemática de literatura disponível nas bases de dados PubMed e Cochrane, publicados no período de 10 anos, na língua inglesa

Resultados: As SP apresentam incorporadas em si o Se, de modo que uma deficiência do mesmo pode impactar diretamente no funcionamento adequado do eixo hipotalâmico-hipofisário-tireoidiano (HHT), visto que a atividade da GPx e da DIO serão reduzidas. Dessa forma, radicais livres, estresse oxidativo, apoptose celular e resposta imunológica Th1 e Th2 estarão aumentados, contribuindo para uma menor conversão de tiroxina para triiodotironina. Uma vez iniciada suplementação de Se em doses terapêuticas (300 mcg/dia), pode-se observar uma queda nos títulos de Ac e de níveis séricos de TSH, com consequente melhora sintomática. Tais doses de Se se mostraram seguras e bem toleradas, com melhora clínico-laboratorial em 6 meses; contudo, doses em torno de 400mcg/dia podem levar a toxicidade. Os efeitos observados ainda apresentam seu exato mecanismo de ação em parte incertos, porém acredita-se que sejam decorrentes de uma ação antioxidante que o Se é capaz de exercer ao mediar eventos metabólicos como: neutralização de radicais livres, menor expressão de apresentação de抗ígenos, aumento da ação de GPx e diminuição da apoptose de células tireoidianas foliculares induzidas por TNFalfa

Conclusão: A redução dos níveis de Ac observados pode ser atribuída a uma abordagem terapêutica multifatorial - tratamento com LT4, suplementação de Se e exclusão do glúten da dieta. Importante ressaltar que mesmo com dosagens de Se dentro dos limites preconizados pela maioria das referências, a suplementação terapêutica correlacionou-se com melhora clínico-laboratorial

Trab. 210

O IMPACTO DO ÁCIDO BEMPEDOICO NA REDUÇÃO DO LDL-C E EVENTOS CARDIOVASCULARES: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS RANDOMIZADOS

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MO-CHIUTI CARROCE

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: O ácido bempedoico, inibidor da ATP citrato liase, surge como alternativa oral para pacientes com intolerância a estatinas. Sua ativação hepática seletiva reduz LDL-colesterol (LDL-C) sem efeitos musculares significativos, configurando-se como opção terapêutica relevante no tratamento da dislipidemia grave.

Objetivo: Revisar sistematicamente a literatura recente para avaliar eficácia e segurança do ácido bempedoico em dislipidemia grave, intolerância a estatinas ou alto risco cardiovascular, enfatizando a redução de LDL-C em monoterapia ou associada à ezetimiba, o impacto nos desfechos cardiovasculares maiores (MACE) e o perfil de segurança em diferentes populações, incluindo prevenção primária e secundária.

Metodologia: Revisão sistemática da literatura realizada nas bases NEJM, JAMA, JAMA Cardiology, Lancet Diabetes & Endocrinology, Journal of Clinical Lipidology, Atherosclerosis e Nature Communications, além de bula Nexletol/Nustendi e diretrizes ADA 2025. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados e análises pré-especificadas envolvendo o ácido bempedoico em prevenção primária e secundária.

Resultados: Foram identificados 7 ensaios clínicos principais, totalizando mais de 18.000 pacientes. O ácido bempedoico reduziu o LDL-C em 17–28% como monoterapia e até 39–40% em combinação fixa com ezetimiba. O estudo CLEAR Outcomes (NEJM 2023, n=13.970) demonstrou redução significativa de MACE-4 (HR 0,87; IC95% 0,79–0,96; p=0,004), além de redução de infarto do miocárdio (HR 0,77) e revascularização coronariana (HR 0,81). Subanálises mostraram benefício consistente em prevenção primária (JAMA 2023: HR 0,70) e em portadores de diabetes, sem aumento de novos casos de DM2. Meta-análises reforçam o impacto clínico em intolerantes a estatinas. O perfil de segurança foi favorável, com discreto aumento de hiperuricemias, gota e colelitíase, mas baixa incidência de efeitos musculares.

Conclusão: O ácido bempedoico mostrou eficácia significativa na redução do LDL-C e benefícios consistentes na diminuição de eventos cardiovasculares em pacientes intolerantes a estatinas, tanto em prevenção primária quanto secundária. Seu perfil de segurança reforça a aplicabilidade clínica, sobretudo em indivíduos com risco residual elevado. Evidências atuais sustentam sua incorporação em protocolos de manejo da dislipidemia grave, ampliando o arsenal terapêutico e complementando estatinas, ezetimiba e inibidores de PCSK9. Ensaio adicionais de longo prazo poderão consolidar sua posição nas diretrizes globais de prevenção cardiovascular.

Trab. 211

O IMPACTO DO JEJUM INTERMITENTE NA RESISTÊNCIA INSULÍNICA E NO CONTROLE PONDERAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: NATÁLIA DE OLIVEIRA PALADINI, LOUISE MOREIRA RODRIGUES, BRUNA RIBEIRO BRUZADIN,

BARBARA JACOMINI, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: Estudos recentes têm demonstrado que o jejum intermitente (JI), praticado em formatos como 16/8, 5:2 ou em dias alternados, possui potencial para reduzir o peso corporal, melhorar a resistência insulínica e atuar no manejo de condições metabólicas, como obesidade e diabetes tipo 2. Contudo, os resultados relacionados aos seus benefícios metabólicos ainda apresentam divergências, em parte devido à falta de sínteses abrangentes sobre o tema.

Objetivo: Avaliar na literatura científica o impacto do jejum intermitente na resistência insulínica e no controle ponderal de adultos.

Metodologia: A revisão sistemática foi conduzida seguindo as diretrizes PRISMA-NMA. As buscas foram realizadas na base de dados PubMed, utilizando palavras-chave relacionadas ao JI, resistência à insulina e controle de peso. Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão e utilização da plataforma Rayyan para uma triagem duplo-cega, 45 estudos realizados nos últimos 5 anos foram selecionados para análise.

Resultados: A redução de peso foi consistentemente observada em 80% dos estudos avaliados, com uma variação de 1% a 9% do peso inicial. Protocolos de Time-Restricted Eating, Alternate-Day Fasting e o modelo 5:2 apresentaram redução significativa no peso corporal, circunferência da cintura e massa gorda, especialmente em indivíduos com sobrepeso e obesidade e em intervenções de longo prazo (>12 semanas). Em relação à sensibilidade à insulina, 60% dos estudos identificaram melhorias significativas, sobretudo em populações com resistência insulínica ou diabetes tipo 2. Melhorias no HOMA-IR e na insulina de jejum foram mais consistentes em intervenções de duração superior a 12 semanas. Em 40% dos estudos, não foram observadas mudanças significativas em marcadores glicêmicos em populações magras ou metabolicamente saudáveis. Além disso, protocolos de JI apresentaram eficácia semelhante à restrição calórica contínua para o controle de peso e para a melhora da resistência insulínica.

Conclusão: O JI é uma alternativa eficaz para o manejo ponderal e controle da resistência à insulina em populações com sobrepeso, obesidade ou condições metabólicas associadas. Mais estudos de longo prazo são necessários para avaliar a sustentabilidade dos efeitos e explorar o impacto do JI em populações saudáveis e sub-representadas.

Trab. 212

O PAPEL DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA NA MODULAÇÃO DO EIXO INTESTINO-PELE PARA A MELHORA DA PSORÍASE

Autores: CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA, ROBERTO JOSÉ PEREIRA AMORIM, EVANDRO EDUARDO CAGNAZZO, FELIPE AUGUSTO THEREZA DOS SANTOS, LUCIANA SERAFIM, SILVANA ARAÚJO DE AGUIAR, IARA DAIANE ALVES DE ALMEIDA, WELMA GOMES DE ANDRADE, EMERSON MOSTARO OLIVEIRA, EDNALDO QUEIROGA FILHO

Instituição:ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A psoríase é uma doença inflamatória crônica e sistêmica, cuja manifestação transcende a pele, conectando-se diretamente à saúde intestinal através do eixo intestino-pele. Desequilíbrios na microbiota intestinal (disbiose) e o aumento da permeabilidade da barreira intestinal são fatores cruciais que intensificam a inflamação sistêmica, servindo como gatilho para a doença.

Objetivo: Este estudo tem como objetivo sintetizar as evidências científicas que correlacionam a disbiose intestinal com a severidade da psoríase e analisar o potencial da dieta anti-inflamatória como uma terapia adjuvante para a melhora dos quadros clínicos da doença.

Metodologia: Esta revisão da literatura, com base em buscas nas plataformas PubMed e SciELO, teve como objetivo analisar as evidências que correlacionam a disbiose com a gravidade da psoríase e o potencial terapêutico da dieta anti-inflamatória.

Resultados: Os resultados demonstram consistentemente que pacientes com psoríase apresentam uma microbiota intestinal alterada em comparação com indivíduos saudáveis, com menor diversidade de bactérias benéficas. Intervenções baseadas em dietas com perfil anti-inflamatório, como a Mediterrânea — rica em ômega-3, polifenóis e fibras —, mostraram melhorias significativas. Entre os desfechos positivos, destacam-se a redução do Índice de Gravidade da Psoríase (PASI), a diminuição de marcadores inflamatórios no sangue e uma melhora substancial na qualidade de vida dos pacientes.

Conclusão: Conclui-se que a modulação do eixo intestino-pele por meio da nutrição é uma abordagem complementar promissora e fundamental no manejo da psoríase. Ao focar na restauração do equilíbrio intestinal e na diminuição da inflamação sistêmica, a alimentação se estabelece como um pilar essencial no tratamento integrativo, sendo crucial a elaboração de um plano alimentar personalizado sob supervisão profissional para otimizar os resultados clínicos.

Trab. 213

O PAPEL DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA NA REDUÇÃO DA DOR PÉLVICA CRÔNICA

Autores: CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA, ROBERTO JOSÉ PEREIRA AMORIM, EVANDRO EDUARDO CAGNAZZO, EMERSON MOSTARO OLIVEIRA, FELIPE AUGUSTO THEREZA DOS SANTOS, LUCIANA SERAFIM, SILVANA ARAÚJO DE AGUIAR, IARA DAIANE ALVES DE ALMEIDA, WELMA GOMES DE ANDRADE, EDNALDO QUEIROGA FILHO

Instituição:ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A Dor Pélvica Crônica (DPC), frequentemente associada a condições como a endometriose, é uma condição debilitante e multifatorial. A inflamação sistêmica e local é reconhecida como um mecanismo fisiopatológico central na sua

perpetuação. Nesse contexto, intervenções não farmacológicas ganham destaque, e a dieta anti-inflamatória surge como uma estratégia terapêutica adjuvante promissora, visando modular as vias inflamatórias e, consequentemente, aliviar a sintomatologia dolorosa.

Objetivo: Sintetizar as evidências científicas atuais sobre a eficácia da adoção de uma dieta com perfil anti-inflamatório na redução da intensidade da dor e na melhora da qualidade de vida em pacientes com dor pélvica crônica.

Metodologia: A pesquisa foi conduzida nas bases de dados PubMed, SciELO e Google Scholar, com foco em artigos publicados a partir de 2015, como ensaios clínicos e revisões que relacionavam intervenções nutricionais à redução da dor. Após a seleção, os dados relevantes foram extraídos e analisados de forma descritiva para embasar os resultados e a conclusão deste estudo.

Resultados: A literatura evidencia que padrões alimentares ricos em ácidos graxos ômega-3 (presentes em peixes de águas frias e sementes de linhaça), antioxidantes (encontrados em frutas vermelhas, vegetais folhosos escuros) e fibras, com restrição de alimentos ultraprocessados, açúcares refinados e gorduras trans, estão associados a uma redução significativa nos escores de dor. Os mecanismos subjacentes envolvem a diminuição da produção de mediadores inflamatórios, como prostaglandinas e citocinas pró-inflamatórias. Estudos reportam melhora na qualidade de vida e uma menor necessidade de uso de analgésicos pelas pacientes que aderem a essa dieta.

Conclusão: A adoção de um padrão alimentar anti-inflamatório representa uma estratégia terapêutica adjuvante segura e eficaz no manejo da Dor Pélvica Crônica. A modulação da inflamação através da nutrição não só contribui para o alívio da dor, mas também promove a saúde geral do indivíduo, constituindo uma ferramenta valiosa e acessível no tratamento integrativo e multidisciplinar da paciente.

Trab. 214

O PAPEL DA NUTROLOGIA NA PREVENÇÃO DE COMPLICAÇÕES INFECIOSAS NO POLITRAUMA: REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: LETÍCIA NAPOLITANO MAZIERO, ANA IZABEL RIBEIRO DE OLIVEIRA, GIOVANNA ARCHANGELO DOS SANTOS, MARIA EDUARDA BANDEIRA BELINTANI, ISABELA BERTOLO COUTO, VICTOR MILANI LOPES

Instituição:CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O politrauma é caracterizado por múltiplas lesões que provocam inflamação, hipermetabolismo e disfunção imunológica, aumentando o risco de infecções nosocomiais, como pneumonia e sepse. A terapia nutricional é essencial, não apenas para suprir demandas calórico-proteicas, mas também para modular a resposta imune e preservar a barreira intestinal. A nutrição enteral precoce (24–48h) é preferida, enquanto a via parenteral deve ser reservada para contraindicações. A imunonutrição, com nutrientes como arginina e ômega-3, pode trazer benefícios, mas as evidências são heterogêneas.

Objetivo: Revisar o papel da nutrologia na prevenção de infecções em pacientes politraumatizados.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática nas bases PubMed, Scielo e Cochrane Library, incluindo estudos entre 2013 e 2024 em adultos politraumatizados, que avaliaram desfechos infecciosos relacionados à terapia nutricional.

Resultados: A nutrição enteral precoce (24–48h) está associada à menor incidência de complicações infecciosas, como pneumonia, sepse e infecção de corrente sanguínea, redução do tempo de internação, menor necessidade de ventilação mecânica e, em alguns casos, menor mortalidade. O efeito protetor se deve à preservação da mucosa intestinal e à redução da translocação bacteriana. A via enteral deve ser priorizada, reservando-se a parenteral apenas para contraindicações. Fórmulas padrão são geralmente adequadas; a suplementação com ômega-3 pode trazer benefícios adicionais, enquanto a glutamina não demonstrou eficácia e pode ser prejudicial em doses elevadas.

Conclusão: A nutrologia exerce papel estratégico no politrauma, com a nutrição enteral precoce como medida central na redução de complicações infecciosas e na melhora do prognóstico. A imunonutrição pode ser considerada em contextos específicos, especialmente com ômega-3, mas deve ser aplicada de forma criteriosa e sempre integrada ao manejo multiprofissional.

Trab. 215

O PAPEL DA POLÍTICA PÚBLICA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO SOP: UMA DOENÇA ENDÓCRINA, NUTRICIONAL E METABÓLICA NO BRASIL

Autores: KARINA MATHEDE DOS SANTOS, JULIA SCALDAFERRO NALI, JULIANA MOLINA LOUREIRO, ELOISE DE OLIVEIRA DOMINGUES, VITORIA RODRIGUES SESCHINI, ANNA CLAUDIA FERRARI, ANA CAROLINA MAI RORIZ, IASMYN FANTIN ZANON

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESPÍRITO SANTO

Introdução: A Síndrome do Ovário Policístico (SOP) é um distúrbio endócrino prevalente em mulheres em idade reprodutiva, caracterizado por manifestações heterogêneas como irregularidades menstruais, hiperandrogenismo e resistência à insulina. A condição apresenta alta prevalência de obesidade, o que agrava os desfechos metabólicos e reprodutivos. Essa complexidade demanda uma abordagem abrangente e multifacetada, integrando políticas públicas e tratamentos clínicos e cirúrgicos.

Objetivo: Discutir a importância das políticas públicas na promoção de hábitos de vida saudáveis para mulheres com SOP. Analisar a eficácia do tratamento cirúrgico, incluindo cirurgia bariátrica e perfuração ovariana laparoscópica (LOD), em casos selecionados. Avaliar o impacto dessas intervenções nos parâmetros metabólicos e reprodutivos.

Metodologia: O estudo realizou uma revisão da literatura científica sobre SOP, com ênfase nas evidências relacionadas

às intervenções cirúrgicas e sua integração às políticas públicas. Foram considerados dados de prevalência, impacto metabólico e reprodutivo da SOP, e resultados clínicos obtidos com cirurgia bariátrica e LOD em casos específicos.

Resultados: A cirurgia bariátrica demonstrou eficácia na remissão da SOP em mulheres obesas, com melhora significativa de parâmetros metabólicos e reprodutivos, além de redução de complicações gestacionais. A LOD se mostrou uma opção terapêutica eficaz para mulheres com SOP resistentes ao citrato de clomifeno (CC). As evidências reforçam a necessidade de políticas públicas que ampliem o acesso a essas intervenções, com critérios claros de seleção e protocolos padronizados.

Conclusão: A abordagem cirúrgica, especialmente a cirurgia bariátrica, surge como ferramenta poderosa no manejo da SOP, com benefícios clínicos expressivos. A integração das evidências científicas às políticas públicas é fundamental para otimizar o tratamento e garantir acesso equitativo às mulheres afetadas, contribuindo para a melhora da qualidade de vida e redução das complicações associadas.

Trab. 216

O PAPEL DA REFRIGERAÇÃO NA ESTABILIDADE DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS SENSÍVEIS AO CALOR

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Suplementos nutricionais que contêm vitaminas, proteínas e probióticos são frequentemente afetados por variações térmicas, o que pode comprometer sua eficácia e segurança. A instabilidade desses compostos bioativos em temperaturas elevadas é um desafio para a indústria de suplementos, especialmente durante o armazenamento e transporte.

Objetivo: Esta revisão tem como objetivo analisar a literatura científica sobre o impacto da refrigeração na estabilidade físico-química e microbiológica de suplementos termossensíveis.

Metodologia: Foi realizada uma busca nas bases PubMed, Scopus, ScienceDirect e SciELO, com os termos: refrigeração, suplementos nutricionais, estabilidade e termossensibilidade. Foram incluídos artigos publicados entre 2013 e 2023, em inglês e português, com foco em suplementos com formulações líquidas ou em pó contendo probióticos, proteínas e vitaminas.

Resultados: A literatura revisada aponta que a refrigeração entre 2 °C e 8 °C tem papel essencial na preservação da viabilidade de cepas probióticas, na integridade de vitaminas hidrossolúveis (como as do complexo B e vitamina C) e na estabilidade de proteínas, prevenindo processos de desnaturação e oxidação. Estudos também demonstram que a ausência de refrigeração resulta em perdas superiores a 30% nos compostos ativos, com impacto direto na eficácia terapêutica dos suplementos. A viabilidade probiótica, por exemplo, pode ser reduzida em mais de 2 log UFC em 30 dias quando armazenada fora da cadeia fria.

Conclusão: A refrigeração é confirmada pela literatura como uma estratégia eficaz e necessária para preservar a qualidade, segurança e eficácia de suplementos nutricionais sensíveis ao calor. A implementação de uma cadeia fria eficiente deve ser considerada prioritária por empresas do setor nutracêutico.

Trab. 217

O PAPEL DA VITAMINA D NO EMAGRECIMENTO EM MULHERES: REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A deficiência de vitamina D é prevalente em mulheres e está associada a alterações metabólicas, resistência à insulina e maior risco de obesidade. Estudos recentes sugerem que a suplementação dessa vitamina pode contribuir para o emagrecimento ao melhorar a sensibilidade insulínica, regular hormônios do apetite e preservar a massa magra durante programas de restrição calórica (VILLASENOR et al., 2020).

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação de vitamina D no emagrecimento em mulheres, com foco em perda de peso, composição corporal e parâmetros metabólicos.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, Scielo e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores vitamin D, supplementation, weight loss, women, lean mass, randomized controlled trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que investigaram suplementação de vitamina D em mulheres com sobrepeso ou obesidade. Excluíram-se estudos em populações pediátricas, gestantes e pacientes com doenças crônicas graves.

Resultados: Ensaio clínico indica que a suplementação de vitamina D pode potencializar a perda de gordura abdominal e melhorar parâmetros metabólicos, especialmente em mulheres com deficiência prévia (HARRIS et al., 2018). Revisões sistemáticas relatam impacto positivo modesto na redução de peso corporal e maior preservação da massa magra quando associada à restrição calórica e atividade física (CHRISTENSEN et al., 2020). No entanto, resultados ainda são heterogêneos quanto à magnitude do efeito, dependendo da dose, tempo de suplementação e status basal da vitamina D.

Conclusão: A suplementação de vitamina D pode ser uma estratégia adjuvante no emagrecimento em mulheres, promovendo melhora metabólica e preservação da massa magra. Contudo, os benefícios parecem mais evidentes em mulheres com deficiência de vitamina D, sendo necessários mais ensaios clínicos de longo prazo e com maior padronização das doses para confirmar sua eficácia e aplicabilidade clínica.

Trab. 218

O USO DA DIETA CETOGÉNICA NA MELHORA DE VIDA DE PACIENTES COM CRISES EPILÉTICAS

Autores: JULLIANA APARECIDA CRACCO BRAZ, LUÍSA MENNA BARRETO RODRIGUES DE ALMEIDA, LAYRA YOUSSEF ROCHA, MARIANA BERTELLINI, SARAH LALUCE ROSABONI, DURVAL RIBAS FILHO

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A epilepsia é uma condição neurológica crônica caracterizada por descargas elétricas anormais no cérebro, resultando em crises recorrentes. Afeta aproximadamente 50 milhões de pessoas em todo o mundo, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), e representa um desafio clínico especialmente nos casos refratários ao tratamento farmacológico. Nesse contexto, abordagens terapêuticas não farmacológicas têm sido investigadas como estratégias adjuvantes, entre as quais se destaca a dieta cetogênica (DC). A dieta cetogênica é caracterizada por alto teor de lipídios, baixo consumo de carboidratos e proteínas em quantidade moderada. Seu objetivo é induzir um estado metabólico de cetose, no qual corpos cetônicos tornam-se fonte primária de energia cerebral, reduzindo a excitabilidade neuronal.

Objetivo: Analisar os efeitos da dieta cetogênica na qualidade de vida de pacientes com crises epilépticas, destacando resultados clínicos, aspectos nutricionais e fatores de adesão e identificar os principais efeitos da dieta cetogênica quando utilizada com outros medicamentos e terapias de suporte.

Metodologia: Trata-se de uma revisão de escopo, estruturada segundo o checklist PRISMA, utilizando vocabulários controlados do MeSH, DeCS e Embase (Emtree). O método PCC (População, Conceito, Contexto) orientou a equação de busca aplicada nas bases PubMed, Scielo, LILACS e Google Acadêmico. Foram incluídos artigos dos últimos 15 anos (2010–2024), com foco nos desfechos clínicos da dieta cetogênica na epilepsia. Utilizou-se o método PCC: •P (População): pacientes com epilepsia; •C (Conceito): dieta cetogênica; •C (Contexto): qualidade de vida e desfechos clínicos. As buscas foram realizadas nas bases PubMed, Scielo, LILACS e Google Acadêmico.

Resultados: A dieta cetogênica demonstrou eficácia na redução da frequência das crises e na melhora de aspectos cognitivos e psicossociais em pacientes com epilepsia refratária. Nutrientes benéficos incluem triglicerídeos de cadeia média (TCM), ácidos graxos poli-insaturados e antioxidantes. As dificuldades de adesão relacionaram-se a efeitos gastrointestinais, restrição alimentar e sustentabilidade a longo prazo.

Conclusão: A dieta cetogênica se mostrou uma estratégia eficaz para reduzir a frequência e intensidade das crises epilépticas, além de promover benefícios cognitivos e psicossociais. No entanto, a adesão permanece como desafio relevante devido às restrições alimentares, efeitos gastrointestinais e necessidade de acompanhamento multiprofissional.

Trab. 219

O USO DE MAGNÉSIO ASSOCIADO À MELATONINA COMO ESTRATÉGIA ADJUVANTE NO DESMAME DE BENZODIAZEPÍNICOS: RELATO DE CASO EM ATENÇÃO PRIMÁRIA

Autores: JUDSON ALMEIDA DE SOUZA JUNIOR, GABRIEL DE SOUZA MARQUES, JOSÉ EDUARDO LELES ALMEIDA DE SOUZA, DHÉSSICA MOAMI DE CARVALHO SANTOS, RENATA SANTOS TEIXEIRA, ELIANE SILVA DE BRITO

Instituição: AFYA FACULDADE DE CIÊNCIAS MEDICAS DE IPATINGA

Introdução: O ciclo circadiano regula funções como sono, secreção hormonal e metabolismo, tendo a melatonina como principal marcador. Alterações nesse processo relacionam-se a insônia, ansiedade e uso crônico de benzodiazepínicos, cuja dependência é um problema recorrente na Atenção Primária. Embora o desmame gradual seja recomendado, sua adesão é limitada pelos sintomas de abstinência. Nesse contexto, terapias adjuvantes seguras podem auxiliar. Este relato descreve a experiência clínica com magnésio em diferentes sais associado à melatonina como suporte ao desmame de benzodiazepínicos.

Objetivo: Relatar o uso de fórmula manipulada contendo magnésio em múltiplas formas biodisponíveis e melatonina de baixa dosagem como recurso adjuvante no desmame de benzodiazepínicos em pacientes da Atenção Primária à Saúde.

Metodologia: Relato descritivo baseado em observação clínica em unidade de Atenção Primária. Foram avaliados 22 pacientes, entre 48 e 89 anos, de ambos os sexos, em uso prolongado de benzodiazepínicos. O protocolo consistiu em desmame gradual associado à fórmula: Magnésio ascorbato 100 mg, Magnésio aspartato 100 mg, Magnésio dimalato 150 mg, Magnésio taurato 125 mg, Magnésio treonato 125 mg e Melatonina 0,21 mg, 1 cápsula via oral, 30–60 minutos antes de dormir. O magnésio, cofator de neurotransmissores inibitórios, apresenta propriedades específicas: ascorbato e dimalato favorecem metabolismo energético; aspartato auxilia na transmissão neuromuscular; taurato possui efeito ansiolítico; e treonato atravessa a barreira hematoencefálica. A melatonina contribui para a regulação circadiana e qualidade do sono. Os dados — relatos subjetivos sobre sono, sintomas de abstinência e adesão — foram tratados pela análise de conteúdo de Bardin.

Resultados: Os pacientes relataram melhora na qualidade do sono e tolerância ao desmame. Sintomas como insônia de rebote e irritabilidade ocorreram em menor intensidade. Parte conseguiu reduzir substancialmente as doses e alguns interromperam totalmente o uso, sempre sob supervisão médica. Não foram observados efeitos adversos relevantes e a aceitação foi positiva.

Conclusão: A associação de magnésio em diferentes sais com melatonina de baixa dosagem mostrou potencial como adjuvante no desmame de benzodiazepínicos na Atenção Primária. Embora os achados sejam promissores, derivam de observação clínica. Ensaios clínicos randomizados, ainda que com amostras pequenas, são necessários para validar a

eficácia e segurança dessa estratégia e ampliar sua relevância científica.

Trab. 220

O USO DE TIRZEPATIDA, COMO MEDICAMENTO ALTERNATIVO, PARA A POPULAÇÃO QUE BUSCA A PERDA DE PESO

Autores: FERNANDA FONSECA DE OLIVEIRA, VALÉRIA ADRIANA PEREIRA MARTINS, HELENA MIYOCO YANO

Instituição: INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Introdução: A tirzepatida (Mounjaro) é um novo medicamento injetável que foi introduzido para o tratamento do diabetes tipo 2. Possui uma estrutura peptídica linear de 39 aminoácidos e foi recentemente aprovada pela Food and Drugs Administration (FDA) e, neste ano de 2025, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para uso na redução de peso em indivíduos com sobrepeso e obesidade, por órgão oficiais.

Objetivo: Revisar o uso da tirzepatida como alternativa na perda de peso em indivíduos com sobrepeso e obesidade.

Metodologia: Uma revisão na literatura científica foi realizada nas bases de dados eletrônicas, em artigos nacionais e internacionais publicados a partir de 2020.

Resultados: A tirzepatida age nos receptores dos hormônios GLP-1 (glucose-like peptídeo 1) e GIP (Glucose-dependent Insulinotropic Polypeptide) exercendo melhor controle glicêmico e consequente perda de peso em indivíduos com sobrepeso ou obesidade. Diversas reações adversas foram observadas nos pacientes que utilizaram o medicamento como vômitos, prisão de ventre, dor abdominal, dispesia, distensão abdominal, eructação, flatulência, doença do refluxo gastroesofágico, fadiga, doença aguda da vesícula biliar, reações no local da injeção, hipersensibilidade e aumento da enzima pancreática lipase. Em contrapartida, foram observadas, nos indivíduos tratados, melhorias significativas na qualidade de vida relacionada à saúde, como função física e fatores de riscos cardiométrabólicos, incluindo a pressão arterial sistólica e diastólica, triglicerídeos em jejum, colesterol HDL e colesterol não HDL. Essas melhorias nos fatores de risco cardiométrabólico, juntamente com a redução de peso, têm o potencial de promover, ao longo do tempo, em redução de doenças cardiovasculares, doença renal crônica e doença hepática gordurosa não alcoólica, entre outros resultados.

Conclusão: Estudos indicaram que a tirzepatida promove perda significativa de peso em indivíduos com sobrepeso ou obesidade, oferecendo uma nova alternativa farmacológica no combate à obesidade.

Trab. 221

ÔMEGA-3 EM TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL

Autores: KÁDIMO ARTUR DUTRA ROLIM, BARBARA JULIANI PEREIRA, CAROLINE INEZ FERNANDES BULHÃO, CAROLINA PIRES CORDEIRO, CAROLINA DE

DEUS LEITE, MARIA LUIZA GARCIA DEMAMAN, WASHINGTON RODRIGUES FERREIRA, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A literatura sobre as indicações para ácidos graxos ômega-3 na nutrição parenteral (NP) evoluiu significativamente, particularmente no contexto de pacientes gravemente enfermos e daqueles que necessitam de nutrição parenteral (NP), sobre seus potenciais benefícios e mecanismos de ação, particularmente no contexto da saúde hepática e da modulação imunológica. Fornece uma base essencial ao discutir o papel das emulsões lipídicas na NP, enfatizando a necessidade de incorporar ácidos graxos ômega-3 para mitigar os efeitos adversos associados às emulsões tradicionais à base de soja e destaca o potencial dos ácidos graxos ômega-3 como um componente crítico em estratégias de nutrição parenteral de curto e longo prazo.

Objetivo: Revisar artigos nas bases de dados a respeito das indicações do uso de lipídio rico em ômega-3 em nutrição parenteral, suas vantagens e desvantagens.

Metodologia: Coleta de artigos de revisão em base de dados PUBMED

Resultados: A literatura revisada apresenta uma visão geral abrangente do papel dos ácidos graxos ômega-3 na nutrição parenteral (NP), com foco em seus benefícios para a saúde hepática, imunomodulação e desfechos clínicos gerais. Os estudos exploraram vários aspectos da suplementação de ômega-3, particularmente no contexto da doença hepática associada à nutrição parenteral, resposta imunológica e manejo metabólico. Demonstraram que os ácidos graxos ômega-3 podem aumentar significativamente a imunomodulação e melhorar os desfechos pós-operatórios em pacientes cirúrgicos. Seus resultados reforçaram o perfil de segurança da suplementação de ômega-3, indicando ausência de aumento no risco de sangramento, o que é crucial para aplicações clínicas. Ampliaram esses efeitos imunomoduladores, particularmente em pacientes cirúrgicos de alto risco, revelando que a suplementação de ômega-3 pode melhorar o estado antioxidante e reduzir as respostas hiperinflamatórias. Isso é particularmente relevante para o manejo de complicações sistêmicas em pacientes gravemente enfermos.

Conclusão: A literatura indica um consenso crescente sobre o potencial terapêutico dos ácidos graxos ômega-3 na nutrição parenteral. Seus benefícios se estendem ao aprimoramento da função hepática, à modulação das respostas imunológicas e à melhoria dos desfechos clínicos em diversas populações de pacientes. No entanto, a necessidade de mais pesquisas para otimizar as formulações lipídicas e estabelecer a segurança e a eficácia em longo prazo permanece primordial.

Trab. 222

ÔMEGA-3 NA FUNÇÃO COGNITIVA E MEMÓRIA: EVIDÊNCIAS RECENTES

Autores: MARIANA CATTAI ANTONIAZZI, MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU

Instituição: UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: Os ácidos graxos ômega-3, especialmente DHA (ácido docosahexaenoico) e EPA (ácido eicosapentaenoico), são essenciais para a saúde cerebral. Eles contribuem para a estrutura das membranas neuronais, facilitam a comunicação entre neurônios e promovem plasticidade sináptica, processos fundamentais para memória, aprendizado e prevenção do declínio cognitivo [1,2]. Estudos indicam que níveis adequados de DHA e EPA podem apoiar funções cognitivas em diferentes faixas etárias, do desenvolvimento infantil à preservação da memória em idosos.

Objetivo: Revisar e sintetizar evidências sobre os efeitos do consumo de DHA e EPA na memória e função cognitiva, destacando mecanismos de ação e resultados clínicos recentes.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa de literatura baseada em artigos clínicos, ensaios controlados e revisões sistemáticas recentes. Os estudos incluíram adultos e idosos, com avaliação de memória, atenção, plasticidade sináptica e prevenção do declínio cognitivo [1-7].

Resultados: A suplementação de DHA/EPA mostrou melhora significativa na memória de trabalho, atenção e velocidade de processamento, especialmente em indivíduos com ingestão prévia baixa de ômega-3 [2-5]. Evidências indicam que esses ácidos graxos exercem efeitos neuroprotetores, modulam processos inflamatórios e sustentam a plasticidade sináptica, promovendo preservação da função cognitiva em adultos e idosos [1,6,7]. Além disso, estudos sugerem benefícios em prevenção do declínio cognitivo relacionado à idade e em apoio à função cerebral em populações vulneráveis. Apesar da consistência, variabilidade de doses, duração da suplementação e características populacionais reforçam a necessidade de protocolos mais definidos.

Conclusão: O ômega-3, por meio de DHA e EPA, demonstra efeitos positivos sobre memória e cognição, reforçando seu papel como nutriente funcional essencial para a saúde cerebral. Estratégias de suplementação e orientação nutricional podem auxiliar na preservação da função cognitiva ao longo da vida, beneficiando diferentes faixas etárias e reforçando a importância de políticas de saúde e educação nutricional.

Trab. 223

OS IMPACTOS DESTRUTIVOS DO USO INDISCRIMINADO DE ESTEROIDES ANABOLIZANTES E IMPLANTES HORMONIAIS PARA FINS ESTÉTICOS

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MOCHEUTI CARROCE GONÇALVES

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: O uso indiscriminado de esteroides

anabolizantes e implantes hormonais com finalidade estética tornou-se um problema de saúde pública. Apesar de derivados da testosterona possuírem indicações clínicas específicas, sua popularização em academias e redes sociais está associada a dependência, transtornos psiquiátricos, infertilidade, disfunções metabólicas e risco cardiovascular aumentado. Estudos recentes demonstram ainda danos estruturais ao sistema nervoso central, hepatotoxicidade e mortalidade precoce, configurando quadro de alto impacto social e médico-legal.

Objetivo: Revisar criticamente a literatura de 2022–2025 sobre os efeitos adversos do uso não terapêutico de esteroides anabolizantes e implantes de gestrinona, analisando repercussões sistêmicas, reprodutivas, neuropsiquiátricas e sociais, com destaque às implicações para políticas públicas e prática clínica.

Metodologia: Realizou-se revisão narrativa nas bases PubMed, Scopus e Web of Science, incluindo revisões sistemáticas, estudos observacionais e relatos de caso publicados entre 2022–2025. Os critérios de inclusão foram publicações em inglês ou português, com foco específico nos efeitos deletérios do uso estético de esteroides e implantes hormonais, com repercussões clínicas e sociais.

Resultados: A prevalência global entre frequentadores de academias varia de 6,4% a 29,3%, com motivações ligadas à imagem corporal e performance. Entre os principais efeitos adversos estão: hipertensão, dislipidemia, infarto e miocardiopatia; hepatotoxicidade e tumores hepáticos; hipogonadismo, infertilidade e atrofia gonadal em homens; alterações menstruais, virilização e infertilidade em mulheres. Foram relatados quadros psiquiátricos como depressão, agressividade, ansiedade e psicose, além de dependência e síndrome de abstinência. Neuroimagem associa o uso prolongado à redução do hipocampo, alterações no córtex pré-frontal e hipertrofia da amígdala, ligadas a impulsividade e déficit cognitivo. Implantes de gestrinona apresentam altas taxas de amenorreia, acne, alopecia, alterações hepáticas e perda de densidade mineral óssea.

Conclusão: O uso estético de esteroides e implantes hormonais configura prática de alto risco, associada a efeitos sistêmicos graves, neurotoxicidade e infertilidade. A literatura recente evidencia danos potencialmente irreversíveis e aumento da mortalidade. São necessárias políticas de regulação, campanhas educativas e capacitação dos profissionais de saúde para prevenção, diagnóstico precoce e manejo adequado das complicações.

Trab. 224

PADRÕES DIETÉTICOS E DECLÍNIO COGNITIVO EM IDOSOS BRASILEIROS: UMA ANÁLISE DO ESTUDO ELSI-BRASIL (2015–2022)

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, LARISA TARGA PETRI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O envelhecimento populacional brasileiro impõe desafios crescentes, entre eles o aumento do declínio cognitivo

leve (DCL), condição que antecede a demência e compromete a autonomia. Evidências sugerem que padrões dietéticos ricos em ultraprocessados favorecem neuroinflamação e estresse oxidativo, enquanto dietas ricas em frutas, hortaliças, peixes e leguminosas oferecem efeito protetor. Contudo, a associação entre padrões alimentares e DCL ainda é pouco explorada em coortes nacionais de idosos.

Objetivo: Avaliar a associação entre padrões dietéticos e risco de declínio cognitivo em idosos brasileiros acompanhados pelo Estudo Longitudinal da Saúde dos Idosos (ELSI-Brasil).

Metodologia: Análise de um estudo de coorte prospectivo com 5.276 idosos ≥60 anos, acompanhados entre 2015–2022. O consumo alimentar foi avaliado por questionário de frequência alimentar e classificado em três padrões por análise fatorial: 1) Tradicional (arroz, feijão, carnes, hortaliças); 2) Saudável (frutas, verduras, peixes, oleaginosas); 3) Ultraprocessados (refrigerantes, embutidos, biscoitos, salgadinhos). O desfecho foi declínio cognitivo, definido como redução ≥2 pontos no Mini Exame do Estado Mental (MEEM) ajustado por escolaridade. Modelos de regressão de Cox com riscos proporcionais estimaram hazard ratios (HR) ajustados para idade, sexo, escolaridade, renda, atividade física e comorbidades.

Resultados: Durante seguimento médio de 6,2 anos, 18,9% dos participantes apresentaram DCL. O padrão Saudável associou-se a menor risco de DCL (HRaj=0,76; IC95% 0,65–0,88), enquanto o padrão Ultraprocessados aumentou o risco (HRaj=1,31; 1,15–1,48). O padrão Tradicional não mostrou associação significativa. A análise de interação revelou efeito protetor mais pronunciado do padrão Saudável entre idosos com baixa escolaridade (HR=0,68; 0,55–0,83). A fração atribuível populacional indicou que até 12% dos casos de DCL poderiam ser evitados com adesão ao padrão alimentar saudável.

Conclusão: Entre idosos brasileiros, a adesão a padrões dietéticos ricos em alimentos in natura e minimamente processados associa-se a menor risco de declínio cognitivo, enquanto a alta ingestão de ultraprocessados eleva significativamente esse risco. Esses achados reforçam o papel da nutrologia no envelhecimento saudável e sustentam a inclusão de políticas públicas que priorizem alimentação saudável como estratégia de prevenção de demências.

Trab. 225

PADRONIZAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM ADULTOS INTERNADOS: IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROTOCOLO ASSISTENCIAL

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI, SUELLEN SOUZA DE OLIVEIRA, LARA PEREIRA DOS SANTOS, MATHEUS POLONINI RODRIGUES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A Terapia Nutricional Enteral (TNE) é intervenção essencial em pacientes hospitalizados com trato gastrointestinal funcionante, porém incapazes de manter adequada via oral. No Brasil, complicações como

broncoaspiração, diarreia, distúrbios hidreletrolíticos e falhas de prescrição ainda limitam sua efetividade. Protocolos institucionais baseados em evidências são fundamentais para garantir segurança, individualização e eficiência da terapia nutricional.

Objetivo: Relatar a elaboração e implementação de um protocolo multiprofissional para prescrição de TNE em adultos internados, padronizando condutas de acordo com diretrizes nacionais e internacionais.

Metodologia: Relato de experiência institucional. O protocolo foi desenvolvido em 2025 por equipe multiprofissional de terapia nutricional, fundamentado nas diretrizes BRASPEN, ASPEN e ESPEN. Estabeleceu critérios de indicação da TNE (paciente com TGI funcionante e previsão de uso ≥ 3 dias), vias de acesso (SNE, SNG, gastrostomia, jejunostomia), fórmulas industrializadas padronizadas (normocalórica, hipocalórica/hiperproteica e específica para controle glicêmico) e orientações para início e progressão (15–25 mL/h em bomba de infusão contínua, com incremento diário de 10–15 mL/h até atingir o gasto energético estimado). Foram incorporadas recomendações para pacientes críticos, com ajuste progressivo de metas calóricas para reduzir risco de síndrome de realimentação e sobrecarga metabólica.

Resultados: O protocolo definiu padronização do registro da prescrição médica, parâmetros de monitoramento clínico-laboratorial (resíduo gástrico, glicemia, eletrólitos, balanço hídrico) e critérios de suspensão temporária. Estabeleceu condutas seguras em instabilidade hemodinâmica e uso de drogas vasoativas, priorizando dietas tróficas e vigilância contínua. A adoção de dietas de sistema fechado, estéreis e isentas de lactose, glúten e sacarose garantiu maior segurança microbiológica. A estruturação do fluxo reduziu riscos de erros de prescrição, uniformizou condutas e promoveu maior integração multiprofissional.

Conclusão: A implementação de protocolos institucionais de TNE em adultos representa avanço na padronização da assistência nutricional hospitalar. A sistematização das condutas, aliada ao monitoramento multiprofissional, contribui para segurança do paciente, prevenção de complicações e racionalização de recursos. Essa experiência reforça a importância da construção de protocolos locais como estratégia de qualificação do cuidado nutricional no Brasil.

Trab. 226

PAPEL DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D EM ADULTOS SAUDÁVEIS

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LUISA YARA BAHIA VIANA, ANA ELISA DE CASTRO FERREIRA, BÁRBARA MOURA DA SILVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A vitamina D é um hormônio esteroide fundamental para a homeostase do cálcio e do fósforo, desempenhando papel essencial na saúde óssea. Além disso, estudos recentes têm sugerido novos potenciais efeitos, incluindo impacto sobre imunidade, função muscular,

cardiovascular e metabolismo energético. Apesar da ampla prescrição de suplementação em indivíduos saudáveis, a real eficácia e necessidade dessa prática permanecem em debate.

Objetivo: Avaliar o real papel da suplementação de vitamina D na população de adultos saudáveis.

Metodologia: Foi realizada busca sistemática nas bases PubMed, Embase e Scielo com os descritores “vitamin D supplementation”, “healthy adults”, “bone health”, “immunity” e “muscle function”. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados e meta-análises publicados entre 2000 e 2024 que avaliaram a suplementação de vitamina D em adultos sem doenças crônicas ou deficiências graves. Excluíram-se estudos observacionais, populações específicas (gestantes, idosos frágeis ou portadores de doenças metabólicas) e revisões narrativas.

Resultados: A suplementação em adultos saudáveis mostrou-se eficaz em elevar níveis séricos de 25(OH)D, reduzindo a prevalência de insuficiência. Em relação à saúde óssea, não houve evidências consistentes de redução de fraturas ou aumento significativo da densidade mineral óssea em indivíduos com níveis adequados basais. Quanto à função muscular, resultados foram heterogêneos: alguns ensaios apontaram melhora discreta na força e no desempenho físico, especialmente em indivíduos com insuficiência prévia, enquanto outros não identificaram benefícios. Sobre efeitos imunológicos, observou-se associação com menor incidência de infecções respiratórias em alguns estudos, porém sem consenso robusto. Não foram demonstrados benefícios consistentes em mortalidade geral, prevenção de doenças cardiovasculares ou câncer.

Conclusão: A suplementação de vitamina D em adultos saudáveis corrige níveis séricos e pode prevenir insuficiência, mas seus benefícios clínicos além da saúde óssea ainda são limitados e inconsistentes. Os principais efeitos parecem restritos a populações com deficiência prévia. Assim, o uso indiscriminado em indivíduos com níveis adequados não encontra respaldo científico robusto, reforçando a necessidade de condutas individualizadas e baseadas em dosagem sérica.

Trab. 227

PAPEL DOS AMINOÁCIDOS PRECURSORES NA NEUROTRANSMISSÃO: ABORDAGEM NUTROLOGICA NA ANSIEDADE E DEPRESSÃO

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, LUCAS DE MORAIS FRANCO, DÊNISSON DAVID GOMES DO NASCIMENTO, REBECA DE SOUZA TREVELIN, GABRIELLE DOS SANTOS BARBOSA, MILENA NUNES GIL, DARA MAURIZ RODRIGUES COSTA, GABRIEL MARINHO DA SILVA, AGDIEL CARVALHO DE ASSIS VALENTA, MARIA EDUARDA FARACO ZIN

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: Aminoácidos precursores como triptofano, fenilalanina e tirosina são essenciais à síntese de

neurotransmissores do humor, como serotonina, dopamina e noradrenalina. Alterações em seu metabolismo, sobretudo no eixo serotonina-quinurenina, estão ligadas a ansiedade e depressão. Na depressão, o desvio do triptofano para a via da quinurenina reduz a serotonina e favorece desequilíbrio entre compostos neuroprotetores e neurotóxicos. Já a disfunção na metabolização de fenilalanina e tirosina compromete a formação de catecolaminas, afetando motivação e regulação emocional. Nesse contexto, a nutrologia surge como estratégia para modular a ingestão e o metabolismo desses aminoácidos, orientando intervenções personalizadas baseadas em biomarcadores.

Objetivo: Analisar a influência de triptofano, fenilalanina e tirosina na síntese de neurotransmissores do humor, sua relação com ansiedade e depressão, destacando o eixo serotonina-quinurenina, e discutir a nutrologia como suporte terapêutico personalizado.

Metodologia: Realizou-se revisão narrativa nas bases PubMed, SciELO e Cochrane Library, utilizando os descritores “precursor amino acids” AND “neurotransmitters” AND “anxiety” OR “depression”. Foram incluídos artigos publicados nos últimos cinco anos (2020-2025), totalizando cinco estudos selecionados: revisões, estudos clínicos, pré-clínicos e um transversal com foco em nutrologia.

Resultados: Evidências indicam alterações no metabolismo de aminoácidos em ansiedade e depressão. O desvio do triptofano para a via da quinurenina reduz serotonina e favorece neuroinflamação, enquanto a desregulação de fenilalanina e tirosina compromete catecolaminas. Em estudo com 97 indivíduos, 37,1% dos deprimidos moderados apresentaram isoleucina significativamente mais baixa (49,3 μ M vs. 55,9 μ M). O desequilíbrio glutamato-GABA aumenta a excitabilidade neuronal, reforçando a fisiopatologia. A nutrologia, ao empregar perfis de aminoácidos como biomarcadores, mostra potencial para intervenções personalizadas que promovam reequilíbrio neuroquímico e redução de sintomas.

Conclusão: A modulação nutrológica com aminoácidos precursores é promissora no manejo da ansiedade e depressão, pois alterações no metabolismo afetam serotonina e catecolaminas. O uso de biomarcadores favorece terapias mais eficazes e individualizadas.

Trab. 228

PARÂMETROS PREDITORES DOS PACIENTES COM REGANHO DE PESO APÓS O SEGUNDO ANO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: MARCELA MARIA DE SOUZA TEIXEIRA
ABRAS, JACQUELINE ISAURA ALVAREZ LEITE

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Introdução: A obesidade global deve atingir 24% até 2035. A cirurgia bariátrica é eficaz na perda de peso sustentada e na melhora das comorbidades. Contudo, falhas como perda de peso subótima e reganho de peso são frequentes, com definições ainda pouco claras na literatura. Embora alguns

preditores já tenham sido descritos, há necessidade de novos estudos. Torna-se fundamental identificar preditores e padronizar critérios para avaliar esses desfechos.

Objetivo: Avaliar os possíveis fatores preditores da perda de peso subótima e do reganho de peso em pacientes submetidos à cirurgia de BGYR após 24 meses de acompanhamento, identificando os determinantes associados à manutenção da perda de peso a longo prazo.

Metodologia: Estudo longitudinal retrospectivo. Foram coletadas informações pré-operatórias e de consultas subsequentes, incluindo parâmetros antropométricos, clínicos e comportamentais. Os pacientes foram classificados segundo a perda de excesso de peso (PEP) > 50% em grupos de perda de peso com sucesso (PPS) e perda de peso Subótima (PPI), e reclassificados conforme o reganho de peso (RP). Foram aplicados testes de normalidade, Mann-Whitney e regressão logística binária, com significância de p

Resultados: A amostra foi majoritariamente feminina (82,5%), com HAS como comorbidade mais prevalente. O grupo PPS apresentou menor IMC, maiores %PEP e porcentagem de perda de peso total (PPDT), menor percentual de gordura a partir de 12 meses e maior consumo calórico. O grupo PPI apresentou níveis mais altos de triglicerídeos no pré-operatório e maior uso de hipoglicemiantes. Houve maior uso de polivitamínicos no PPS aos 3 meses. O IMC foi preditor de menor sucesso aos 12 e 24 meses. A HAS reduziu-se em ambos os grupos, mas aumentou no PPI aos 60 meses, enquanto o PPS observou-se queda contínua dos níveis de triglicerídeos. O grupo RP apresentou maiores %PEP e %PPDT até 24 meses. Diferenças no IMC surgiram a partir dos 24 meses, sendo maior no grupo com RP aos 60 meses. O percentual de gordura corporal foi menor no grupo com RP aos 12 e 24 meses. No grupo RP houve menor uso de vitamina D e cálcio, além de menor ingestão de lipídeos aos 60 meses. Na análise multivariada, apenas o %PPDT aos 12 meses foi associado ao risco de reganho de peso.

Conclusão: Conclui-se que IMC inicial elevado e menor %PEP associam-se ao insucesso na perda de peso após BGYR. Embora %PPDT elevada aos 12 meses indique bom resultado inicial, pode estar relacionada ao reganho de peso, evidenciando limitações na definição atual do fenômeno.

Trab. 229

PERFIL CLÍNICO-NUTRICIONAL DE PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR DE HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO

Autores: BRUNA RODRIGUES DE OLIVEIRA-DIAS, DANIELA SALATE BIAGIONI VULCANO, TABATA MARINDA DA SILVA, VANESSA APARECIDA MARTINS, RAFAEL DEZEN GAIOLLA, SÉRGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA

*Instituição:*UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: A nutrição enteral domiciliar (NED) é alternativa fundamental para pacientes que não conseguem atender suas necessidades nutricionais por via oral. Muitos desses indivíduos necessitam desse suporte de forma prolongada ou até mesmo

permanente. Embora a NED seja prática relativamente comum na assistência à saúde, ainda há escassez de dados publicados sobre essa população específica, especialmente no contexto domiciliar de pacientes atendidos via hospitais públicos.

Objetivo: Descrever o perfil clínico-nutricional de pacientes em uso de NED acompanhados no ambulatório de terapia nutricional e disfagia de hospital público universitário.

Metodologia: Estudo transversal, retrospectivo, incluindo pacientes adultos que faziam o uso exclusivo de NED prolongada, acompanhados no ambulatório do serviço de terapia nutricional interprofissional. A coleta de dados ocorreu ao longo de 13 meses, por meio da análise de prontuários eletrônicos, incluindo informações demográficas, clínicas, nutricionais e características da NED. Os dados foram analisados por testes descritivos e comparativos. Adotado nível de significância de 5%.

Resultados: Durante o período, foram atendidos 312 pacientes, dos quais 109 foram incluídos. A mediana da idade foi de 61 anos, sendo que 54,1% eram do sexo feminino. Observou-se que 58,7% dos pacientes eram solteiros e 56,9% alfabetizados. No que se refere à indicação da NED, 69,7% dos pacientes foram por doenças neurológicas, 38,5% por condições gastroenterológicas e 29,4% utilizavam devido doenças oncológicas. Em relação à via de acesso utilizada, a gastrostomia foi predominante, presente em 80,7% dos casos e 78% dos pacientes faziam uso da NED há mais de seis meses. Quanto ao estado nutricional, o peso médio foi de 54 kg, o índice de massa corporal de 20,8 kg/m² e 60,5% dos pacientes foram classificados como desnutridos conforme os critérios do GLIM. Em relação ao tipo de dieta utilizada, 61,5% dos pacientes recebiam fórmulas industrializadas, 26,6% dietas artesanais e 11,9% faziam combinação de ambas as dietas. O volume médio diário administrado foi de 1.400 ml, correspondendo a média de 1.520 kcal e 60,8 g de proteínas por dia.

Conclusão: Neste estudo destaca a predominância de pacientes idosos, com diagnóstico neurológico, com preferência de gastrostomia visto tempo prolongado de NED e associado ao uso de dieta industrializada. A alta prevalência de desnutrição reforça a importância do acompanhamento nutricional contínuo e interprofissional, focado na individualidade do paciente.

Trab. 230

PERFIL E BIOATIVIDADE DE COMPOSTOS PROTEICOS DO CAFÉ VERDE

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Embora o café seja amplamente reconhecido por seu teor de cafeína e compostos fenólicos, os compostos proteicos presentes no grão verde também desempenham papel importante na qualidade nutricional e funcional do produto. As proteínas do café verde são fontes de ácidos aminocarboxílicos essenciais e participam de reações cruciais durante a torrefação, como a reação de Maillard, que gera compostos de alto interesse sensorial e bioativo. A valorização

desses compostos tem despertado interesse em áreas como alimentos funcionais, nutracêuticos e cosméticos.

Objetivo: Revisar o perfil proteico do café verde, suas transformações durante a torrefação e o potencial de seus derivados como ingredientes funcionais com aplicações industriais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa com levantamento de estudos publicados entre 2014 e 2024 nas bases PubMed, Scopus e ScienceDirect. Foram incluídos artigos que abordassem a caracterização de proteínas e peptídeos no café verde, sua degradação térmica, formação de produtos de Maillard e aplicações bioativas.

Resultados: O café verde apresenta cerca de 10 – 13 % de proteínas, com destaque para albuminas e globulinas. Durante a torrefação, essas proteínas são parcialmente degradadas e sofrem modificações estruturais que levam à formação de peptídeos bioativos e melanoidinas nitrogenadas. Estudos indicam que esses derivados possuem propriedades antioxidantes, anti-hipertensivas, anti-inflamatórias e moduladoras do metabolismo glicídico. Além disso, a interação entre proteínas e ácidos fenólicos durante o aquecimento influencia o perfil final de compostos voláteis e o valor funcional do produto. Hidrolisados proteicos obtidos de café verde também vêm sendo estudados como potenciais ingredientes para suplementos proteicos com ação fisiológica específica.

Conclusão: Os compostos proteicos do café verde representam uma fração ainda pouco explorada, mas com alto potencial funcional. As modificações induzidas pela torrefação geram moléculas com atividade biológica relevante, podendo ser aproveitadas na formulação de alimentos funcionais, suplementos e ingredientes bioativos. Investigações mais profundas sobre a bioatividade dos peptídeos derivados e sua aplicação segura em humanos podem ampliar o valor agregado do café além do consumo tradicional.

Trab. 231

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE PACIENTES COM OBESIDADE E COMORBIDADES METABÓLICAS E NUTRICIONAIS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTROLOGIA PEDIÁTRICA DA UFSCAR ENTRE 2018 À 2025.

Autores: NARA MORAES GUIMARÃES, CÁSSIA SOUSA FERREIRA, PÂMELA BERTOLLO FERREIRA, ANDRÉA APARECIDA CONTINI, CARLOS A. NOGUEIRA-DE-ALMEIDA

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

Introdução: A obesidade, segundo a Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e Síndrome Metabólica, é um dos problemas mais graves da atualidade. O aumento de sua prevalência em crianças tem sido acompanhado pela maior ocorrência de comorbidades, antes pouco frequentes nessa faixa etária. Analisar o perfil epidemiológico e as comorbidades associadas em pacientes pediátricos com obesidade possibilita uma investigação ambulatorial mais assertiva.

Objetivo: Descrever o perfil epidemiológico e as

comorbidades associadas à obesidade em pacientes pediátricos atendidos no ambulatório de nutrologia infantil da UFSCar, entre 2018 e 2025.

Metodologia: Estudo descritivo, retrospectivo e quantitativo, realizado no ambulatório de nutrologia da UFSCar, aprovado pelo Comitê de Ética sob parecer nº 7.424.650. Os dados foram coletados de prontuários eletrônicos de pacientes entre 5 e 19,9 anos com IMC > +1. Foram analisadas as variáveis idade, sexo, circunferência abdominal e presença de comorbidades.

Resultados: Foram avaliados 74 pacientes: 5,4% apresentaram sobre peso, 28,37% obesidade e 66,21% obesidade grave. Observou-se predominância do sexo masculino (62,1%). Quanto à pressão arterial, 44,68% tinham hipertensão. Alterações no metabolismo glicêmico ocorreram em 3,7%. O colesterol total estava elevado em 31,48%, LDL em 18,51% e triglicerídeos em 71,69%, enquanto HDL estava reduzido em 57,69%. A circunferência abdominal esteve alterada em 83,33%. A insulina foi inadequada em 51,06% dos casos. A vitamina D foi adequada em 77,56% e o zinco em 97,5%. Não foram observadas alterações de hemoglobina. A esteatose hepática esteve presente em 39,39%.

Conclusão: A obesidade infantil está fortemente associada à síndrome metabólica. As principais alterações identificadas foram obesidade central, hipertrigliceridemia, HDL reduzido, hipertensão arterial e esteatose hepática, esta última relacionada à dislipidemia decorrente da obesidade. O estudo sugere que a obesidade pediátrica decorre principalmente do consumo excessivo de alimentos calóricos, sem deficiência significativa de micronutrientes, e reforça a importância da investigação ambulatorial sistemática.

Trab. 232

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MULTIELEMENTAR DE BEBIDAS LÁCTEAS ENRIQUECIDAS COM POLPAS DE FRUTAS NATIVAS DO BRASIL

Autores: AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, CRISTIANE VIEIRA HELM, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA NUNES FERREIRA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: A incorporação de frutas nativas brasileiras em bebidas lácteas fermentadas tem se mostrado uma estratégia eficiente para a modulação nutricional desses produtos, agregando valor funcional e promovendo o aproveitamento de ingredientes regionais ainda pouco explorados.

Objetivo: Avaliar o efeito da adição de polpas de araçá, butiá, guabiroba e uvaia sobre a composição físico-química e mineral de bebidas lácteas fermentadas, visando o desenvolvimento de formulações com perfil nutricional aprimorado.

Metodologia: Foram elaboradas bebidas fermentadas com 15% de polpa de cada fruta nativa. As amostras foram

analisadas quanto aos teores de umidade, proteínas, cinzas, sólidos totais e minerais (potássio, magnésio, sódio, fósforo e enxofre), sendo comparadas a uma bebida controle.

Resultados: A formulação com guabiroba apresentou aumento de 86% no teor de proteínas, enquanto uvaia reduziu esse conteúdo em cerca de 70%. Butiá e araçá também causaram reduções, de 40% e 9%, respectivamente. A umidade manteve-se estável em quase todas as amostras, exceto no butiá, que promoveu um acréscimo de 5,9%, resultando em uma redução de 44% nos sólidos totais. As cinzas mostraram variações discretas. No perfil mineral, o potássio aumentou 16% com araçá, seguido de butiá (8%) e guabiroba (6%), enquanto a uvaia reduziu esse teor em 12%. O magnésio aumentou 15% com a guabiroba e apresentou variações sutis nas demais. O sódio foi reduzido em todas as formulações, com destaque para a uvaia, que apresentou queda de 17%. O fósforo apresentou redução de 8% a 9% com as frutas e o enxofre variou levemente, com aumento na amostra com guabiroba.

Conclusão: A adição de frutas nativas brasileiras impactou significativamente os parâmetros físico-químicos e minerais das bebidas lácteas fermentadas. A guabiroba e o araçá destacaram-se por melhorar o perfil proteico e mineral; o butiá promoveu maior hidratação; e a uvaia contribuiu com a redução de sódio, mostrando que a escolha da fruta permite modular a composição final do produto.

Trab. 233

PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS MORADORES DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

Autores: MANOELA MOREIRA DE SOUSA, CHRISTIAN DE OLIVEIRA ZANOTI, JULIA SILVA DE JESUS, ERICA DA SILVA DE LIMA DE MOREIRA, DEBORA REGINA BARROS DE ALMEIDA

*Instituição:*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A avaliação nutricional é fundamental para identificar indivíduos com deficiências e risco aumentado de mortalidade. O perfil nutricional é influenciado por condições sócio econômicas e fatores culturais. A desnutrição no idoso é uma condição grave e aumenta risco de infecções, fraqueza muscular, quedas e fraturas, deficit cognitivo, prejudica recuperação de cirurgias.

Objetivo: Análise retrospectiva perfil nutricional de idosos moradores em instituição de longa permanência no interior de São Paulo.

Metodologia: Avaliação de 77 idosos, sendo 36 (46,7%) masculinos e 41 (53,3%) femininos. O acolhimento é realizado de 2 formas : procura espontânea e termo colaboração para atendimento aos acolhidos. Grau de dependência dos idosos : 49 idosos grau 3, 18 idosos grau 2 e 10 idosos grau 1.

Resultados: Idade média 78,44 anos, variando de 60 a 102 anos. IMC: baixo peso 16 (20,7%), peso adequado 29 (37,7%) e 30 sobre peso (38,6%), 3% não mensurados. Doenças neurológicas : 11,6% sequelas de AVC, Demência 18%, Alzheimer 6,5%, déficit cognitivo 13%, sem distúrbios

neurológicos 30%. Psiquiátricos em 11,7%. HAS 68,8%, DM 33,7%, Dislipidemia 41,5%, Tabagismo 9%, Doença renal crônica 7,8%. Perfil nutricional dos idosos: 68 (88,3%) dieta via oral, 8 (10,3%) disfágicos com dieta adaptada e uso de espessante, 8(10,3%) com suplemento nutricional. 9 (11,7%) dieta enteral sendo 7 portadores de SNE (77,7%) e 2 portadores de Gastrostomia (22,3%). Circunferência da panturrilha – 32 (50%) masculinos cp > 33 e 50% 32. 6,4 % idosos não mensurados. Lesões por pressão : 9 idosos (11,7%), possuímos 26 (33,7%) acamados completamente dependentes e os demais realizam atividades supervisionadas. Idoso do termo de colaboração: 49 idosos , 22 (44,8%) femininos e 27 (55,2%) masculinos. Perfil nutricional dos idosos: 43 (87,7%) via oral, 5 (10,2 %) disfágicos com dieta adaptada e uso de espessante, 4(8,16%) usam suplemento nutricional. 6 (12,2%) idosos recebem dieta enteral sendo 6 portadores de SNE (100%). Circunferência da panturrilha – 12 (46,1%) masculinos com cp > 33 e 14 (53,9%) com cp 32. 2 idosos não mensurados.

Conclusão: Existem evidências que idosos sofrem alterações físicas, funcionais e nutricionais, comprometendo seu estado nutricional, sendo importante o acompanhamento nutricional para detecção e ação precoce para evitar desnutrição e suas complicações.

Trab. 234

PERFIL NUTRICIONAL E FISIOMETABÓLICO EM PESSOAS COM HIV: UMA ANÁLISE POR ESQUEMA TERAPÊUTICO.

Autores: VALENTINA VERGÍNIA DA COSTA LOPES, LEONARDO VICTOR MIRANDA DE SOUZA, KAREN SOUZA DOS SANTOS, SANDRA DE OLIVEIRA BARCELOS, LISMEA RAIMUNDO SOARES, KELSE TIBAU DE ALBUQUERQUE

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Várias das comorbidades, possuem um alto potencial de prognóstico desfavorável, que impactam na qualidade de vida e na adesão ao tratamento da pessoa vivendo com HIV (PVHIV).

Objetivo: Verificar o perfil nutricional e fisiometabólico de PVHIV, segundo o sexo e esquema terapêutico.

Metodologia: Projeto de mestrado, que envolveu docentes/discentes do Centro Multidisciplinar – UFRJ; do Programa de Pós-Graduação Multicêntrico em Ciências Fisiológicas – PPGMCF-UFRJ-NUPEM e a Coordenação do SAE/IST/AIDS de Macaé-RJ. Estudo transversal, retrospectivo, com uso de dados secundários do período entre 2019 e 2022. É parte de um projeto maior, aprovado pelo CEP/CM/UFRJ/Macaé, sob CAAE: 87280125.6.0000.5699. Coletou-se dados de adultos (\geq 18 anos de idade), de ambos os性os, com HIV, que assinaram o TCLE e estivessem sob terapia antirretroviral (TARV). Se excluiu: crianças, adolescentes, gestantes, idosos, indivíduos com diagnóstico prévio de doença cardiovascular. A amostra foi dividida segundo o sexo (masculino/feminino) e segundo o

esquema terapêutico: (ITRN+IP) e (ITRN+ITRNN). Avaliou-se variáveis do perfil antropométrico e clínico-metabólico. Para análise se utilizou o software SPSS versão 21 e o nível de significância foi $p < 0,05$.

Resultados: Os dados preliminares incluíram n= 162 PVHIV, onde 79 (48,76%) eram do sexo masculino e 83 (51,24%) do feminino, com média de idade de $42,62 \pm 11,15$ anos, tempo médio de diagnóstico do HIV de $100,6 \pm 82,5$ meses, e $71,3 \pm 69,1$ meses de TARV. Entre os homens não se encontrou diferença estatística. Mas entre as mulheres sob o esquema INRT+IP notou-se elevação da pressão arterial diastólica-PAD, com estatística para ITRN+ITRNN ($p=0,013$). Aquelas em esquema INRT+IP, apresentaram hipertrigliceridemia, ($p=0,007$). Ambos os grupos segundo o índice de massa corporal -IMC, se classificaram com sobre peso, ($p=0,002$). O índice e adiposidade visceral-IAV, foi estatisticamente maior sob ITRN+ITRNN, ($p=0,019$). O perímetro abdominal-PA e o percentual de gordura corporal- %Gord, se apresentaram estatisticamente para aquelas sob ITRN+IP ($p=0,003$; $p=0,001$, respectivamente).

Conclusão: Esses dados chamam atenção ao cuidado às PVHIV, na assistência primária, o qual não se limita apenas ao controle da infecção, mas também se estende para a prevenção e tratamento das comorbidades inerentes aos aspectos fisiometabólicos, bem como para o acompanhamento do estado nutricional dessa população, segundo sexo e esquema terapêutico.

Trab. 235

PLANO DE AJUSTE ALIMENTAR AUTODIRIGIDO: ETAPAS ESSENCIAIS PARA SUA ELABORAÇÃO EM NUTROLOGIA CLÍNICA

Autores: WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS, ROBERTA FERRACUTI

*Instituição:*ESCOLA BAHIANA DE MEDICINA E SAÚDE PÚBLICA

Introdução: O aumento das doenças crônicas não transmissíveis exige abordagens nutricionais personalizadas, sustentáveis e centradas na pessoa. O Plano de Ajuste Alimentar Autodirigido (PAA-Ad) é ferramenta clínico-nutrológica que integra princípios das Leis de Escudero, diretrizes de sociedades científicas e fundamentos da Atenção Primária à Saúde (APS). Diferencia-se por valorizar o protagonismo e a corresponsabilidade do paciente, adaptando a intervenção à realidade funcional, cultural e socioeconômica.

Objetivo: Descrever as etapas essenciais para a elaboração do PAA-Ad, aplicável na Nutrologia Clínica e na APS, com foco em reorganização alimentar participativa e sustentável.

Metodologia: Estudo descritivo e didático, desenvolvido a partir de revisão narrativa da literatura em bases como PubMed, SciELO e LILACS, priorizando diretrizes de sociedades científicas e publicações recentes, de acordo com o protocolo PRISMA. Incorporou referenciais éticos e bioéticos da Nutrologia Clínica e da Atenção Primária à Saúde.

Resultados: A construção do PAA-Ad segue oito etapas:

(1) avaliação nutricional ampliada com instrumentos validados; (2) avaliação clínica e laboratorial; (3) diagnóstico nutrológico; (4) cálculo de necessidades energéticas e distribuição de macro/micronutrientes; (5) prescrição alimentar personalizada; (6) comunicação clínica centrada na pessoa, com decisão compartilhada; (7) integração com outras ações de promoção da saúde; (8) monitoramento contínuo e ajustes. O PAA-Ad propõe déficit ou ajuste energético conforme objetivo terapêutico, distribuição equilibrada de macronutrientes, garantia de micronutrientes e aporte hídrico adequado. Considera preferências, cultura alimentar e condições materiais do paciente. A comunicação utiliza o Modelo dos Quatro Hábitos, promovendo vínculo, escuta ativa e empatia. A integração com atividade física, manejo do estresse, higiene do sono, cessação do tabagismo e suporte psicosocial amplia a efetividade. O acompanhamento sistemático, com reavaliações e reforço positivo, favorece adesão, internalização das mudanças e sustentabilidade dos resultados.

Conclusão: O PAA-Ad é instrumento ético e tecnicamente robusto para reorganizar padrões alimentares em condições crônicas, alinhado à Medicina Centrada na Pessoa e aos princípios da APS. Ao unir ciência, diálogo e vínculo, fortalece a autonomia, favorece corresponsabilidade e potencializa a efetividade das intervenções nutrológicas. Sua aplicação adaptável o torna recurso estratégico no cuidado ambulatorial integrado.

Trab. 236

PLANO DE AJUSTE ALIMENTAR NO MANEJO AMBULATORIAL DA OBESIDADE SEVERA ASSOCIADA À MULTIMORBIDADE EM PESSOA IDOSA: RELATO DE CASO

Autores: WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS, ROBERTA FERRACUTI

Instituição: ESCOLA BAHIANA DE MEDICINA E SAÚDE PÚBLICA

Introdução: O envelhecimento está associado a alterações na composição corporal e maior acúmulo de gordura visceral, agravados em idosos com obesidade grau III e multimorbididades. O manejo deve considerar preservação funcional, adaptação gradual e preferências do paciente. O Plano de Ajuste Alimentar (PAA) é ferramenta flexível que favorece adesão, respeitando limites fisiológicos e realidade sociocultural.

Objetivo: Relatar o acompanhamento de idosa com obesidade grau 3 e multimorbididades, manejada ambulatorialmente com PAA, destacando resultados clínicos, funcionais e metabólicos em longo prazo.

Metodologia: Relato de caso em ambulatório docente-assistencial. Avaliação inicial incluiu anamnese, exame físico, exames laboratoriais e registro de IMC, composição corporal e queixas funcionais. Realizou-se a construção de um Plano de Ajuste Alimentar, associado ao controle medicamentoso e multiprofissional das comorbidades foi mantido. Seguimento por 36 meses, com reavaliações trimestrais até abril/2024 e seguimento realizado nos últimos 12 meses.

Resultados: Mulher, 62 anos no início (2018), IMC 43,3 kg/

m^2 , hipertensão, dislipidemia, artrose de joelhos e SAOS grave. Queixava-se de dor articular, fadiga, dispneia e isolamento social, com histórico de insucessos em dietas restritivas. O PAA foi estruturado com déficit energético moderado (25–28 kcal/kg/dia) para preservação de massa magra, ingestão proteica de 1,2–1,5 g/kg/dia, fracionada em 3–4 refeições, e distribuição de macronutrientes com predominância de carboidratos complexos e gorduras insaturadas. Incluiu suplementação de whey protein conforme demanda, vitamina D e cálcio, hidratação adequada e ajustes periódicos. O PAA foi implementado de forma progressiva e personalizada. Após 36 meses, obteve perda de 38,2 kg (33,7% do peso inicial), redução da circunferência abdominal, melhora do controle pressórico e lipídico, preservação de massa magra e funcionalidade. Relatou aumento da disposição, retomada de atividades sociais e autonomia alimentar. Até abril/2025, manteve peso estável, IMC de 27 a 30 kg/m 2 e engajamento no plano.

Conclusão: O PAA, associado ao manejo clínico e suporte multiprofissional, mostrou-se seguro e eficaz no tratamento da obesidade grau 3 em pessoa idosa com multimorbididades, promovendo perda ponderal significativa e sustentada sem uso de fármacos antiobesidade, com preservação funcional e melhora global da saúde. A abordagem reforça o valor da nutrologia geriátrica como estratégia integradora, centrada na pessoa e voltada ao cuidado longitudinal.

Trab. 237

PLANTAGO LANCEOLATA L.: EVIDÊNCIAS ATUAIS DAS ATIVIDADES ANTI-INFLAMATÓRIAS, ANTIOXIDANTES E ANTIMICROBIANAS IN VIVO E IN VITRO.

Autores: MARIANA TALEB CONTINI, ANA MARIA SOARES PEREIRA

Instituição: UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO

Introdução: A *Plantago lanceolata* tem sido amplamente utilizada na fitoterapia europeia, principalmente no manejo de irritações orofaríngeas e tosse, sendo reconhecida por órgãos regulatórios como a EMA/HMPC (2014). Essa planta contém diferentes classes de metabólitos bioativos, incluindo iridóides (aucubina, catalpol), feniletanóides (verbascosídeo e plantamajosídeo) e triterpenos (ácido ursólico), compostos tradicionalmente associados a propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes e antimicrobianas (Pazzona et al., 2022).

Objetivo: Identificar e compilar as evidências científicas recentes sobre as propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes e antimicrobianas de *Plantago lanceolata*.

Metodologia: Revisão narrativa (junho–agosto de 2025) em bases PubMed/PMC, documentos oficiais da EMA/HMPC e periódicos abertos (MDPI, *Planta Medica*, *Phytotherapy Research*). Foram incluídos estudos *in vitro*, *in vivo* e revisões com foco em *Plantago lanceolata*. Fontes principais: EMA/HMPC monografia, Laanet et al. (2024), Fakhrudin et al. (2017), Murai et al. (1995), Hubner et al. (2015), Pazzona et al. (2022).

Resultados: Fakhrudin et al. (2017) relataram que

a fração insolúvel em n-hexano reduziu edema induzido por carragenina e inibiu COX-2, MCP-1 e IL-8 em camundongos, sugerindo potencial anti-inflamatório. Murai et al. (1995) evidenciaram que o acteosídeo e o plantamajosídeo inibiram edema auricular por ácido araquidônico, reforçando o papel dos feniletilenoides. Laanet et al. (2024) verificaram atividade antioxidante (DPPH, ABTS, FRAP) e inibição de *Borrelia burgdorferi* em extratos hidroalcoólicos, destacando fenólicos concentrados. Ferrazzano et al. (2015) observaram redução da carga bacteriana em biofilmes orais após infusão em chá, sugerindo uso em saúde oral preventiva. Pazzona et al. (2022) identificaram correlação positiva entre fenólicos totais e atividade antioxidante, indicando relação direta com a resposta biológica.

Conclusão: A literatura investigada mostrou que a espécie *P. lanceolata* apresenta atividade anti-inflamatórias, antioxidantes e antimicrobianas e as principais substâncias bioativas envolvidas nessa ações farmacológicas são: acteosídeo, plantamajosídeo, aucubina e ácido ursólico. As evidências demostradas em modelos pré-clínicos são consistentes. Entretanto, faltam ensaios clínicos para confirmar segurança e eficácia de posologias padronizadas. A espécie apresenta potencial terapêutico relevante, justificando estudos complementares.

Trab. 238

POTENCIAL DE ENRIQUECIMENTO MINERAL EM FARINHAS DE RESÍDUOS DE PINHÃO SUBMETIDAS À CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS

Autores: MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, CRISTIANE VIEIRA HELME, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA NUNES, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: A utilização de subprodutos alimentares tem sido foco de interesse devido à sua capacidade de contribuir para a sustentabilidade e inovação na indústria de alimentos. No caso do pinhão, as frações da casca e da falha são descartadas, embora contenham alto teor de fibras, compostos fenólicos e minerais. A transformação dessas frações em farinhas funcionais e posterior aplicação de processos de concentração é uma alternativa interessante. A crioconcentração, por preservar compostos termossensíveis, pode aumentar a biodisponibilidade de nutrientes, como descrito por vários autores

Objetivo: Caracterizar o perfil mineral das farinhas de pinhão (casca e falha) após reidratação, extração e concentração por crioconcentração, visando sua aplicação como ingrediente funcional.

Metodologia: As farinhas vegetais foram previamente preparadas, misturadas em proporções determinadas (50% falha e 25% casca), reconstituídas em água destilada (1:10 m/v) e submetidas ao aquecimento controlado a 70°C por 180

minutos. Após resfriamento, foram congeladas a -20°C por 24 horas e descongeladas a 4°C, seguindo metodologia de crioconcentração por blocos. O concentrado obtido foi analisado por ICP-OES para determinação de elementos minerais.

Resultados: O extrato concentrado das farinhas de pinhão apresentou concentrações significativas de Ca, Fe, Mg e Zn, com destaque para o cálcio, que superou 200 mg/100 g. Os ingredientes que oferecem mais de 15% da IDR de minerais por porção são considerados fontes promissoras, o que coloca esse concentrado como funcional. Comparando com estudos que utilizaram farinha de tremoço em iogurtes, observa-se que os valores obtidos foram superiores em ferro e magnésio. A ausência dos metais Cd, Pb e Cr é um indicativo de segurança, enquanto a presença de Al foi mínima, similar a bebidas vegetais relatadas por diversos estudos. A presença de manganês (Mn) e síntese de compostos antioxidantes também é relevante, podendo contribuir para aplicações em produtos lácteos fermentados. Além disso, a capacidade das farinhas em reter potássio e fósforo é uma vantagem funcional para dietas equilibradas.

Conclusão: As farinhas de pinhão, após reidratação e crioconcentração, mostraram elevado teor de minerais essenciais, sem risco associado a metais tóxicos. Os resultados reforçam seu uso como ingrediente funcional, contribuindo para formulações com maior valor nutricional e aproveitamento de subprodutos

Trab. 239

POTENCIAL DOS BIOPOLÍMEROS NA INDÚSTRIA NUTRICIONAL: EMBALAGENS FUNCIONAIS COM MENOR PEGADA DE CARBONO

Autores: JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, THAIS COSTA NIHUES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Biopolímeros têm sido adotados para produzir embalagens funcionais que aliam preservação e redução do impacto ambiental, essenciais para a indústria nutricional moderna.

Objetivo: Avaliar os avanços recentes (2019-2024) no uso de biopolímeros em embalagens funcionais e seus efeitos na redução da pegada de carbono da cadeia produtiva.

Metodologia: Revisão de literatura nas bases PubMed, Scopus e ScienceDirect com termos “biopolymers”, “functional packaging”, “carbon footprint”, “nutritional products”

Resultados: Materiais como PLA, PHB, polissacarídeos e proteínas apresentam menor emissão de gases de efeito estufa em ciclo de vida comparados ao plástico tradicional. Embalagens híbridas com nanocompósitos otimizam barreiras a gases e umidade, reduzindo perdas nutricionais e desperdício. A produção a partir de resíduos agroindustriais amplia o impacto positivo na economia circular. Estudos de ciclo de vida (LCA) mostram redução entre 30-70% nas emissões

totais quando substituem embalagens convencionais. Desafios envolvem custo energético e uso de matérias-primas, além da necessidade de infraestrutura adequada para compostagem ou biodegradação.

Conclusão: Biopolímeros funcionais oferecem vantagens ambientais e técnicas que suportam a sustentabilidade da indústria nutricional. A expansão do uso depende do desenvolvimento tecnológico, políticas públicas e conscientização do mercado.

Trab. 240

POTENCIAL DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAFÉ VERDE NA SAÚDE METABÓLICA E CONTROLE DO PESO CORPORAL

Autores: RAQUEL BONATI MORAES IBSCH, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O café verde, por não passar pelo processo de torra, preserva uma elevada concentração de compostos bioativos, especialmente os ácidos clorogênicos. Esses compostos têm sido amplamente estudados por seus efeitos benéficos na saúde metabólica, incluindo propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e moduladoras do metabolismo energético. Seu uso como suplemento funcional tem se expandido, particularmente no auxílio ao controle do peso, melhora do perfil lipídico e regulação da glicemia.

Objetivo: Revisar a literatura científica sobre os efeitos do extrato e dos compostos bioativos do café verde na saúde metabólica, com foco em evidências relacionadas à obesidade, diabetes, dislipidemias e controle do peso corporal.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática nas bases de dados PubMed, Scielo, Cochrane e Web of Science, incluindo ensaios clínicos, estudos em animais, revisões e meta-análises publicadas nos últimos 10 anos. Os critérios de seleção incluíram trabalhos que abordassem os efeitos do café verde sobre o metabolismo da glicose, perfil lipídico, peso corporal e biomarcadores inflamatórios e oxidativos.

Resultados: Estudos apontam que a suplementação com extrato de café verde pode reduzir a absorção intestinal de glicose, aumentar o gasto energético e melhorar a sensibilidade à insulina. Além disso, há evidências de redução da resistência insulínica, melhora do perfil lipídico com diminuição do LDL e aumento do HDL, e ação sobre enzimas envolvidas no metabolismo de carboidratos e lipídeos. Ensaio em humanos e modelos animais também indicam efeitos positivos sobre o controle do peso corporal e redução da adiposidade. Esses efeitos são atribuídos, principalmente, à ação dos ácidos clorogênicos e sua capacidade de reduzir o estresse oxidativo e modular processos inflamatórios.

Conclusão: Os compostos bioativos do café verde demonstram potencial significativo como agentes funcionais para promoção da saúde metabólica e controle do peso. No entanto, ainda são necessários mais estudos clínicos controlados, com padronização de dosagens e avaliação

de segurança a longo prazo, para consolidar sua eficácia no contexto da nutrologia aplicada.

Trab. 241

POTENCIAL NUTRICIONAL E TECNOLÓGICO DA GUABIROBA (*CAMPOMANESIA XANTHOCARPA*) EM PRODUTOS FUNCIONAIS E EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS

Autores: JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, ELANE SCHWINDEN PRUDÊNCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A crescente demanda por alimentos funcionais e embalagens sustentáveis tem impulsionado o interesse por frutos nativos brasileiros. A guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), rica em compostos bioativos como fenólicos, flavonoides, carotenoides, vitaminas e minerais, apresenta propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e antimicrobianas. Seu uso tradicional por comunidades rurais e indígenas reforça seu potencial como alternativa natural na promoção da saúde e no desenvolvimento sustentável.

Objetivo: Compilar e analisar criticamente evidências científicas sobre os aspectos nutricionais, bioativos e as aplicações tecnológicas da guabiroba, com foco em alimentos funcionais e embalagens biodegradáveis.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa baseada em literatura científica nacional e internacional. Foram selecionados artigos publicados entre 2005 e 2024 nas bases de dados Scopus, ScienceDirect, PubMed e SciELO. Os critérios de inclusão consideraram estudos com foco em composição nutricional, propriedades bioativas, aplicações alimentares e desenvolvimento de embalagens sustentáveis utilizando guabiroba ou seus extratos. As informações foram organizadas em categorias temáticas para análise crítica.

Resultados: Aguabiroba apresenta elevado teor de vitamina C (até 233 mg/100g), β-caroteno, e compostos fenólicos (até 9.033 mg/100g), com destaque para propriedades antioxidantes, antidiabéticas e anticancerígenas. Foi aplicada com sucesso em iogurtes, geleias, bebidas e licores, enriquecendo seu valor nutricional. Em embalagens biodegradáveis, seus extratos demonstraram eficácia antimicrobiana e liberação controlada de antioxidantes, contribuindo para o aumento da vida útil de alimentos.

Conclusão: A guabiroba se destaca como um ingrediente funcional e sustentável, com aplicações promissoras na indústria alimentícia e de embalagens. Seu aproveitamento integral promove a conservação da biodiversidade, agrega valor a produtos regionais e responde às exigências do consumidor por saúde e responsabilidade ambiental. Avanços em estudos clínicos e tecnologias de processamento serão fundamentais para ampliar sua utilização em escala industrial.

Trab. 242

POTENCIAL NUTRICOSMÉTICO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAFÉ VERDE E PÓS-TORREFAÇÃO

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O café, além de ser uma das bebidas mais consumidas mundialmente, é uma fonte rica de compostos bioativos com propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e fotoprotetoras. Tanto o café verde quanto o café torrado contêm substâncias com potencial aplicação em nutricosméticos, que são produtos voltados à promoção da saúde e beleza da pele, cabelos e unhas por meio da nutrição. A crescente demanda por ativos naturais nesse setor tem impulsionado o interesse científico e industrial pelos derivados do café como ingredientes funcionais em formulações orais e tópicas.

Objetivo: Revisar os principais compostos bioativos presentes no café verde e após a torrefação, discutir suas propriedades funcionais e potenciais aplicações em produtos nutricosméticos.

Metodologia: Foi realizada uma revisão narrativa com levantamento de artigos científicos nas bases PubMed, Scopus e ScienceDirect, publicados entre 2014 e 2024. Foram selecionados estudos que investigaram compostos fenólicos, alcaloides, melanoidinas e outros metabólitos bioativos do café e seus efeitos relacionados à saúde da pele, envelhecimento cutâneo, fotoproteção, microcirculação e ação antioxidante.

Resultados: O café verde é especialmente rico em ácido clorogênico, cafeína e trigonelina, compostos com propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e despigmentantes. Esses componentes demonstraram efeitos positivos na melhora da firmeza e hidratação da pele, proteção contra radicais livres e inibição da formação de melanina. Após a torrefação, há redução de alguns compostos fenólicos, mas ocorre a formação de melanoidinas e quinídeos, que possuem ação antioxidante, quelante de íons metálicos e atividade prebiótica. Extratos de café verde e torrado já são utilizados em formulações orais (nutricosméticos) e tópicas com propostas anti-idade, antiacneicas e revitalizantes. A cafeína, em especial, também contribui para a melhora da microcirculação cutânea e redução de edemas.

Conclusão: Os compostos bioativos presentes no café verde e após a torrefação, apresentam grande potencial de aplicação em nutricosméticos. Seus efeitos benéficos à saúde cutânea, associados à crescente demanda por ingredientes naturais e multifuncionais, justificam o interesse das indústrias cosmética e nutracêutica. Pesquisas adicionais sobre estabilidade, biodisponibilidade e sinergias entre compostos podem ampliar ainda mais o uso do café como fonte inovadora de ativos para a beleza e bem-estar.

Trab. 243

PRÁTICAS INTEGRATIVAS E COMPLEMENTARES NO CONTROLE DA OBESIDADE EM ADULTOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: DIEGO DA SILVA BEZERRA, SYMARA

ABRANTES ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA CABRAL

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: Dentre as principais preocupações com a saúde humana atual está a problemática da obesidade, responsável direta pelas doenças crônicas não transmissíveis, com especial atenção para diabetes e hipertensão, doenças que apresentam aumento expressivo na morbimortalidade nos últimos anos.

Objetivo: Relatar a experiência de iniciativa para adoção de hábitos de vida saudáveis, na Atenção Primária em Saúde, para adultos com obesidade, a partir da utilização de práticas integrativas e complementares.

Metodologia: Trata-se de um relato de experiência realizada em Unidade de Saúde da Família de Ipaumirim – Ceará, no ano de 2025. Participaram da experiência vinte adultos com obesidade, cujo foco consistiu no acompanhamento interdisciplinar, com médico, enfermeira, odontólogo, nutricionista, psicólogo e profissional de educação física. Os encontros semanais foram conduzidos por um dos profissionais, e planejados de modo a proporcionar a vivência de uma Prática Integrativa e Complementar, incorporadas no Sistema Único de Saúde com o objetivo de promover estímulos naturais de autocuidado.

Resultados: Os oito encontros foram iniciados com a terapia comunitária integrativa, que promove a consolidação de uma rede social solidária, e os saberes são construídos coletivamente. Tal atividade foi conduzida a partir do questionamento “quais as conquistas e deslizes dessa semana?”, a partir de então foram discutidos alimentos saudáveis, práticas de atividades físicas, sexualidade e todas as temáticas que surgiam da roda de conversa.

Conclusão: O grupo mostrou-se uma iniciativa profícua na prevenção e controle de doenças crônicas, pela oportunidade de que os usuários da atenção primária possam conhecer e ser estimulados à adoção de hábitos de vida saudáveis. Foram utilizados, ainda, como recursos, a arteterapia, com proposta de desenhos e pinturas do autorretrato, que promoveu o conhecimento e reflexões de si próprio; a musicoterapia, com momentos também de biodança e reflexão; o uso de plantas medicinais, com oferta de chás e alimentos funcionais nos lanches; momentos de meditação, com utilização de recursos digitais de meditação guiada.

Trab. 244

PREDIÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE BOVINA A PARTIR DA CURVA DE CONGELAMENTO

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O congelamento é um dos métodos

mais utilizados para a conservação de carnes vermelhas, aves e pescados. Sua eficácia, porém, encontra-se diretamente relacionada a fatores como velocidade de formação de cristais de gelo, tempo de transição de fase e temperatura final alcançada. A curva de congelamento, que descreve graficamente a variação da temperatura interna do alimento durante o processo, tem se mostrado uma ferramenta relevante na predição de alterações que comprometem a qualidade final do produto, como a perda de exsudato, oxidação lipídica, alterações de textura e coloração.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo analisar, com base na literatura científica atual, o uso da curva de congelamento como ferramenta preditiva da qualidade final da carne, considerando seus efeitos sobre parâmetros físico-químicos e sensoriais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura publicada nos últimos 10 anos, nas bases de dados PubMed, Scopus e Web of Science, utilizando os descritores: “freezing curve”, “ice crystal formation”, “meat quality”, “protein oxidation” e “nutrient retention”.

Resultados: Os dados analisados indicam que perfis de congelamento com rápida passagem pela zona de cristalização (-1 °C a -7 °C) estão associados à formação de cristais de gelo menores e mais uniformes, resultando em menor dano celular, redução da perda de água por gotejamento e melhor retenção da textura. Já processos de congelamento lento, com longos períodos na zona crítica, tendem a comprometer a estrutura muscular e acelerar processos oxidativos. A análise da curva permite, portanto, antecipar a qualidade esperada da carne após o descongelamento, podendo ser aplicada como ferramenta de controle de qualidade na indústria de alimentos.

Conclusão: A curva de congelamento representa uma ferramenta eficaz e acessível para prever a qualidade final da carne bovina. Sua aplicação pode otimizar processos industriais, minimizar perdas e garantir maior consistência sensorial e nutricional do produto congelado, tornando-se um parâmetro estratégico em sistemas de controle de qualidade.

Trab. 245

PRESERVAÇÃO DE MASSA MUSCULAR EM PACIENTE COM LIPEDEMA ESTÁGIO II E OBESIDADE CLÍNICA DURANTE TRATAMENTO COM SEMAGLUTIDA: RELATO DE CASO

Autores: JAYSE GIMENEZ PEREIRA BRANDAO

Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DO ABC

Introdução: O lipedema é uma condição crônica e progressiva caracterizada por acúmulo desproporcional de gordura subcutânea, dor, edema e resistência à perda de peso. Frequentemente associado à obesidade clínica, que agrava o estado inflamatório e dificulta o manejo clínico. O desafio é promover emagrecimento eficaz com preservação ou ganho de massa magra, evitando queda da taxa metabólica basal — eventos comuns em dietas restritivas e monoterapia farmacológica.

Objetivo: Relatar o caso de paciente com lipedema estágio 2 tipo III e obesidade clínica, com excesso de gordura corporal e Doença Hepática Metabólica Associada à Esteatose (MASLD). Reduzir gordura corporal, preservar massa magra e manter taxa metabólica basal, mesmo com uso prolongado de semaglutida.

Metodologia: Acompanhamento quinzenal com registro de evolução clínica por medidas de circunferência abdominal, parâmetros metabólicos, bioimpedância, exames laboratoriais e ajustes de dose e suplementação conforme evolução.

Resultados: Paciente feminina, 33 anos, IMC inicial 29,8 kg/m², gordura corporal 40,9%, massa muscular 26,4 kg, com dor, edema, fadiga, craving por doces, vitamina D baixa e MASLD. Instituído plano alimentar anti-inflamatório, suplementação de vitamina D, creatina (3 g/dia), antioxidantes (resveratrol, cúrcuma, piperina, coenzima Q10) e meta proteica de 1,2 g/kg/dia. Semaglutida escalonada até 2,4 mg/semana. Na dose de 1 mg, houve platô, revertido com aumento gradual da dose. Em 5 meses, atingiu 64 kg, IMC 24 kg/m², gordura corporal 32%, massa muscular 35 kg e vitamina D normalizada. A taxa metabólica basal foi mantida com suplementação e treino de força, e a MASLD foi revertida.

Conclusão: A associação entre semaglutida, conduta médica personalizada, nutrição anti-inflamatória e treino resistido possibilitou perda de gordura, ganho de massa magra e manutenção da taxa metabólica basal. O ajuste até 2,4 mg foi crucial para romper o platô. O caso demonstra que uma abordagem integrada é eficaz e segura no manejo do lipedema com obesidade clínica, diagnósticos desafiadores no processo de tratamento; com melhora de dor, disposição, inflamação e reversão da MASLD.

Trab. 246

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS ACOMPANHADAS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA NO BRASIL

Autores: ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, LUCAS DE MORAIS FRANCO, DÊNISSON DAVID GOMES DO NASCIMENTO, GUSTAVO KENDY KIZIMA, PALOMA TELLES CARVALHO SANTOS RÉGIS, MILLA KATHERINNE LIMA ALVES, MILENA NUNES GIL, MARINA ALVES BRANDÃO, JULIA CAVALCANTE ABREU, JOÃO PEDRO KURTZ GRITTI

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: O excesso de peso e a obesidade infantil têm se tornado cada vez mais frequentes no Brasil, configurando-se como um relevante problema de saúde pública. Essa condição traz dificuldades tanto na prevenção quanto no tratamento, sobretudo na atenção primária à saúde. Diante desse cenário, o presente trabalho tem como objetivo analisar os desafios enfrentados pela atenção básica, além de identificar estratégias eficazes para a prevenção e o manejo do excesso de peso e da obesidade em crianças.

Objetivo: Elucidar a prevalência de excesso de peso e obesidade em crianças acompanhadas pela atenção primária

no Brasil, com foco nas barreiras para prevenção e tratamento de tais condições e a consequente elaboração de uma estratégia efetiva para seu manejo.

Metodologia: Foi realizada uma análise de dados epidemiológicos secundários, obtidos pelo SISVAN e pelo Boletim do Estado Nutricional de Crianças no DF, disponibilizado pela Secretaria de Saúde do DF. Os dados selecionados baseiam-se em informações de crianças de todas as raças, sexos, etnias e regiões. No que diz respeito à idade e ao período analisado, foram selecionados dados referentes à crianças de 0 a 10 anos, de 2019 até 2025.

Resultados: Com base nos dados apresentados no Boletim do Estado Nutricional de Crianças no DF, entre 2019 e 2021, a porcentagem de crianças de 5 a 10 anos com excesso de peso subiu de 24,01% para 33,42%. Para a faixa etária de 0 a 5 anos no DF, o excesso de peso atingiu 8,2% em 2021. Em nível nacional, dados de 2024 do SISVAN para crianças de 0 a 5 anos indicam que 18,28% apresentavam risco de sobrepeso, 7,97% sobrepeso e 5,9% obesidade. Somados, esses percentuais chegam a 32,15%. Para a faixa de 5 a 10 anos, 15,16% tinham sobrepeso, 8,96% obesidade e 5,68% obesidade grave, totalizando 29,8%. Os dados de 2025 continuaram essa tendência. De 0 a 5 anos, o risco de sobrepeso, 19,84%, sobrepeso 8,34%, e obesidade 5,03%, resulta em 33,21%. De 5 a 10 anos, sobrepeso 15,89%, obesidade 9,65% e obesidade grave 5,9% totalizam 31,44%. A faixa etária de 0 a 9 anos passou de 31% em 2024 para 32% em 2025.

Conclusão: O estudo evidenciou que a obesidade infantil representa um desafio em expansão no Brasil, com prevalência significativa nas crianças acompanhadas pela atenção primária, reforçando a urgência de estratégias consistentes que articulem promoção da saúde, prevenção precoce e manejo adequado, garantindo respostas mais efetivas e sustentáveis diante desse cenário.

Trab. 247

PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA ASSOCIADA À OBESIDADE EM IDOSOS BRASILEIROS: UMA ANÁLISE EPIDEMIOLÓGICA (2013–2023)

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, LARISA TARGA PETRI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O envelhecimento populacional brasileiro tem intensificado o impacto da sarcopenia, caracterizada pela perda progressiva de massa e força muscular. Quando associada ao excesso de peso e de adiposidade, configura a obesidade sarcopênica, condição que agrava o risco cardiovascular, a incapacidade funcional e a mortalidade. Apesar de sua importância clínica, a magnitude epidemiológica no Brasil ainda é pouco explorada, dificultando estratégias preventivas e de manejo direcionadas à população idosa.

Objetivo: Estimar a prevalência de obesidade sarcopênica em idosos brasileiros e identificar fatores sociodemográficos e comportamentais associados.

Metodologia: Estudo transversal baseado em dados da Pesquisa Nacional de Saúde e do Vigilante. Foram incluídos indivíduos ≥60 anos. A presença de sarcopenia foi estimada por indicadores funcionais, como força de preensão manual e autorrelato de limitação em atividades de vida diária, enquanto a obesidade foi definida por IMC ou circunferência da cintura. A coexistência de ambos caracterizou a obesidade sarcopênica. Foram analisadas tendências temporais e fatores associados, considerando variáveis sociodemográficas, alimentares e de estilo de vida.

Resultados: Observou-se crescimento consistente da prevalência da obesidade sarcopênica ao longo da última década, indicando que o problema se tornou mais frequente entre os idosos brasileiros. O quadro foi mais comum em mulheres e em indivíduos acima de 75 anos, refletindo vulnerabilidade específica desses grupos. A análise do estilo de vida revelou que a inatividade física e a baixa ingestão de frutas e hortaliças se relacionaram fortemente com a condição, reforçando a importância de hábitos alimentares e comportamentais adequados para sua prevenção. Ainda que regiões Norte e Nordeste apresentem valores absolutos menores, foi justamente nelas que se identificou aumento proporcional mais expressivo no período avaliado, possivelmente associado a mudanças rápidas nos padrões alimentares e à transição nutricional.

Conclusão: A obesidade sarcopênica apresenta prevalência crescente com destaque para mulheres, idosos longevos e indivíduos com estilo de vida inadequado. Esses achados reforçam a necessidade de políticas públicas voltadas ao envelhecimento saudável. Reconhecer a obesidade sarcopênica como entidade clínica distinta é fundamental para orientar intervenções preventivas e terapêuticas que reduzam seu impacto funcional e metabólico no envelhecimento populacional.

Trab. 248

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO COMER EMOCIONAL EM ESTUDANTES DE MEDICINA: UM ESTUDO OBSERVACIONAL DE CORTE TRANSVERSAL

Autores: LARA GONCALVES DOS SANTOS, ANA BEATRIZ FONTES DALKIRANE, ANA ELENA SOUZA CÂNOVAS BOTAZZO, ANA LUISA MATSUMOTO RODRIGUES, BRUNO FRANCEZ ERNESTO, JULIA DE CAMPOS PRETO, LUANA CARDOSO LALUCE, MARIAH CASTRO TORRES, RODRIGO CARITA DE CASTRO E SILVA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O comportamento alimentar é influenciado por fatores socioculturais, psicológicos e emocionais, podendo levar ao comer emocional, no qual emoções como ansiedade, tristeza e estresse direcionam escolhas alimentares, geralmente por alimentos calóricos e pouco nutritivos. Esse padrão pode resultar em ganho de peso, doenças crônicas e transtornos mentais. Universitários, especialmente estudantes de Medicina, são mais vulneráveis devido à carga acadêmica e pressões psicossociais.

Objetivo: Avaliar a prevalência e as implicações do comer emocional em estudantes de Medicina do Noroeste Paulista.

Metodologia: O estudo, observacional, transversal e quantitativo, foi realizado entre 2023 e 2025 com 258 estudantes. Aplicou-se digitalmente o Questionário de Comer Emocional (EEQ), validado para o português. Seguiu-se o checklist STROBE, com cegamento triplo e medidas para reduzir viéses. A análise estatística, feita no RStudio 4.3.1, utilizou testes de normalidade, assimetria, curtose e teste t de Welch para comparação entre sexos, com p

Resultados: O escore médio geral foi 13,42 (DP=6,09; mediana=13,0; variação 0-30). Mulheres apresentaram médias significativamente mais altas (M=14,91; DP=5,37) que homens (M=10,28; DP=5,86), p<0,001, com tamanho de efeito elevado (d=0,81). O IC 95% da diferença (4,28 a 8,33) confirmou relevância clínica, e a análise gráfica mostrou maior concentração feminina nas categorias “comedor emocional” e “comedor muito emocional”.

Conclusão: O comer emocional mostrou-se altamente prevalente entre estudantes de Medicina, sobretudo em mulheres. O estresse acadêmico e as fragilidades emocionais podem potencializar esse comportamento, reforçando a necessidade de intervenções preventivas, apoio psicológico e promoção de hábitos saudáveis para prevenir distúrbios alimentares e melhorar a qualidade de vida.

Trab. 249

PRINCIPAIS ABORDAGENS DOS MACRO E MICRO-NUTRIENTES NA TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: CAROLINA PIRES CORDEIRO, CAROLINA PIRES CORDEIRO, WASHINHTON RODRIGUES FERREIRA, MARIA LUIZA DEMAMAN, BARBARA JULIANI PEREIRA, KÁDIMO ARTUR DUTRA ROLIM, CAROLINA INEZ FERNANDES BULHÃO, CAROLINA DE DEUS LEITE, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: Pacientes críticos em UTI apresentam prevalência de desnutrição >37%, com perda de peso significativa logo após a admissão. A desnutrição também impacta idosos e crianças, aumentando complicações, tempo de internação e mortalidade. O gasto energético varia conforme gravidade, trauma e sepse. Diante disso, este estudo revisa abordagens de macro e micronutrientes na terapia nutricional parenteral.

Objetivo: Objetivos Revisar evidências sobre macro e micronutrientes na nutrição parenteral. Identificar complicações e recomendações no manejo nutricional de pacientes críticos. Comparar diretrizes internacionais para otimizar segurança e eficácia da N

Metodologia: O processo de busca literária foi realizado e desenvolvido com base em Scopus, PubMed, Lilacs, Ebsco, Scielo e Google Scholar, abordando artigos científicos de

várias épocas até a atualidade. Utilizou-se os descritores (MeSH Terms): “Terapia nutricional parenteral. Macronutrientes. Micronutrientes. Quantidade de nutrientes. Tempo de uso” (em inglês: Parenteral nutritional therapy. Macronutrients. Micronutrients. Amount of nutrients. Usage time), e utilizando o Booleanos “e” entre os termos MeSH e “ou” entre as descobertas históricas.

Resultados: Foram identificados 111 artigos; 40 avaliados na íntegra e 22 incluídos na revisão. A maioria apresentou homogeneidade nos achados ($\chi^2=54,7\% > 50\%$), embora muitos estudos mostrassem alto risco de viés (Cochrane) e falhas metodológicas (GRADE/AMSTAR-2). As soluções padrão de aminoácidos mostraram-se incompletas, destacando a ausência de glutamina. As emulsões lipídicas evoluíram para formulações bi- e tri-compartimentadas, ampliando a segurança e a oferta calórica. Entre os micronutrientes, vitaminas, minerais e eletrólitos mostraram papel essencial no suporte metabólico e imunológico, mas com grande variabilidade de recomendações. Deficiências ou excessos foram associados a complicações clínicas, como atraso no desmame ventilatório (hipofosfatemia) e maior risco infecioso.

Conclusão: A nutrição parenteral é fundamental em pacientes sem acesso adequado ao trato digestivo, mas exige prescrição individualizada de energia, macro e micronutrientes. A sub ou superalimentação permanece fator de risco relevante, ligada a hiperglicemia, sepse, esteatose hepática e inflamação exacerbada. Persistem lacunas quanto às necessidades exatas de micronutrientes em pacientes críticos, reforçando a necessidade de monitorização rigorosa e adaptação às diretrizes (ASPEN, ESPEN, BRASPEN, DITEN).

Trab. 250

PRINCIPAIS ABORDAGENS E DESFECHOS CLÍNICOS DA INFLUÊNCIA DA MICROBIOTA INTESTINAL E NUTRIENTES NO MANEJO DOS TRANSTORNOS MENTAIS DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO

Autores: LUANA BARBOSA DA SILVA, MÁRCIA JUDITH MEDEIROS GARCIA, CRISTIANE MARIA FEDERICCI HADDAD, RAKEL BARROS DE MELO RIBEIRO

Instituição: OUTROS

Introdução: Ansiedade e depressão estão entre as 10 principais causas de carga global de doenças, afetando 15-20% da população mundial [1]. Evidências indicam que a dieta, modulando a microbiota intestinal, influencia processos neurológicos e comportamentais pelo eixo microbiota-intestino-cérebro [2]. Micronutrientes e padrões alimentares específicos podem impactar inflamação sistêmica, metabolismo neuroendócrino e neurotransmissão, com efeitos no humor e na saúde mental.

Objetivo: Identificar, por revisão sistemática, as principais abordagens e desfechos clínicos da influência da microbiota intestinal e nutrientes no manejo da ansiedade e depressão.

Metodologia: Revisão sistemática (abril-junho/2024) conforme PRISMA, com busca nas bases Scopus, PubMed, Science Direct, Scielo e Google Scholar, utilizando descritores

em português e inglês. A qualidade metodológica foi avaliada pelo instrumento GRADE e o risco de viés, pelo método Cochrane.

Resultados:

Foram identificados 119 artigos; 21 atenderam aos critérios de inclusão. Dietas mediterrânea, japonesa e nórdica associaram-se a menor incidência de depressão, enquanto padrões alimentares ocidentais apresentaram associação oposta [2,3]. Micronutrientes como zinco, magnésio, selênio, ferro, vitaminas D, B6, B12, folato e ácidos graxos poli-insaturados demonstraram efeitos protetores, possivelmente por ação anti-inflamatória e modulação neuroendócrina [4,5]. A modulação da microbiota intestinal pela dieta influenciou sintomas depressivos, incluindo casos de depressão perinatal [6]. Ensaios clínicos com probióticos evidenciaram melhora de marcadores cognitivos e de humor, além de aumento do fator neurotrófico derivado do cérebro (BDNF) [7]. Apesar dos resultados positivos, parte dos estudos apresentou alta heterogeneidade ($X^2=79,5\%$) e limitações metodológicas, incluindo amostras pequenas e ausência de padronização de intervenções.

Conclusão: A relação bidirecional entre dieta, microbiota intestinal e transtornos de humor é consistente, embora resultados heterogêneos indiquem a necessidade de mais estudos. Intervenções dietéticas podem atuar como estratégia adjuvante no manejo da ansiedade e depressão, moduladas pela microbiota pré-existente e fatores imunológicos. Pesquisas futuras devem integrar análises metabolômicas e metagenômicas para elucidar mecanismos fisiopatológicos.

Trab. 251

PRINCIPAIS ASPECTOS CELULARES, MOLECULARES E DE EXPRESSÃO GÊNICA POR MEIO DOS GATILHOS NUTRICIONAIS PARA OS PROCESSOS REGENERATIVOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: WASHINGTON RODRIGUES FERREIRA, MARIA ANGELA DE SOUZA, BARBARA JULIANI PEREIRA, CAROLINA DE DEUS LEITE, CAROLINE INEZ FERNANDES BULHÃO, KADIMO ARTUR DUTRA ROLIM, CAROLINA PIRES CORDEIRO, MARIA LUIZA DEMAMAN GARCIA, IDIBERTO JOSÉ ZOTARELLI FILHO

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: No cenário da nutrologia regenerativa, as células-tronco do tecido adulto, principalmente as mesenquimais, medeiam a homeostase e os processos regenerativos por meio de citocinas, microRNAs e exossomos. Essas decisões se integram diretamente com o balanço energético e o estado nutricional do organismo. Os metabólitos endógenos quanto os nutrientes da dieta podem influenciar diretamente as enzimas epigenéticas, impactando as vias de sinalização.

Objetivo: Foi realizar uma revisão sistemática para apresentar os principais aspectos celulares, moleculares e de expressão gênica por meio dos gatilhos nutricionais para os processos regenerativos.

Metodologia: Foram seguidas as regras de revisão sistemática da Plataforma PRISMA. A pesquisa foi realizada de junho a julho de 2025 nas bases de dados Scopus, Embase, PubMed, Science Direct, Web of Science, Scielo e Google Scholar. A qualidade dos estudos foi baseada no instrumento GRADE e AMSTAR-2. O risco de viés foi analisado de acordo com o instrumento Cochrane (Funnel Plot).

Resultados: Foram encontrados 134 artigos. Um total de 39 artigos foram avaliados na íntegra e 22 foram incluídos e desenvolvidos no presente estudo de revisão sistemática. Considerando a ferramenta Cochrane para risco de viés, a avaliação geral resultou em 14 estudos com alto risco de viés e 19 estudos que não atenderam ao GRADE e ao AMSTAR-2.

Conclusão: Evidenciou-se que o metabolismo das células-tronco adultas está relacionado ao metabolismo central do carbono e no equilíbrio entre a glicólise versus a fosforilação oxidativa na regulação do destino celular. As modificações epigenéticas no DNA e histonas, proteínas que alteram o destino celular, podem controlar a acessibilidade da cromatina e a expressão gênica a jusante. Além da conexão entre o metabolismo e as vias epigenéticas, os nutrientes podem impactar estado celular, modulando a atividade da via de sinalização. Um exemplo claro é por meio da via de sinalização do alvo mecanicista da rapamicina (mTOR), e em particular do complexo mTOR1. Os nutrientes impactam o estado celular por meio da proteína quinase ativada por AMP (AMPK), que em baixos níveis de ATP celular fosforila substratos para restaurar o balanço energético da célula, regulando o crescimento celular e a autofagia. Ainda, os microRNAs e exossomos produzidos pelas células-tronco mesenquimais, principalmente do tecido adiposo, podem controlar a expressão gênica de diferentes células, tecidos e órgãos, regulando os processos inflamatórios e regenerativos.

Trab. 252

PRINCIPAIS CONSIDERAÇÕES DO USO DE FITOTERÁPICOS NO CONTROLE DOS SINTOMAS DO CLIMATÉRIO E MENOPAUSA

Autores: CRISTIANE MARIA FEDERICCI HADDAD, RAKEL BARROS DE MELO RIBEIRO, MÁRCIA JUDITH MEDEIROS GARCIA, LUANA BARBOSA DA SILVA

Instituição: OUTROS

Introdução: O climatério e a menopausa podem ocasionar alterações fisiológicas e psicológicas significativas. A fitoterapia tem sido estudada como alternativa à terapia de reposição hormonal (TRH) devido aos riscos e efeitos adversos associados à TRH [1,2]. Compostos fitoestrogênicos, como isoflavonas, lignanas e cumestanos, apresentam potencial para aliviar sintomas vasomotores, distúrbios do humor e alterações cutâneas, com menor impacto sobre o risco cardiovascular e mamário.

Objetivo: Revisar sistematicamente as principais evidências científicas sobre o uso de fitoterápicos no climatério e na menopausa para redução de sintomas e melhora da qualidade de vida.

Metodologia: Revisão sistemática (setembro-outubro/2023) seguindo as diretrizes PRISMA. A busca foi realizada nas bases Scopus, PubMed, Science Direct, Scielo e Google Scholar, utilizando descritores em português e inglês combinados com operadores booleanos. A qualidade metodológica foi avaliada pelo instrumento GRADE, e o risco de viés, pelo método Cochrane.

Resultados: Dos 121 artigos identificados, 23 atenderam aos critérios de inclusão. A análise demonstrou que isoflavonas de soja reduziram frequência e intensidade de fogachos [3]. Combinações de extratos de Glycine max, Cimicifuga racemosa, Vitex agnus-castus e Oenothera biennis melhoraram saúde cutânea e status antioxidante [4]. O citoplasma purificado do pólen apresentou eficácia na redução de sintomas vasomotores, distúrbios do humor e alterações do sono [5]. Fórmulas tradicionais como Danggui Buxue Tang mostraram benefício clínico em múltiplos ensaios [6-8]. Embora promissores, muitos estudos apresentaram alta heterogeneidade ($I^2=96,7\%$) e limitações metodológicas, incluindo alto risco de viés e ausência de padronização de doses.

Conclusão: Fitoterápicos, especialmente aqueles ricos em fitoestrogênios, representam alternativas potencialmente seguras e eficazes para o manejo de sintomas do climatério e menopausa. No entanto, são necessários ensaios clínicos randomizados de alta qualidade para estabelecer doses ideais, segurança a longo prazo e padronização de extratos.

Trab. 253

PRINCIPAIS EVIDÊNCIAS CLÍNICAS DA ATIVAÇÃO PROBIÓTICA DAS CÉLULAS T REGULADORAS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO CÂNCER: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: DANIELA BOUZAS, IDIBERTO ZOTARELLI

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Introdução: No cenário da imunomodulação, estudos evidenciam que o aumento dos probióticos *Bifidobacterium*, além de colonizar o intestino, alteram a microbiota intestinal, ativando as células T reguladoras (Tregs), produzindo efeitos antitumorais.

Objetivo: Foi estabelecer por meio de um estudo de revisão sistemática os principais estudos clínicos que mostram os positivos efeitos dos probióticos e dos nutrientes na estimulação das células T reguladoras em pacientes com câncer, a fim de possibilitar a imunoterapia para o controle, redução ou até mesmo a eliminação das células cancerígenas.

Metodologia: Foram seguidas as regras de revisão sistemática da Plataforma PRISMA. A pesquisa foi realizada de julho a agosto de 2025 nas bases de dados Scopus, Embase, PubMed, Science Direct, Web of Science, Scielo e Google Scholar. A qualidade dos estudos foi baseada no instrumento GRADE e o risco de viés foi analisado de acordo com o instrumento Cochrane.

Resultados: Foram encontrados 141 artigos. Um total de 40 artigos foram avaliados na íntegra e 31 foram incluídos e desenvolvidos no presente estudo de revisão sistemática. Considerando a ferramenta Cochrane para risco de viés, a avaliação geral resultou em 26 estudos com alto risco de viés e 24 estudos que não atenderam ao GRADE e ao AMSTAR-2. A maioria dos estudos apresentaram homogeneidade em seus resultados, com $X^2=77,9\% > 50\%$.

Conclusão: Evidenciou-se que os probióticos, juntamente com a microbiota intestinal e os gatilhos nutricionais, têm sido cada vez mais propostos para melhorar os tratamentos do bloqueio do ponto de verificação imunológico contra o câncer pela ativação das células Tregs e processos regulatórios e regenerativos. A administração oral de butirato, propionato e acetato, individualmente ou em combinação, levou ao aumento no número de células Tregs no cólon. Também, o ácido all-trans retinóico (atRA), uma forma bioativa de vitamina A também estimula as células Tregs no intestino humano.

Trab. 254

PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS COMO COADJUVANTES NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS PSQUIÁTRICOS

Autores: LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, JONATHAN MIRANDA DE ALMEIDA, GISELE NEPOMUCENO E SOUZA, VICTÓRIA VIDO DI TRAGLIA, DIANE YUKA BOTELHO SUGUI, GABRIEL ANGELO TORRES BORGES GOUVEA, ANA LUIZA CARDOSO PEREIRA MATOSO, MARIA BEATRIZ DOS SANTOS SILVA, GREICE MIRANDA DE OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: O eixo intestino-cérebro representa a interação entre sistema nervoso central, microbiota intestinal e resposta imunoinflamatória. Alterações na composição da microbiota têm sido associadas a transtornos psiquiátricos como depressão, ansiedade e esquizofrenia. Nesse contexto, probióticos e prebióticos surgem como potenciais coadjuvantes no manejo terapêutico.

Objetivo: Analisar, por meio de revisão sistemática, as evidências sobre o uso de probióticos e prebióticos em transtornos psiquiátricos.

Metodologia: Foi realizada busca nas bases PubMed, Embase e Scielo com os descritores “probiotics”, “prebiotics” e “psychiatric disorders”. Incluíram-se ensaios clínicos, estudos de coorte e revisões sistemáticas publicados entre 2000 e 2024. Excluíram-se estudos exclusivamente em modelos animais e revisões narrativas.

Resultados: Diversos ensaios clínicos apontaram que probióticos, especialmente cepas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, reduziram sintomas de ansiedade e depressão. Prebióticos mostraram impacto na melhora de função cognitiva e modulação do humor por meio da produção de metabólitos como os ácidos graxos de cadeia curta. Contudo, a heterogeneidade

dos protocolos, cepas utilizadas e duração dos estudos ainda limita a comparabilidade dos achados.

Conclusão: Probióticos e prebióticos apresentam potencial como coadjuvantes em transtornos psiquiátricos, atuando por meio da modulação da microbiota intestinal e do eixo intestino-cérebro. Apesar dos resultados encorajadores, mais estudos clínicos robustos são necessários para estabelecer protocolos de uso padronizados.

Trab. 255

PROBIÓTICOS ESPECÍFICOS NA MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL E DESFECHOS CLÍNICOS PÓS-BYPASS GÁSTRICO: UMA ANÁLISE CRÍTICA E COMPARATIVA

Autores: IGOR MORI LACERDA SILVA, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, JÉSSICA DA SILVA ROCHA, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, RAFAELA SANTOS DA LUZ, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução:

A cirurgia bariátrica, especialmente o bypass gástrico em Y-de-Roux (RYGB), é uma intervenção eficaz para a obesidade grave, mas que promove alterações significativas na microbiota intestinal, frequentemente associadas a complicações pós-operatórias, deficiências nutricionais e sintomas gastrointestinais. A modulação dessa microbiota com probióticos específicos surge como uma estratégia terapêutica promissora, embora seus benefícios necessitem de uma análise crítica consolidada.

Objetivo: O trabalho avalia criticamente as evidências científicas recentes sobre a eficácia da suplementação com probióticos específicos na modulação da microbiota intestinal e em desfechos clínicos de pacientes submetidos ao RYGB.

Metodologia: Esta revisão sistemática foi realizada utilizando os descritores na base de dados PUBMED: (Gastric Bypass) AND (Probiotics) AND (Microbiota OR Microbiome) AND ("Roux-en-Y" OR RYGB) AND (Probiotic* OR Synbiotic*) AND (Gut flora OR dysbiosis OR 16s rRNA) AND (Bariatric Surgery) AND (Probiotic*) OR (Vitamin B12 OR Iron OR Ferritin OR Diarrhea OR Infection) AND (Bariatric Surgery) AND (Probiotic*), sendo incluídos os artigos referentes à ensaios clínicos randomizados e meta-análises. Foram encontrados 33 artigos, dos quais 13 foram selecionados, envolvendo 809 pacientes, que investigaram os efeitos dos probióticos em parâmetros metabólicos e nutricionais no pós-operatório.

Resultados: Foram observados benefícios consistentes em aspectos metabólicos, com redução significativa dos triglicerídeos ($MD = -18,36 \text{ mg/dL}$; $IC95\%: -22,14 \text{ a } -14,58$) e da hemoglobina glicada ($MD = -0,19\%$; $IC95\%: -0,36 \text{ a } -0,01$), além de melhora na função hepática, com diminuição da AST ($MD = -4,0 \text{ U/L}$; $IC95\%: -5,2 \text{ a } -2,8$). No âmbito nutricional,

houve aumento significativo nos níveis de vitamina D ($MD = 13,68 \text{ ng/mL}$) e vitamina B12 ($MD = 224 \text{ pg/mL}$), além de melhora dos sintomas gastrointestinais (GSRS: $MD = -0,34$). Embora tenha sido registrada uma redução modesta do IMC ($MD = -0,67 \text{ kg/m}^2$), não se observou impacto significativo sobre o percentual de perda de excesso de peso. A análise crítica revelou maior eficácia com cepas específicas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, sobretudo em protocolos perioperatórios com duração mínima de 12 semanas.

Conclusão: Conclui-se que a suplementação probiótica direcionada representa uma intervenção promissora na otimização dos desfechos pós-RYGB, especialmente na melhora de parâmetros metabólicos, hepáticos e nutricionais.

Trab. 256

PROCESSO DE CUIDADO NUTRICIONAL PARA MULHERES COM OBESIDADE: UMA ABORDAGEM COMPORTAMENTAL

Autores: TATIANA SADALLA COLLESE, MÁRCIA TRABACHINI

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Introdução: Dietas restritivas frequentemente adotadas por mulheres com obesidade costumam gerar reganho de peso. Logo, uma abordagem comportamental ao cuidado em nutrição é essencial para promover um estilo de vida saudável e uma relação positiva com a alimentação.

Objetivo: Desenvolver um protocolo de cuidado em nutrição para mulheres com obesidade, utilizando abordagem comportamental.

Metodologia: Este protocolo foi desenvolvido com base no "Processo de Cuidado em Nutrição", um método sistemático proposto pela Academia de Nutrição e Dietética norte americana, atualizado em 2017.

Resultados: O processo de cuidado nutricional proposto para mulheres com obesidade consiste em quatro etapas: 1. Avaliação: Avaliar o consumo alimentar e os comportamentos alimentares, medidas antropométricas, exames laboratoriais, dados clínicos e socioeconômicos; 2. Diagnóstico: Formular um diagnóstico sistemático utilizando o formato PES (Problema, Etiologia, Sinais e Sintomas); 3. Intervenção: Fornecer prescrições dietéticas personalizadas, oferecendo listas de grupos alimentares, que empoderam as mulheres a assumir um papel ativo em seu cuidado nutricional. Além disso, contribuímos para uma relação saudável com a alimentação, abordando comportamentos como consumo excessivo de fast-food, intervalos irregulares entre refeições, multitarefas durante as refeições e dependência de dietas restritivas. 4. Monitoramento: Acompanhamento contínuo, incluindo questionários definidos para avaliar o progresso.

Conclusão: Este protocolo fornece uma estrutura sistematizada ao processo, para que nutricionistas individualizem o cuidado, considerando as necessidades e os valores personalizados à saúde de cada mulher, o que é vital para o pensamento crítico e a tomada de decisões baseada

em evidências. O uso desse protocolo pode gerar resultados mais eficazes ao tratamento da obesidade em mulheres, além de promover maior reconhecimento do papel do nutricionista.

Trab. 257

PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA NA FERMENTAÇÃO IN VITRO COM FARELO DE ARROZ (*ORYZA SATIVA L.*) E INULINA

Autores: FELIPE YURI MAWARIDA, FÁBIO PEREZ DE MELLO, LUIZ CLAUDIO DI STASI

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO

Introdução: O equilíbrio da Microbiota Intestinal (MI) é crucial para uma boa saúde, visto que pode mediar funções metabólicas do hospedeiro, sendo que um dos fatores que garantem a homeostase da microbiota intestinal é a alimentação. Prebióticos e alimentos funcionais são produtos que podem atuar nesse mecanismo como substrato para as bactérias produzirem metabólitos de importância para a saúde. Prebióticos sofrem fermentação gerando metabólitos como Ácidos Graxos de Cadeia Curta (AGCCs), entre eles acetato, propionato e butirato.

Objetivo: Analisar a capacidade de farelo e farinha de arroz (*Oriza sativa L.*) modular a produção de AGCCs e comparar com Inulina.

Metodologia: A atividade prebiótica foi analisada a partir da fermentação in vitro (FIV) dos produtos: Inulina, Farelo de Arroz (FE), Farinha de Arroz (FA), FE associado a Inulina (FEI); FA associado a Inulina (FAI) em diferentes concentrações: 10, 20, 40, 60, 80, 100 mg/ml. Os AGCC foram quantificados por CG/EM.

Resultados: FE não modular acetato e butirato, modular propionato na concentração 100 mg/ml. A Inulina modular positivamente todos AGCC, exceto o acetato na concentração 20, 40 mg/ml. FA modular acetato nas concentrações 60, 80, 100 mg/ml, produziu propionato, exceto em 10 e 20 mg/ml e gerou butirato exceto em 10 mg/ml. FAI produziu acetato 60, 80, 100 mg/ml, modular propionato em todas as concentrações e butirato em todas as concentrações, exceto 100 mg/ml. FEI não foi capaz de modular acetato, propionato a 80 mg/ml e butirato nas concentrações 40, 60, 80 e 100 mg/ml.

Conclusão: Os produtos testados levaram uma maior produção de AGCC e similar à induzida por inulina (prebiótico padrão do mercado).

Trab. 258

PRODUÇÃO DE BALM LABIAL DE BASE NATURAL

Autores: EDUARDO ZIMATH, GIOVANA RESCAROLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA, LUCIANE LANSER, ALINE GONÇALVES, VANDERLEIA BOTTON

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Os lábios desempenham funções essenciais no organismo humano, atuando na comunicação, alimentação e expressão facial. No entanto, devido à sua estrutura peculiar, são altamente sensíveis e vulneráveis a fatores ambientais adversos, como a radiação ultravioleta e a poluição. A ausência de glândulas sebáceas e sudoríparas torna essa região mais propensa ao ressecamento, exigindo cuidados específicos para manter sua integridade e saúde. Diante desse cenário, produtos voltados para a hidratação e proteção labial vêm ganhando destaque no mercado global, impulsionados pela crescente preocupação com o bem-estar e a estética. Destaca-se o balm labial, um cosmético formulado para hidratar, proteger e, em alguns casos, conferir coloração aos lábios. Torna-se essencial o desenvolvimento de formulações que aliem hidratação, fotoproteção e tonalização, utilizando ingredientes naturais.

Objetivo: Formular um balm labial que combine propriedades hidratantes, fotoprotetoras e tonalizantes, utilizando ingredientes de origem vegetal e baixo custo.

Metodologia: Para a prototipagem, foram utilizados cera de candelila, manteiga de tucumã, óleo de rícino, glicerina, óleo essencial de hortelã pimenta e os corantes naturais de urucum em pó e gel de beterraba. Todos os ingredientes foram pesados e em um bêquer foram aquecidos em banho maria em chapa de aquecimento até homogeneização completa, em que foram vertidos para as embalagens até a temperatura ambiente.

Resultados: O resultado correspondeu ao esperado, um balm com aparência semelhante aos protetores labiais comerciais, com boa textura e conferindo um brilho suave aos lábios. É válido ressaltar que o óleo essencial de hortelã trouxe um aroma agradável e uma sensação de frescor ao aplicá-lo.

Conclusão: Dessa forma, o objetivo inicial do projeto foi alcançado, o produto atendeu às expectativas, apresentando uma aparência e textura comparáveis às opções comerciais, mas com a vantagem de ser totalmente natural. A diversidade de ativos utilizados não apenas proporciona benefícios adicionais aos lábios, mas também posiciona o balm labial como uma alternativa viável e sustentável no mercado de cosméticos. A continuidade da pesquisa nessa área poderá abrir novas possibilidades para a formulação de produtos labiais inovadores e eficazes.

Trab. 259

PRODUÇÃO DE BEBIDA DE LARANJA COM ADIÇÃO DE PROTEÍNA DA CLARA DO OVO PASTEURIZADA

Autores: HELENA MARIANA SEGALLA, JOYCE KELLY GEISLER, LUCIANE LANSER, ALINE GONÇALVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O interesse dos brasileiros em entender o que está consumindo em cada alimento e em escolher cautelosamente o que insere em sua alimentação vem aumentando, e com isso a indústria de alimentos tem inovado e adotado uma série de estratégias para vender seus produtos, como linhas de alimentos lights, diets, veganos, gluten free,

clean label e alimentos funcionais. O mercado de alimentos funcionais visa promover a saúde, por meio de alimentos que ofereçam efeitos e propriedades benéficas além do valor nutritivo básico dele, ainda, este alimento deve reduzir o risco de desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas.

Objetivo: Diante da popularidade do suco de laranja e do consumo de bebidas funcionais, este trabalho teve como objetivo desenvolver uma bebida de laranja proteica e verificar a influência das diferentes concentrações de edulcorante e albumina.

Metodologia: Foram elaboradas cinco bebidas de laranja, com diferentes quantidades de edulcorante e proteína, sendo a amostra 5 a de formulação controle. Posteriormente, foram realizadas as análises de pH e Acidez Total Titulável. Para o envase, as bebidas foram colocadas em recipientes de vidro esterilizados. Posteriormente, foram submetidos ao tratamento térmico de pasteurização a 92°C por 45s e armazenados em ambiente refrigerado a 4°C.

Resultados: Os resultados das análises de acidez total titulável variaram de 4,07 a 5,62g/100g de ácido cítrico anidro e esta análise é um parâmetro importante para bebidas de frutas, pois a oxidação pode modificar a concentração de íons de hidrogênio e, consequentemente, a acidez da bebida.

Conclusão: As amostras de bebida de laranja com adição de proteína da clara do ovo apresentaram resultados coerentes e de acordo com a legislação brasileira nas análises que foram submetidas. A adição de albumina influenciou no pH e na acidez titulável, uma vez que as amostras que continham menores concentrações deste ingrediente apresentaram pH mais próximo da neutralidade e menor acidez. A análise de sólidos solúveis totais seguiu a proporcionalidade com a formulação com maior concentração de edulcorante. O desenvolvimento de uma bebida de laranja proteica é viável e interessante para o consumo saudável.

Trab. 260

PRODUÇÃO DE BIOPRODUTOS A PARTIR DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIALIS EM FERMENTAÇÃO EM ESTADO SÓLIDO COM LENTINULA EDODES

Autores: TANIA MARIA COSTA, THAYNÃ GONÇALVES TIMM, CRISTIANE VIEIRA HELM, MARCELA KOTSUKA DA SILVA, CAROLINA KREBS DE SOUZA, LUCIANE LANSER, LORENA BENATHAR BALLOD TAVARES

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A biotecnologia tem desempenhado um papel fundamental no avanço econômico e na modernização dos modelos convencionais de desenvolvimento de produtos, promovendo o uso de recursos renováveis, a utilização de resíduos e a mitigação de danos ambientais. Uma das estratégias promissoras nessa área é a bioconversão de resíduos do agronegócio, como bainhas de palmito pupunha (34,2% de celulose, 21,3% de hemicelulose, 19,5% de lignina) como substrato, utilizando fungos comestíveis como o *Lentinula edodes* (Shiitake), visando à obtenção de biomassa e bioproductos de alto valor nutricional em fibras alimentares.

Objetivo: O objetivo deste trabalho é relatar o potencial do fungo *L. edodes* na bioconversão de bainhas de palmito pupunha por fermentação em estado sólido (FES) em uma biomassa para obtenção de bioproductos de alto valor nutricional em fibras alimentares solúveis, as β-glucanas.

Metodologia: A literatura reporta o cultivo de *L. edodes* em bainhas de palmito pupunha suplementadas com diferentes fontes de carbono, por sistema FES. Após a produção da biomassa, esta é seca (55 °C) e moída (0,6 mm) para obtenção do bioproduto, um ingrediente alimentício.

Resultados:

O bioproduto é reconhecido por apresentar elevados teores em proteínas (13-28%) de alto valor biológico, fibras alimentares (36-65%), β-glucanas (5,9-9,4%), minerais (P, K, Ca, Mg, Cu, Fe, Mn e Zn) e compostos fenólicos. As β-glucanas de origem fúngica têm se destacado na indústria alimentícia devido à sua capacidade de melhorar as propriedades reológicas, como textura, estabilidade e emulsificação, além de potenciais aplicações na indústria de biotecnologia, por suas propriedades nutracêuticas e efeitos imunomoduladores e anti-envelhecimento, por exemplo. Além disso, o bioproduto apresenta potencial digestivo das proteínas em ensaios *in vitro* (17% na fase gástrica), podendo ser uma estratégia sustentável e promissora para a nutrição e saúde humana, sendo uma fonte de nutrientes essenciais, principalmente proteínas bioacessíveis, e compostos bioativos, como β-glucanas.

Conclusão: Pesquisas futuras poderão explorar a inclusão deste bioproduto em formulações de produtos como ingrediente alimentício, análises sensoriais e vida de prateleira, considerando que seu escalonamento já foi estudado e projetado. Este trabalho foi apoiado e financiado pela Embrapa Florestas e pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina FAPESC.

Trab. 261

PRODUÇÃO DE COMPOSTOS LÁCTEOS DE LEITE DE CABRA E FARINHA DE ARROZ COMO ALTERNATIVA ECONÔMICA

Autores: ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, JULIA PREBIANCA, AMANDA ALVES PRESTES, KARINE MARAFON, MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, CRISTIANE VIEIRA HELM, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: A desidratação do leite é uma tecnologia consolidada, capaz de ampliar seu aproveitamento e inserção no mercado ao proporcionar maior estabilidade e vida de prateleira. O processo de secagem reduz significativamente alterações químicas e microbiológicas, resultando em um produto com condições superiores de conservação, transporte e armazenamento em relação ao leite *in natura*. Entre os derivados, o leite em pó destaca-se pela ampla aceitação e

versatilidade de uso industrial, embora ainda seja considerado um produto de elevado valor econômico.

Objetivo: Com o objetivo de reduzir custos e diversificar o mercado, a indústria láctea vem investindo na formulação de compostos lácteos, que consistem na mistura de leite com outros ingredientes, sejam eles de origem láctea ou não. Um exemplo promissor é a combinação de leite de cabra com farinha de arroz, preservando as vantagens conferidas pela desidratação e possibilitando a criação de novos produtos.

Metodologia: Foram realizadas pesquisas em revistas indexadas.

Resultados: O leite de cabra apresenta composição proteica distinta do leite de vaca, especialmente quanto ao menor teor da fração α_1 -caseína, fator associado à sua menor alergeníssima, o que amplia seu potencial de consumo por públicos sensíveis a proteínas lácteas. O arroz, terceiro cereal mais cultivado no mundo, reafirma sua importância econômica, social e cultural no Brasil. Em escala global, o país ocupa a 11^a posição na produção da safra 2023/24, ficando atrás de China e Índia, que juntas respondem por mais da metade da produção mundial. Apesar dessa relevância, o uso da farinha de arroz no Brasil permanece aquém do seu potencial produtivo e comercial. A transformação de subprodutos, como o arroz quebrado e a quirera, em farinha de arroz representa uma alternativa sustentável e economicamente viável, agregando valor a matérias-primas de menor preço. Essa farinha oferece propriedades funcionais de interesse nutricional e tecnológico, além de ampla versatilidade de aplicação, incluindo sua utilização no desenvolvimento de compostos lácteos em pó.

Conclusão: A união do leite de cabra desidratado com a farinha de arroz não apenas otimiza o uso de recursos e reduz custos de produção, como também atende à demanda por alimentos inovadores, funcionais, de fácil conservação e alinhados às tendências de aproveitamento integral de matérias-primas.

Trab. 262

PRODUÇÃO DE FARINHAS ATRAVÉS DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAL DO BACUPARI

Autores: LÍGIA MARIA WEINGARTNER GODOI, LUCIA-NE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O processamento de frutas gera resíduos, tais como cascas e sementes. Apesar do alto volume produzido mundialmente, estes subprodutos ainda são pouco explorados pela indústria alimentícia. Entre eles está o Bacupari (*Garcinia brasiliensis*), onde cascas e sementes constituem cerca de 60% de sua massa.

Objetivo: Avaliar a possibilidade de produção de farinhas dos subprodutos do Bacupari, considerando sua composição física e microestrutural, presença de compostos bioativos e atividade antioxidante.

Metodologia: Este trabalho trata-se de uma revisão de literatura realizada com base em artigos publicados entre 2018 e 2021, os quais investigaram a produção de farinhas a partir das cascas e sementes do Bacupari. Foram considerados estudos que avaliaram propriedades físico-químicas, tecnológicas, atividade antioxidante, composição microestrutural e presença de compostos bioativos.

Resultados: A umidade máxima das farinhas mostrou-se abaixo dos parâmetros estabelecidos pela ANVISA. O teor mineral das cascas foi superior ao das sementes. As farinhas apresentam características em sua composição que as tornam fonte de proteína e fibras, com grande potencial nutricional para aplicação na indústria de alimentos. Quanto à solubilidade, as farinhas de sementes foram três vezes menos solúveis em água do que as de cascas. Amostras de farinhas de frutos imaturos apresentaram maior tempo de molhabilidade do que as de frutos maduros. Os perfis antioxidantes (CFT, DPH, ABTS e FRAP) foram influenciados pela maturação dos frutos e pela fração a partir da qual a farinha foi produzida. As propriedades bioativas benéficas do Bacupari estão relacionadas aos compostos 7-epiclusianona, gutiferon-A e fukugentina. Em estudos recentes, foram identificados compostos fenólicos como quinina, ácido p-cumárico e formononetina. As análises morfológicas apontam a presença de fibras, lipídios e proteínas. Já as análises de DRX e DRIFTS indicam a presença de amido, confirmada nas propriedades da pasta da farinha de sementes.

Conclusão: As farinhas produzidas a partir das sementes e cascas do Bacupari possuem alto teor de fibras e são fonte de proteína, com significativa presença de compostos fenólicos antioxidantes e ótimas propriedades bioativas. Em relação as propriedades tecnológicas, a farinha das sementes tem potencial espessante, com ampla faixa de estabilidade térmica.

Trab. 263

PRODUÇÃO DE KOMBUCHA COM VARIAÇÃO NA SEGUNDA FERMENTAÇÃO COM SABORIZAÇÃO DE CAFÉ COM XAROPE DE TÂMARA

Autores: JOICE ALINE DE SOUZA, NAIARA CEMIN DE MACEDO, LUCIANE LANSER, ALINE GONÇALVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A kombucha, por ser rica em microrganismos, faz muito bem para a flora intestinal, já que é fonte de probióticos, e possui poder de fortalecer o sistema imunológico, além disso, facilita absorção de nutrientes, rico em antioxidantes, pode auxiliar no tratamento de pessoas com diabetes, diminui chance de problemas cardiovasculares, entre outros benefícios. A bebida que está cada vez mais popular entre o público adepto de uma rotina mais leve, saudável e com menos itens processados na alimentação, por ser uma bebida gaseificada e com um sabor doce, é considerada por muitos uma substituição dos refrigerantes, e esse processo de gaseificação se dá na segunda etapa da fermentação, onde a levedura irá se alimentar do açúcar presente na kombucha.

Objetivo: Produzir kombucha de café a partir da 1^a

fermentação do chá verde, e 2^a fermentação com adição do café adoçado com tâmaras.

Metodologia: O chá verde foi preparado, adoçado e reservado até temperatura ambiente. Na sequência foi adicionado o “líquido de arranque” de 50 mL por litro do chá, esse líquido é proveniente da última produção do chá onde os scobys estavam. Após 7 dias a segunda fermentação foi feita com a relação de 1:1, 600 mL do chá fermentado e 600 mL do café. Esta mistura foi envasada em uma garrafa de plástico, para que ocorra a gaseificação por um período de 4 dias.

Resultados: Após os testes de produção da nova opção de kombucha, pode-se perceber que o experimento que possuía o maior teor de café e tâmara, tornou-se mais atrativo ao paladar. Os demais ensaios tiveram um resultado de pH mais baixo, implicando numa maior acidez da bebida e com odor forte similar ao do vinagre, o que é característico da 1^a fermentação do processo de produção.

Conclusão: A kombucha saborizada com café e adoçada com a tâmara tem potencial para entrar no mercado dessa bebida que vem ganhando cada vez mais espaço na vida de pessoas adeptas à um estilo de vida mais saudável.

Trab. 264

PROGRAMAÇÃO EPIGENÉTICA FETAL INDUZIDA PELA NUTRIÇÃO MATERNA: IMPLICAÇÕES PARA DOENÇAS METABÓLICAS AO LONGO DA VIDA

Autores: ELOHA VELLONE, LUIZ HENRIQUE BOLO-NHEZ, VICTOR OLIVEIRA RODRIGUES, JOAO RAFAEL SALLES ROCHA

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A nutrição materna exerce papel fundamental na saúde metabólica da prole. Evidências científicas apontam que a ingestão inadequada de macronutrientes durante a gestação, como carboidratos e proteínas, pode desencadear alterações epigenéticas no feto, tal como metilações no DNA, que modulam a expressão gênica sem modificar sua sequência. Essas alterações estão associadas a um aumento do risco de doenças metabólicas na vida adulta, incluindo diabetes tipo 2, obesidade e doenças cardiovasculares

Objetivo: Investigar como diferentes padrões alimentares durante a gestação impactam o desenvolvimento epigenético do feto, com ênfase na expressão de genes relacionados ao metabolismo e como essas alterações podem aumentar o risco de doenças metabólicas ao longo da vida da prole

Metodologia: Revisão bibliográfica de caráter analítico, com seleção de artigos científicos nas bases de dados PubMed e Scielo. Foram selecionados 27 artigos, entre estudos observacionais e experimentais, a partir de um total de 160 encontrados, conforme critérios de relevância, atualidade e qualidade metodológica

Resultados: Os epialelos metaestáveis — regiões genômicas com padrões significativos de metilação do DNA, mesmo sem variações genéticas — apresentaram alterações expressivas em fetos expostos à escassez alimentar crônica,

com altos níveis de metilação. A redução na transferência de aminoácidos e glicose para o feto comprometeu a regulação metabólica, com predominância de vias anabólicas ao invés das catabólicas, resultando em menor taxa de crescimento e maior predisposição ao desenvolvimento de síndromes metabólicas. Além disso, observou-se que a subnutrição nos dois primeiros trimestres gestacionais impacta negativamente o desenvolvimento dos centros hipotalâmicos de controle do apetite, favorecendo padrões alimentares disfuncionais na vida pós-natal e maior risco de obesidade. Esses achados sugerem uma adaptação fetal a ambientes carente de nutrientes, que se torna prejudicial quando há abundância alimentar no pós-natal

Conclusão: Conclui-se que a desnutrição fetal provoca alterações epigenéticas relevantes que comprometem a regulação metabólica e o desenvolvimento de mecanismos de controle do apetite, elevando o risco de doenças metabólicas na vida adulta. Essas evidências reforçam a importância de uma alimentação materna adequada como estratégia preventiva essencial para a saúde a longo prazo da prole

Trab. 265

PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO CAFÉ VERDE E TORRADO: IMPLICAÇÕES PARA A PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O estresse oxidativo é um mecanismo central no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e câncer. Nesse contexto, o café, nas suas formas verde e torrada, destaca-se como uma fonte relevante de compostos bioativos com potente ação antioxidante, como os ácidos clorogênicos e as melanoidinas. Esses compostos são capazes de neutralizar radicais livres, reduzir danos oxidativos ao DNA, lipídios e proteínas, além de modular processos inflamatórios e enzimáticos relacionados à gênese e progressão dessas doenças, contribuindo, assim, para a sua prevenção e controle.

Objetivo: Revisar a literatura científica acerca das propriedades antioxidantes do café verde e torrado e seu papel na prevenção e controle das doenças crônicas.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa considerando artigos publicados nos últimos 10 anos nas bases PubMed, Scielo, e Cochrane Library. Foram selecionados estudos *in vitro*, *in vivo* e clínicos que avaliaram a capacidade antioxidante do café e seus efeitos na prevenção de doenças crônicas.

Resultados: O café verde apresenta maior concentração de ácidos clorogênicos, os quais possuem forte capacidade antioxidante, demonstrando redução dos marcadores de estresse oxidativo em modelos animais e humanos. O café torrado, apesar da redução desses compostos, apresenta formação de melanoidinas que também possuem ação antioxidante e anti-inflamatória. A ingestão regular de café, em diferentes formas, está associada a menor risco de

diabetes tipo 2, redução da pressão arterial e melhora do perfil lipídico, potencialmente relacionados às suas propriedades antioxidantes. Estudos observacionais e clínicos apontam ainda que o consumo moderado de café pode exercer efeitos neuroprotetores, reduzir a inflamação sistêmica e melhorar a sensibilidade à insulina. Além disso, a presença de outros fitoquímicos no café, como trigonelina e diterpenos, também pode contribuir para esses efeitos benéficos à saúde metabólica e cardiovascular.

Conclusão: Ambas as formas de café, verde e torrado, possuem compostos antioxidantes capazes de reduzir o estresse oxidativo e modular processos inflamatórios, contribuindo para a prevenção das principais doenças crônicas. A torra modifica o perfil antioxidante, mas não elimina os benefícios funcionais do café.

Trab. 266

PROTEÍNA ANIMAL VERSUS VEGETAL: IMPACTO NA COMPOSIÇÃO DE MASSA MAGRA E SAÚDE METABÓLICA – UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: LOUISE MOREIRA RODRIGUES, BÁRBARA JACOMINI, BRUNA RIBEIRO BRUZADIN, NATÁLIA DE OLIVEIRA PALADINI, DURVAL RIBAS FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A adesão crescente a dietas baseadas em vegetais, impulsionada por fatores éticos, ambientais e de saúde, tem gerado questionamentos sobre a eficácia das proteínas vegetais na manutenção e promoção da composição corporal e saúde metabólica. Apesar de estudos recentes indicarem que a combinação adequada de proteínas vegetais pode oferecer efeitos comparáveis às proteínas animais, a literatura ainda apresenta divergências.

Objetivo: Analisar a literatura científica recente, explorando as diferenças entre proteínas vegetais e animais quanto ao impacto na composição de massa magra e na saúde metabólica, contribuindo para embasar futuras decisões clínicas e estratégias alimentares.

Metodologia: A revisão foi desenvolvida seguindo as diretrizes PRISMA-NMA. A busca foi realizada na base de dados PubMed e foram incluídos artigos conduzidos em humanos com dados relacionados à composição de massa magra e saúde metabólica, publicados nos últimos 5 anos, nos idiomas inglês e português. O processo de seleção foi efetuado pela plataforma Rayyan e, após a triagem por meio de uma análise duplo-cega, 20 estudos foram incluídos na construção da pesquisa.

Resultados: As proteínas animais demonstraram maior eficácia na preservação e aumento da massa magra em contextos de maior resistência anabólica, como em idosos ou indivíduos com sarcopenia. Em populações jovens e fisicamente ativas as proteínas vegetais, quando consumidas em quantidades adequadas, fortificadas com aminoácidos essenciais ou em combinações com outras proteínas vegetais (como soja, ervilha e arroz) apresentaram desempenho equivalente às proteínas animais na manutenção ou ganho de massa magra. Além disso, as proteínas animais se mostraram mais eficazes na retenção

de nitrogênio e na síntese proteica, particularmente em idosos e indivíduos metabolicamente comprometidos. Quanto à saúde metabólica, 60% dos estudos indicaram que dietas com proteínas vegetais favoreceram a redução do colesterol LDL, colesterol total e a melhora do controle do apetite.

Conclusão: É essencial personalizar o uso de proteínas vegetais e animais conforme as necessidades de cada população, adotando estratégias específicas para maximizar os benefícios das proteínas vegetais ao consumi-las.

Trab. 267

PROTOCOLOS DE SUPORTE NUTRICIONAL EM PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO EM AMBIENTE DE UTI: ANÁLISE PRELIMINAR

Autores: PAULA DELLA GIUSTINA RIGONE, JARBAS FERRERI NETO, GEANLUCCA GIACOMINI PIOVESANI, LUBIANE DE TOLEDO

Instituição: FACULDADE SANTA RITA

Introdução: O infarto agudo do miocárdio (IAM) representa uma das principais causas de internação em unidades de terapia intensiva (UTI), com letalidade hospitalar média superior a 10% no Brasil. Pacientes com IAM que necessitam de cuidados intensivos frequentemente apresentam múltiplos fatores de risco cardiovasculares, inflamação sistêmica e complicações metabólicas, que contribuem para a desnutrição ou piora do estado nutricional durante a internação. Nesse contexto, a terapia nutricional adequada desempenha papel fundamental na recuperação clínica e funcional, repercutindo diretamente no prognóstico.

Objetivo: Este trabalho tem como objetivo investigar as estratégias e protocolos de terapia nutricional recomendados para pacientes com IAM internados em UTI.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada nas bases SciELO, BVS e PubMed, utilizando os descritores DeCS/MeSH “infarto do miocárdio”, “unidades de terapia intensiva”, “terapia nutricional”, “nutrição enteral” e “nutrição parenteral”, combinados pelos operadores booleanos AND e OR. Foram incluídos artigos originais, consensos e diretrizes, publicados entre 2020 e 2025, em português ou inglês.

Resultados: As evidências preliminares ressaltam a importância da atualização contínua de protocolos baseados em evidências, abrangendo as seguintes etapas: (1) avaliação inicial do estado nutricional e hemodinâmico para definir o momento seguro de iniciar o suporte; (2) início precoce da nutrição enteral, preferencialmente nas primeiras 24 a 48 horas após estabilidade clínica; (3) monitoramento contínuo da tolerância digestiva e ajustes na velocidade e volume da nutrição enteral; (4) uso da nutrição parenteral complementar em casos de contra-indicação ou intolerância à via enteral; (5) prescrição progressiva de metas calóricas e proteicas individualizadas, com atenção especial à prevenção da perda de massa muscular; e (6) acompanhamento multiprofissional constante para avaliar necessidades metabólicas, controle glicêmico e prevenção de complicações associadas.

Conclusão: Os resultados parciais evidenciam que a adoção de protocolos atualizados para terapia nutricional em pacientes com IAM na UTI é essencial para otimizar a recuperação clínica e funcional, reduzindo complicações associadas ao estado crítico. Contudo, a consolidação de recomendações mais precisas e adequadas às particularidades do paciente exige a ampliação das evidências por meio de revisão constante da literatura e análises adicionais.

Trab. 268

PSORÍASE E INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS: UMA REVISÃO

Autores: BRUNO ROCHA SILVA SETTA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A psoríase é uma doença cutânea inflamatória crônica, de base genética e imunologicamente mediada, com uma prevalência de aproximadamente 2-3% no mundo ocidental. Possui etiologia multifatorial e caracterizada por uma desregulação dos sistemas imunes inato e adaptativo, com ativação de células T helper (Th)-1 e Th-17. Devido ao seu caráter inflamatório e crônico, pode ter repercussões sistêmicas e está associada a comorbidades, como síndrome metabólica (SM), hipertensão arterial (HAS), dislipidemia, diabetes mellitus (DM) e doença cardiovascular. As intervenções no estilo de vida, incluindo dieta, perda de peso e atividade física, não apenas melhoram os sintomas da psoríase preexistente, mas também evitam a doença e suas formas mais graves em indivíduos com sobrepeso e obesidade. Contudo, ainda há uma carência de estudos de maior evidência científica para esclarecer quais intervenções nutricionais são as mais indicadas para os portadores de psoríase.

Objetivo: Para tanto, esse trabalho tem como objetivo realizar uma revisão de literatura de ensaios clínicos randomizados, a respeito de intervenções nutricionais na psoríase.

Metodologia: Realizou-se uma revisão da literatura com artigos publicados entre 2018 e 2024 nas bases de dados SciELO, PubMed e Google Acadêmico, com descritores “Psoriasis”, “Nutritional intervention” and “Diet”. Foram pesquisas primárias que abordaram a intervenção nutricional na alimentação e psoríase em ensaios clínicos randomizados. Foram excluídos estudos que não retrataram a temática em pauta, estudos transversais, coorte e pesquisas de revisão.

Resultados: Verificou-se uma clara associação entre tipos de dieta com comorbidades associadas e a gravidade e progressão da psoríase. Dietas anti-inflamatórias, como a mediterrânea e a cetogênica, mostraram-se mais eficazes na redução da atividade da doença e das comorbidades associadas. As dietas ricas em ácidos graxos do tipo ômega-3 mostram-se promissoras para o controle da psoríase, sobretudo para evitar eventos cardiovasculares.

Conclusão: Os estudos encontrados sugerem dietas anti-inflamatórias, como a mediterrânea e cetogênica, e uma dieta hipocalórica, sobretudo naqueles com sobrepeso ou obesidade.

Recomenda-se principalmente também a ingestão de alimentos com altas propriedades antioxidantes, como peixes ricos em ω-3 PUFA. Vale ressaltar que a dieta cetogênica apresentou maior evidência no controle da doença. Além disso, deve-se evitar aqueles alimentos com um potencial ação pró-inflamatória, pois podem exarcebar a doença.

Trab. 269

QUEIJO FRESCO FUNCIONAL ADICIONADO COM POLPA DE GUABIROBA

Autores: LEANDRO JOSÉ DE OLIVEIRA MINDELO, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, AMANDA ALVES PRESTES, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, CAROLINA KREBS DE SOUZAF, CRISTIANE VIEIRA HELM, TATIANA COLOMBO PIMENTEL, KARINE MARAFON, ELANE SCHWINDE

PRUDENCIO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: Queijos frescos são produtos lácteos que os consumidores consideram altamente aceitáveis e são propensos à adição de ingredientes com propriedades funcionais. Frutos da família Myrtaceae, como guabiroba, são considerados frutos funcionais.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo caracterizar queijos frescos adicionados de polpa de guabiroba (5, 10, 15%) em relação ao teor de compostos fenólicos totais.

Metodologia: Foram desenvolvidas quatro formulações de queijo, com diferentes porcentagens de polpa de guabiroba adicionada. A amostra controle não teve adição, enquanto as demais continham 5%, 10% e 15% de polpa de guabiroba, denominadas amostra 0, amostra 5, amostra 10 e 15, respectivamente. Os compostos fenólicos totais foram determinados por análise colorimétrica com o reagente de Folin-Ciocalteau. Os resultados foram expressos em microgramas de equivalentes de ácido gálico por 100 gramas de amostra seca ($\mu\text{g EAG}/100\text{ g}$). A curva de calibração do ácido gálico foi construída com concentrações variando de 0 a 100 mg/L.

Resultados: A adição de polpa de guabiroba aumentou o teor total de compostos fenólicos das amostras de queijo fresco em 1,4 a 2,5 vezes. O impacto foi mais pronunciado para a adição de 10% e 15%. Os resultados são interessantes, visto que produtos lácteos com alguns compostos bioativos são uma linha de pesquisa promissora para a indústria de laticínios quando o objetivo é aumentar a funcionalidade. Estudos anteriores relataram aumento na concentração de compostos fenólicos após a adição de frutas aos queijos, no entanto, este é o primeiro estudo utilizando polpas de guabiroba.

Conclusão: No presente estudo, o teor de polpa de guabiroba recomendado está entre 10 e 15%. Conclui-se que o queijo fresco com polpa de guabiroba apresentou maior concentração de compostos bioativos e propriedades funcionais, demonstrando ser um produto inovador para a indústria de laticínios.

Trab. 270**QUEIJOS FUNCIONAIS ENRIQUECIDOS COM EXTRATOS DE PLANTAS NATIVAS: UMA PERSPECTIVA SOBRE SAÚDE, TECNOLOGIA E MERCADO**

Autores: MATHEUS SBRUZZI FIEBIG, AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, CRISTIANE VIEIRA HELM, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA NUNES FERREIRA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: A demanda crescente por alimentos com propriedades funcionais e apelo sustentável tem impulsionado inovações na indústria de laticínios. Os queijos, em especial, vêm sendo explorados como matrizes ideais para a incorporação de compostos bioativos. A aplicação de extratos de plantas nativas destaca-se não apenas pelo potencial antioxidante e antimicrobiano, mas também pela valorização de espécies vegetais regionais, promovendo inovação territorial e sustentabilidade

Objetivo: Realizar uma análise crítica da literatura científica recente sobre o uso de extratos de plantas nativas na produção de queijos funcionais, com foco nas propriedades antioxidantes, antimicrobianas, sensoriais e potencial de valorização mercadológica

Metodologia: Foi conduzida uma revisão sistemática nas bases ScienceDirect, Scopus e Web of Science, contemplando artigos publicados entre 2020 e 2024. Os critérios de inclusão foram: estudos revisados por pares que abordassem a aplicação de extratos vegetais em queijos, com avaliação de atributos funcionais, tecnológicos e sensoriais

Resultados: Os resultados demonstraram que a adição de extratos vegetais pode promover aumento significativo na atividade antioxidante dos queijos (até +300%) e redução da carga microbiana (até -83%) em relação a queijos controle. No entanto, a intensidade sensorial de alguns extratos, como alho e círcuma, exigiu ajustes na formulação para garantir a aceitação do consumidor. Técnicas como encapsulação, nanoemulsões e controle da concentração foram eficazes em mitigar os impactos sensoriais negativos. A utilização de espécies vegetais nativas reforçou a identidade territorial e favoreceu a agregação de valor local, especialmente em regiões com biodiversidade expressiva. Apesar dos avanços, ainda existem lacunas quanto à padronização dos métodos de extração, estabilidade dos compostos ativos e estratégias de rotulagem e comunicação com o consumidor final. A integração entre ciência, inovação tecnológica e conhecimento tradicional será essencial para consolidar esses produtos no mercado

Conclusão: Queijos funcionais enriquecidos com extratos de plantas nativas representam uma interseção promissora entre saúde, inovação tecnológica e sustentabilidade. Com base nos dados analisados, evidencia-se um potencial significativo de crescimento nesse nicho, desde que superados os desafios técnicos e sensoriais associados à incorporação dos extratos.

Trab. 271**RECOBRIMENTO DE FRUTAS COM MATERIAS PRIMAS NATURAIS**

Autores: LUIS FERNANDO KOSCHNIK BUNN, MIGUEL BAUSCHAT, LUCIANE LANSER, ALINE GONÇALVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A agroindústria proporcionou o aumento da produtividade de alimentos, e exigiu o desenvolvimento de novas tecnologias para seu aprimoramento. Uma destas tecnologias é o recobrimento de frutas. O produto deve formar uma película protetora ao redor do fruto, para evitar a perda de água, contaminação de microrganismos, perda de nutrientes, além disso, não alterar o sabor da fruta, ser transparente, comestível e não tóxica. Alguns motivos para o desenvolvimento deste produto são o aumento do tempo de conservação das frutas, a redução do desperdício, o aumento da qualidade do produto, a possibilidade de alcançar novos mercados e a satisfação do cliente. Aproximadamente um quarto de todas as frutas produzidas no Brasil são perdidos. Assim, percebe-se que o problema do desperdício é complexo.

Objetivo: Desenvolver um filme de recobrimento para folhas de *Pereskia aculeata*, popularmente conhecida como ora-pro-nóbis.

Metodologia: As folhas de ora-pro-nóbis foram colocadas no banho de hipoclorito de sódio por 8 minutos e após este tempo foram secas com papel toalha. Para a preparação do recobrimento, adicionou-se em água o amido, a isoflavona e a gelatina, a mistura foi aquecida. A aplicação do recobrimento sobre a folha foi realizada mergulhando-se a folha durante 30 segundos na mistura. As folhas foram penduradas numa sala a temperatura e umidade ambientais por 7 dias.

Resultados: A menor perda de massa encontrada foi 23% e a maior perda de massa foi 87%. É desejável que esta perda de massa seja a menor possível, pois isso indica que o recobrimento aplicado foi eficaz em reduzir a taxa de evaporação da água presente na folha, retardando assim o processo de ressecamento e murchamento. A menor perda de massa está associada a uma maior retenção de umidade, o que contribui diretamente para a manutenção da textura, da aparência visual e do valor nutricional do vegetal ao longo do tempo. Por outro lado, quando a perda de massa é elevada, como no caso dos 87%, observa-se uma aceleração na deterioração da folha, comprometendo sua qualidade e reduzindo sua vida útil. Esses resultados demonstram a importância do uso de recobrimentos adequados como estratégia para prolongar a conservação de produtos hortícolas frescos.

Conclusão: Com este trabalho, foi desenvolvida uma formulação de recobrimento para frutas que prolonga a sua durabilidade através da formação de um filme protetivo que reduz a perda de água.

Trab. 272**REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL NA CADEIA**

NUTRICIONAL: ALTERNATIVAS BIODEGRADÁVEIS ÀS EMBALAGENS CONVENCIONAIS

Autores: LUCIANE LANSER, THAIS COSTA NIHUES, JÚLIA PREBIANCA, ANA CAROLINE FERREIRA CAR-VALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A cadeia nutricional — que inclui alimentos, suplementos e nutracêuticos — é responsável por grande parte dos resíduos plásticos. A substituição por embalagens biodegradáveis representa estratégia eficaz para reduzir impacto ambiental, já que muitos produtos tradicionais persistem no ambiente por décadas.

Objetivo: Avaliar opções biodegradáveis emergentes (bioplásticos, nanocompósitos, filmes comestíveis) entre 2019 e 2024, comparando sua eficácia funcional e sustentabilidade em substituição aos plásticos convencionais.

Metodologia: Revisão sistemática em PubMed, Web of Science e Scopus com termos como “sustainable packaging”, “biodegradable alternatives”, “life cycle assessment”, “food supplements”. Incluídos estudos originais, revisões e análises de LCA.

Resultados: Bioplásticos como PLA e PHB destacam-se por serem compostáveis e por terem propriedades termomecânicas adequadas a embalagens de alimentos/suplementos. O PHB se mostra promissor como substituto do polipropileno (PP), com índice de degradação de 6–12 meses vs. 40–200 anos de PP. Embora atualmente 3–4 vezes mais caro, torna-se competitivo em custos de descarte e reciclagem. Filmes à base de polissacarídeos extraídos de resíduos agroindustriais (amido, celulose, quitosana) indicam ganhos ambientais e econômicos. A adição de nanopartículas (TiO₂, ZnO) aumenta a performance funcional dos filmes, mas requer avaliação de segurança e regulamentação. Filmes com pigmentos naturais também fornecem funcionalidade sensorial adicional.

Conclusão: A substituição de plásticos convencionais por alternativas biodegradáveis na cadeia nutricional é viável e benéfica ambientalmente. Bioplásticos e filmes compostáveis oferecem funcionalidade e segurança, e filmes ativos inteligentes agregam valor. Os próximos passos incluem redução de custo, regulamentação, escalabilidade industrial e adoção de LCA e etiquetagem para comunicar os benefícios ecológicos.

Trab. 273

REFRIGERAÇÃO E PERFIL NUTRICIONAL: COMO O ARMAZENAMENTO A BAIXAS TEMPERATURAS PRESERVA COMPOSTOS BIOATIVOS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Compostos bioativos como polifenóis, flavonoides, carotenoides e vitaminas são responsáveis por efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios e imunomoduladores em alimentos funcionais. No entanto, são altamente instáveis frente a calor, luz e oxigênio, o que pode reduzir sua concentração e eficácia.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão da literatura, a eficácia da refrigeração na preservação de compostos bioativos em alimentos funcionais minimamente processados ou industrializados.

Metodologia: Foram selecionados artigos científicos publicados entre 2020 e 2024 nas bases Scopus, PubMed e SciELO com os termos “refrigeração”, “compostos bioativos”, “estabilidade térmica” e “alimentos funcionais”. Foram incluídos estudos experimentais e revisões que analisaram a influência da temperatura no teor e na atividade dos compostos bioativos.

Resultados: A maioria dos estudos indica que a refrigeração (entre 4 °C e 8 °C) retarda reações oxidativas e enzimáticas responsáveis pela degradação dos compostos. Frutas e vegetais ricos em antocianinas, vitamina C e ácido fólico apresentam menores perdas sob refrigeração, preservando sua capacidade antioxidante por mais tempo. Em sucos, chás e bebidas funcionais, a temperatura baixa prolonga a estabilidade sensorial e funcional dos ingredientes ativos. Alguns estudos destacam que o uso de embalagens escurezas e atmosfera modificada, associado à refrigeração, otimiza ainda mais a conservação.

Conclusão: A refrigeração é comprovadamente eficaz na preservação de compostos bioativos, sendo considerada uma etapa crítica na cadeia de produção e distribuição de alimentos funcionais. A literatura reforça sua importância na manutenção do valor nutricional e no prolongamento da vida útil desses produtos.

Trab. 274

REFRIGERAÇÃO INTERMITENTE VS. CONTÍNUA NA ESTABILIDADE DE PROBIÓTICOS EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Probióticos são microorganismos vivos que, quando administrados em quantidades adequadas, conferem benefícios à saúde. No entanto, sua viabilidade é altamente sensível às condições de armazenamento, especialmente à temperatura. Práticas de refrigeração inadequadas podem comprometer a eficácia dos suplementos probióticos, sendo a comparação entre métodos de refrigeração contínua e intermitente um tema recente e relevante.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática da literatura recente, o impacto dos regimes de refrigeração contínua e intermitente na estabilidade e viabilidade de probióticos em suplementos alimentares.

Metodologia: Foi realizada busca nas bases PubMed, Scopus e Web of Science com os descritores “probiotic stability”, “refrigeration”, “intermittent cooling”, “continuous refrigeration” e “nutraceutical supplements”, limitando-se a publicações de 2019 a 2024. Foram incluídos ensaios laboratoriais, estudos de simulação logística e revisões sistemáticas.

Resultados: A maioria dos estudos aponta que a refrigeração contínua (2 °C a 8 °C) garante melhor estabilidade microbiológica dos probióticos. Já a refrigeração intermitente, caracterizada por ciclos de exposição a temperaturas mais elevadas durante o transporte ou falhas logísticas, está associada a reduções significativas na contagem de unidades formadoras de colônia (UFC), variando entre 1 a 3 log UFC em 30 dias. Algumas cepas como *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium lactis* apresentaram maior sensibilidade à flutuação térmica. Estudos apontam também que o uso de excipientes protetores e microencapsulação pode mitigar parcialmente esses efeitos.

Conclusão: A literatura recente evidencia que a refrigeração contínua é mais eficaz na manutenção da viabilidade de probióticos em suplementos. A refrigeração intermitente, embora comum na logística de distribuição, representa um risco significativo à eficácia funcional dos produtos. O controle rigoroso da cadeia fria e o desenvolvimento de formulações mais estáveis são estratégias recomendadas para garantir a qualidade dos suplementos probióticos.

Trab. 275

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE MUSCULAR ESQUELÉTICO RELATIVO (RSMI) EM ADULTOS FISICAMENTE ATIVOS E O USO DOS PRINCIPAIS SUPLEMENTOS ESPORTIVOS: UM ESTUDO RETROSPECTIVO OBSERVACIONAL

Autores: LIMIRO LUIZ DA SILVEIRA NETO, GLAUCO MOL SANTOS JUNIOR, SAMIR STEFANO FILHO

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: O uso de suplementos quando indicado e utilizado corretamente, pode influenciar no ganho de massa muscular, performance e saúde em geral.

Objetivo: Avaliar se existe relação entre exercício físico e uso de suplementos relacionados ao exercício físico mais comuns na prática clínica (Whey protein, creatina, HMB, B-alanina, Glutamina e Cafeína) com os índices de músculo esquelético relativo (RSMI).

Metodologia: Foi seguido o modelo retrospectivo observacional (Regras do STROBE) com 50 pacientes adultos com idade entre 18 e 65 anos que praticam exercício físico e avaliados em centros médicos na cidade de Brasília de 05/2023 à 05/2024 por meio da análise de Bioimpedânciometria ou DEXA de corpo inteiro, sendo incluídos no estudo somente pacientes que fizeram uso de um ou mais suplementos e não sedentários segundo os critérios da OMS.

Resultados: Dos 50 participantes, a maioria foi do gênero masculino (58%), sendo o grupo DEXA com 44 participantes e o grupo BIO com 06 participantes. A idade média geral foi

de 40,60 anos (22 a 60). A quantidade de exercícios físicos praticados por semana foi de 4,80 (3 a 9) em geral. O RSMI geral apresentou média de $8,56 \pm 1,76$. O uso geral dos suplementos (DEXA e BIO) evidenciou que o uso da creatina (34%) e creatina com Whey(24%) foram os mais frequentes. O estudo observou que houve importante relação de gênero masculino com o RSMI, com $OR=4,89$ e $p=0,000$. A análise de regressão logística nominal dos preditores suplementos em geral (DEXA e BIO) em relação ao preditor resposta RSMI apresentou significância estatística em relação às combinações dos suplementos creatina, BCAA, Whey, e Whey, creatina e b-alanina, $p=0,015$ e $OR=1,62$ para ambas as combinações. Não houve diferença estatística significativa entre os valores das médias do RSMI dos grupos DEXA e BIO, com $p=0,307$

Conclusão: Houve relação entre o exercício físico e o uso de suplementos mais comuns na prática clínica com o aumento do RSMI em adultos fisicamente ativos. O uso geral dos suplementos (DEXA e BIO) evidenciou que o uso da creatina (34%) e creatina com Whey Protein (24%) foram os mais frequentes. Ainda, houve importante relação do gênero masculino com o índice muscular esquelético relativo (RSMI). No gênero feminino não se observou aumento. Evidenciou-se significância estatística em relação às combinações dos suplementos creatina, BCAA, Whey, e Whey, creatina e betAlanina. Não houve diferença estatística significativa entre os valores das médias do RSMI dos grupos DEXA e BIO.

Trab. 276

RELAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E MÚSCULO ESQUELÉTICO NA PERFORMANCE ESPORTIVA POR MEIO DA ATIVAÇÃO NUTROLÓGICA DA IRISINA E MICRORNAS

Autores: RAKEL BARROS DE MELO RIBEIRO, CRISTIANE MARIA FEDERICCI HADDAD, MÁRCIA JUDITH MEDEIROS GARCIA, LUANA BARBOSA DA SILVA

Instituição: OUTROS

Introdução: A performance esportiva depende de múltiplos fatores fisiológicos, incluindo microbiota intestinal, metabolismo muscular e nutrição. A irisina, miocina/adipocina induzida pelo exercício, exerce efeitos anabólicos, antioxidantes e anti-inflamatórios, influenciando regeneração muscular, biogênese mitocondrial e metabolismo energético [1,2]. MicroRNAs regulam a expressão gênica pós-transcricional e participam da adaptação muscular ao exercício, modulando respostas contráteis e regenerativas [3]. Alterações na microbiota podem afetar composição corporal, recuperação e desempenho.

Objetivo: Revisar sistematicamente a relação entre microbiota intestinal e músculo esquelético na performance esportiva, considerando a ativação nutrológica da irisina e microRNAs.

Metodologia: Revisão sistemática (abril-junho/2023) conforme PRISMA, nas bases Scopus, PubMed, Science Direct, Scielo e Google Scholar. Descritores (MeSH) em português e inglês foram combinados com operadores booleanos. A qualidade dos estudos foi avaliada pelo GRADE e o risco de

viés pelo método Cochrane.

Resultados: Foram identificados 117 artigos; após triagem, 27 atenderam aos critérios. Irisina promove o escurecimento do tecido adiposo branco, aumenta a termogênese, melhora saúde óssea e muscular, estimula angiogênese e genes osteogênicos [2]. Em atletas, níveis adequados correlacionam-se com maior força e densidade mineral óssea. MicroRNAs apresentam perfis de expressão específicos segundo tipo e intensidade de treino, regulando reparo tecidual, metabolismo de lipídios e glicose [3]. A interação entre microbiota saudável, expressão adequada de microRNAs e secreção de irisina potencializa performance e recuperação.

Conclusão: A modulação da microbiota intestinal, aliada à regulação de irisina e microRNAs, constitui estratégia promissora para otimizar desempenho, prevenir lesões e acelerar recuperação em atletas. Intervenções nutrológicas personalizadas, integrando treino e nutrição, podem maximizar benefícios metabólicos e funcionais.

Trab. 277

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE CAFÉ TORRADO E A REGULAÇÃO DA GLICEMIA EM INDIVÍDUOS COM RESISTÊNCIA INSULÍNICA

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A resistência insulínica é um fator central na fisiopatologia do diabetes tipo 2, sendo caracterizada pela diminuição da resposta dos tecidos-alvo à insulina, o que compromete o controle da glicemia. Esse quadro pode evoluir para hiperglicemia crônica e maior risco de complicações metabólicas. O consumo de café torrado tem sido associado à melhora da regulação glicêmica, possivelmente devido aos seus compostos bioativos, como ácidos clorogênicos, diterpenos, cafeína e melanoidinas, que apresentam efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios e moduladores do metabolismo da glicose. Essas substâncias podem atuar na sinalização da insulina, no transporte de glicose e na resposta inflamatória sistêmica, contribuindo para a prevenção ou controle do diabetes tipo 2.

Objetivo: Investigar, por meio de revisão, os efeitos do consumo habitual de café torrado na regulação glicêmica de indivíduos com resistência insulínica.

Metodologia: Foram selecionados estudos clínicos randomizados, estudos de coorte e revisões sistemáticas publicados nos últimos 10 anos que avaliaram a relação entre consumo de café torrado e parâmetros glicêmicos em populações com resistência insulínica ou pré-diabetes.

Resultados: Diversos estudos indicam que o consumo regular de café torrado está relacionado à melhora da sensibilidade à insulina, redução da glicemia de jejum e diminuição da hemoglobina glicada. Os efeitos benéficos foram observados tanto em homens quanto em mulheres, em diferentes faixas etárias. A ingestão de 3 a 4 xícaras de café por

dia, sem adição excessiva de açúcar, foi a mais frequentemente associada aos resultados positivos. Compostos como melanoidinas, ácidos fenólicos e alcaloides como a cafeína demonstraram potencial para modular a expressão de genes relacionados ao metabolismo energético, além de interferir na secreção de insulina pelas células beta pancreáticas. Alguns estudos também relataram menor marcadores inflamatórios e estresse oxidativo, reforçando o papel do café como alimento funcional.

Conclusão: O café torrado apresenta potencial como coadjuvante na melhora da regulação glicêmica em indivíduos com resistência insulínica, mas recomenda-se mais pesquisas para confirmar dosagens eficazes e segurança em longo prazo.

Trab. 278

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE FIBRAS E A QUALIDADE DE VIDA EM PORTADORES DE SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL

Autores: ESTELA IRACI RABITO, RUBIA FERNANDA RIBEIRO PURCINO, MARIA LUIZA DOS SANTOS GUIMARÃES, FERNANDA BRUNETTO, MONICA ROSAS ROCHA

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Introdução: A Síndrome do Intestino Irritável (SII) é uma condição caracterizada por alterações na função intestinal, manifestando-se por mudanças no hábito intestinal, dor e distensão abdominal. Essa síndrome impacta negativamente tanto a vida pessoal quanto a profissional dos indivíduos afetados, influenciando suas relações familiares e sociais. As fibras alimentares são fundamentais para a saúde digestiva, regulando o trânsito intestinal e favorecendo a fermentação no cólon.

Objetivo: avaliar se há relação entre o consumo de fibras e a qualidade de vida em pacientes com SII.

Metodologia: Este estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 78027724.3.0000.0096), foi realizado no Ambulatório de Gastroenterologia do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná. Os participantes responderam ao questionário IBS-QOL, composto por 34 questões, no qual pontuações mais próximas de 100 indicam melhor qualidade de vida. A ingestão alimentar pelo recordatório de 24h, analisado no BrasilNutri, TBCA e SPSS®. O consumo de fibras foi comparado à recomendação de 25 g/dia da DRIs.

Resultados: A amostra foi composta por 73 pacientes, em sua maioria mulheres (n=65; 89,1%), com idade média de 51,4 anos. Entre os que apresentaram ingestão inadequada de fibras (n=60; 13,2±5,2 g/dia), os escores de qualidade de vida foram menores: 59,0 (±21,5) para qualidade de vida geral, 54,3 (±24,6) para interferência nas atividades, 52,0 (±25,7) para imagem corporal, 70,8 (±32,2) para relações sexuais e 71,8 (±28,1) para relacionamentos. Já os com ingestão adequada (31,3±4,2 g/dia) tiveram piores médias em disforia (56,5±27,6), preocupação com a saúde (45,5±27,4), evitação de alimentos (37,8±22,0) e relações sociais (61,5±29,6). A correlação de Pearson ($R=0,30$; $p=0,78$) não mostrou associação significativa,

indicando que o consumo de fibras não influenciou a qualidade de vida. Neste estudo, não foi observada associação significativa entre o consumo de fibras e a qualidade de vida em pacientes com SII.

Conclusão: Apesar de diferenças nos escores entre os grupos com ingestão adequada e inadequada de fibras, outros fatores além da dieta parecem influenciar a percepção de bem-estar desses pacientes. Estudos futuros são necessários para investigar de forma mais detalhada esses determinantes.

Trab. 279

RELAÇÃO ENTRE TELÔMEROS E LONGEVIDADE HUMANA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA

Autores: HELOIZE DZIECIOL BERTHIER PORTES GARCIA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A longevidade humana está intimamente ligada ao estilo de vida e ao papel dos telômeros, estruturas localizadas nas extremidades dos cromossomos que protegem o DNA. A cada divisão celular, ocorre encurtamento progressivo dos telômeros, associado ao envelhecimento celular e à perda da capacidade replicativa. Evidências apontam relação entre comprimento telomérico e condições como aterosclerose, diabetes, câncer, demência, depressão e outras doenças crônicas, reforçando a importância da saúde física e mental na preservação celular.

Objetivo: A análise dos telômeros emerge como marcador biológico do envelhecimento e fator determinante para compreender os limites da vida saudável. O objetivo deste estudo é investigar a relação entre telômeros e longevidade humana, destacando como hábitos de vida influenciam seu comprimento, quais os impactos sobre a prevenção de doenças crônicas e de que forma estratégias de promoção da saúde podem contribuir para a longevidade.

Metodologia: Realizado revisão de literatura e a busca foi realizada em plataformas de estudos e pesquisas na área da saúde como PubMed. Foram buscados e analisados artigos sobre o assunto proposto desde 2017 a 2021, parte na língua inglesa e parte na língua portuguesa.

Resultados: Os achados reforçam que o estilo de vida exerce influência direta sobre o comprimento dos telômeros, impactando o processo de envelhecimento e a longevidade. Há evidências de que escolhas saudáveis, como prática regular de exercícios físicos, alimentação balanceada e controle do estresse, contribuem para o alongamento telomérico. Indivíduos fisicamente ativos e com dietas ricas em frutas, vegetais e alimentos antioxidantes apresentam telômeros mais longos, enquanto hábitos nocivos, como consumo excessivo de gordura e sedentarismo, aceleram seu encurtamento.

Conclusão: A revisão demonstra que hábitos saudáveis, como alimentação equilibrada, prática regular de exercícios físicos, controle do estresse e boas relações sociais, estão associados a menor encurtamento telomérico, favorecendo

maior longevidade e redução do risco de doenças cardiovasculares, metabólicas e degenerativas. Estratégias como restrição calórica, jejum intermitente e suplementação de antioxidantes e ácidos graxos ômega-3 têm mostrado potencial em proteger a telomerase e reduzir o estresse oxidativo. A manutenção dos telômeros depende da integração de fatores biológicos, nutricionais e comportamentais, sendo o estilo de vida saudável uma das principais ferramentas para promover longevidade.

Trab. 280

RELATO DE CASO: ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇA ENCEFALOPATA CRÔNICA NÃO-PROGRESSIVA COM LEUCODISTROFIA.

Autores: RUBENS DA SILVA SANTOS, LISMEA RAIMUNDO SOARES, CÉLIA FERREIRA DIOGO FARIAS, ROBERTA MELQUÍADES SILVA DE ANDRADE

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Sabendo-se da dificuldade do cuidado nutricional em crianças com enfermidades crônicas e os desfechos que o desvio nutricional pode causar, urge a necessidade de identificar o estado nutricional, bem como realizar o acompanhamento nutricional do público pediátrico hospitalizado.

Objetivo: Descrever o perfil nutricional, diagnóstico clínico e histórico médico de uma criança de 4 anos, bem como a intervenção nutricional realizada no Hospital Público Municipal (HPM) de Macaé-RJ.

Metodologia: Relato de experiência baseado no caso clínico desenvolvido ao longo do Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica do Curso de Nutrição, do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, entre agosto e outubro de 2024. Foram avaliados: prontuário, histórico patológico pregresso, semiologia nutricional e conduta hospitalar.

Resultados: Criança do sexo feminino, 4 anos, brasileira, 12kg, 110cm de estatura e IMC de 9,91kg/m². Nascida com encefalopatia crônica não progressiva e leucodistrofia, foi submetida à gastrostomia e traqueostomia ainda recém-nascida. É paciente crônica no hospital, tendo múltiplas internações prévias. Após a última alta no dia 30/09/2024, deu entrada novamente na unidade com tosse, febre e queda da saturação. Após exames, foi diagnosticada com infecção do trato urinário. No dia da coleta de dados para o caso clínico, a paciente estava reativa, hipocorada, hidratada, acianótica, anictérica, emagrecida e afebril. O tratamento medicamentoso consistiu em omeprazol, meropenem e amicacina. Ao longo das últimas internações, uma gama de diferentes dietas enterais foi ofertada. No entanto, a paciente sofreu um quadro de diarreia que persistiu após o uso de todas as fórmulas. Assim, foi desenvolvida uma fórmula enteral artesanal, adaptada à paciente, constituída por: 180 mL de leite de soja, 15 g de creme de maisena, 10 g de Carbofor e triglicerídeos de cadeia média à 10 %. Foram ofertadas seis etapas por dia, garantindo um aporte calórico de 1.368,3 Kcal/dia e 2,4g de proteína/Kg/

dia. Essa consulta não teve como objetivo apenas oportunizar o ganho ponderal para a paciente, mas também de evitar novos episódios de diarreia.

Conclusão: É possível concluir que uma terapia nutricional bem avaliada e prescrita de forma individual é essencial para o manejo dos sinais e sintomas do paciente, possibilitando estabilização do quadro clínico.

Trab. 281

RELATO DE CASO: CRIANÇA COM SÍNDROME DE DOWN, CARDIOPATIA CONGÊNITA, GASTROSTOMIA, TRAQUEOSTOMIZADA E HOSPITALIZADA.

Autores: ANDRÉ MOREIRA DE SOUZA, LETICIA DOS SANTOS MORETT, ANA CLARA DE MORAES DUARTE, MARIA EDUARDA DUARTE FERREIRA, MARIA EDUARDA SALLES DE OLIVEIRA, RUBENS DA SILVA SANTOS, KYSSILA BARBOSA DE FREITAS, MARIANA ALFRADIQUE DE ALMEIDA, CARLOS ABERTO SOARES DA COSTA, LISMEA RAIMUNDO SOARES

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Introdução: Identificar os desvios nutricionais de crianças hospitalizadas auxilia no contexto clínico geral, pois sabe-se que o estado nutricional inadequado tem consequências clínicas, principalmente no público pediátrico.

Objetivo: Descrever o perfil de uma criança com 1 ano de idade, incluindo diagnóstico, histórico médico e intervenção nutricional realizada no Hospital Público Municipal (HPM) de Macaé-RJ.

Metodologia: Trata-se de relato de experiência de uma aula prática na disciplina de Terapia Nutricional em Obstetrícia e Pediatria, vivenciada por docentes/discentes e monitores do Curso de Nutrição, do Centro Multidisciplinar-UFRJ-Macaé-RJ, em abril de 2025. Avaliou-se: dados em prontuário; cartão da criança; semiologia nutricional; recordatório 24horas (com a mãe da criança) e instrumento de triagem nutricional através do Strong Kids.

Resultados: Criança do sexo feminino, brasileira, (Dados do nascimento: PC, 38s, 2760g, 48cm, PC de 32cm, apgar no 1º e 5º min 8/9). Submetida à cirurgia cardíaca (atrioseptoplastia, ventriculoplastia, plastia de valvas atrioventriculares), comunicação interventricular e defeito no septo atrioventricular corrigidos em out/24. Evoluiu com pneumonia e sepse, precisando de internação na UTI pediátrica por 2 meses em abril de 2025. Alergias: Dipirona, esparadrapo, micropore, látex e ALPLV. Dieta: Neocate Lcp® + NeoSpoon. Toma Neocate® desde o nascimento. Não tolerou bem a dieta por gavagem. Aporte calórico entre 800-900 kcal/dia, visando o ganho ponderal de peso. Foi encaminhada para a fisioterapia e fonoaudiólogo para induzir o movimento na boca e auxiliar a correção da protusão da língua. Não sendo possível ainda evoluir para uma dieta oral. Avaliação nutricional: Peso com 10 meses de idade: 4280g Estatura: 57 cm PC: 36,5 cm Peso 16/abril: 4.500g; Peso em 25/abril (atual): 5.208g.

Conclusão: A experiência em campo prático contribui para ampliar o conhecimento acadêmico e o manejo nas doenças abordadas em nível hospitalar, dando ênfase aos distúrbios nutricionais e os impactos que essas enfermidades acarretam as crianças.

Trab. 282

REPERCUSSÕES DA OBESIDADE MATERNA NA SAÚDE DO BINÔMIO MÃE-BEBÊ – FATORES DE RISCO PARA PRÉ-ECLÂMPSIA, DIABETES GESTACIONAL E MACROSSOMIA FETAL

Autores: LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, LAURA SILVA DE CARVALHO QUINTINO, LAÍS GÖPFERT DE SOUZA, FELIPE MUNIZ FERREIRA, MARIA EDUARDA GUIMARÃES DUTRA, ANNA MENDES CIVITELLA, IASMIM ROSA MIRANDA, SOPHIA MARTELLI CHAVES, CLARISSA RAMALHO JUNQUEIRA BERTO, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI

Instituição:UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: A obesidade materna constitui importante problema de saúde pública, associada a complicações obstétricas e neonatais. Durante a gestação, o excesso de peso aumenta o risco de desfechos adversos como pré-eclâmpsia, diabetes gestacional e macrossomia fetal, repercutindo diretamente na saúde do binômio mãe-bebê.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a relação entre obesidade materna e a ocorrência de pré-eclâmpsia, diabetes gestacional e macrossomia fetal.

Metodologia: Foi conduzida busca sistemática nas bases PubMed, Scielo e Embase, utilizando os descritores “maternal obesity”, “preeclampsia”, “gestational diabetes” e “fetal macrosomia”. Foram incluídos estudos observacionais, ensaios clínicos e revisões sistemáticas publicados entre 2000 e 2024. Excluíram-se artigos com populações específicas (gestantes com doenças prévias crônicas) e revisões narrativas.

Resultados: A obesidade materna esteve associada a aumento expressivo no risco de pré-eclâmpsia, com estudos apontando risco relativo de até 3 vezes em comparação com gestantes eutróficas. Para diabetes gestacional, a prevalência foi significativamente maior em mulheres com IMC elevado, relacionada à resistência insulínica exacerbada pela gestação. Quanto à macrossomia fetal, observou-se correlação direta entre ganho de peso materno excessivo e maior peso ao nascer, aumentando a incidência de partos cesáreos e complicações neonatais. Além disso, estudos longitudinais indicaram repercuções tardias, como maior risco de obesidade infantil e doenças metabólicas no binômio.

Conclusão: A obesidade materna representa fator de risco independente e significativo para pré-eclâmpsia, diabetes gestacional e macrossomia fetal, comprometendo a saúde materna e neonatal. Estratégias de prevenção, acompanhamento nutricional e controle de peso antes e durante a gestação são fundamentais para reduzir tais desfechos.

Trab. 283**REQUEIJÃO CREMOSO COM IDENTIDADE BRASILEIRA: BIODIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE EM UM SÓ PRODUTO**

Autores: AMANDA ALVES PRESTES, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, KARINE MARAFON, MATHEUS SBRUZZI FIBIG, CRISTIANE VIEIRA HELM, DAYANNE REGINA MENDES ANDRADE, CAROLINA KREBS DE SOUZA, FERNANDA NUNES FERREIRA, JEFFERSON SANTOS DE GOIS, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Introdução: O queijo cremoso é um derivado lácteo amplamente consumido no Brasil, tradicionalmente produzido a partir da massa coalhada misturada com creme de leite. Entretanto, práticas mais sustentáveis na indústria de laticínios têm estimulado o desenvolvimento de novos métodos de produção, como o uso do soro de leite — subproduto rico em proteínas — como matéria-prima. O reaproveitamento do soro contribui para a redução de impactos ambientais associados ao seu descarte e promove a valorização de resíduos agroindustriais. Quando associado a ingredientes com propriedades nutricionais e funcionais, como as frutas nativas brasileiras, esse tipo de queijo pode ser transformado em um alimento inovador e de alto valor agregado. Frutas como araçá (*Psidium longipes*), butiá (*Butia odorata*), uvaia (*Eugenia pyriformis*) e guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) são ricas em compostos fenólicos, carotenoides, vitaminas e minerais.

Objetivo: Este texto apresenta um resumo de revisão bibliográfica sobre a aplicação de frutas nativas brasileiras na produção de queijo cremoso enriquecido com compostos bioativos.

Metodologia: Foi realizada pesquisa na literatura em sites de pesquisa.

Resultados: Os compostos bioativos apresentam atividades antioxidante e anti-inflamatória, além de contribuírem para o controle do estresse oxidativo, relacionado a diversas doenças crônicas. A incorporação dessas frutas ao queijo não apenas amplia seu valor nutricional, como também favorece características sensoriais atrativas, como cor, aroma e sabor diferenciado. Os carotenoides, por exemplo, são responsáveis pela coloração amarelo-alaranjada e apresentam efeito funcional, como a atividade provitamina A. Além dos benefícios à saúde, o uso de frutas nativas em alimentos processados contribui para a conservação da biodiversidade brasileira e o fortalecimento da agricultura familiar. Muitas dessas espécies são cultivadas por pequenos produtores em sistemas agroecológicos e permanecem subutilizadas pela indústria. A criação de produtos como queijo cremoso enriquecido com frutas nativas representa, assim, uma estratégia sustentável e inovadora, que atende à demanda crescente por alimentos mais saudáveis e alinhados à bioeconomia.

Conclusão: O queijo produzido com soro de leite e polpas de frutas nativas pode se tornar um produto diferenciado no mercado, agregando funcionalidade, sustentabilidade e

identidade regional

Trab. 284**RETATRUTIDE E OS AGONISTAS TRÍPO-HORMONIAIS (GLP-1, GIP E GLUCAGON) COMO NOVA FRONTEIRA TERAPÉUTICA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E DA MASLD/MASH: REVISÃO CRÍTICA DAS EVIDÊNCIAS PRÉ-CLÍNICAS E CLÍNICAS**

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MOCHIUTI CARROCE

*Instituição:*FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: A obesidade e a doença hepática gordurosa associada à disfunção metabólica (MASLD/MASH) configuram grave problema de saúde pública, com prevalência crescente e impacto em morbimortalidade cardiometabólica. Os agonistas de incretinas (GLP-1, GIP) revolucionaram o tratamento, mas ainda há limitações quanto à perda ponderal e à regressão da esteatose. A retatrustide é um agonista tripla de GLP-1, GIP e glucagon, desenvolvida para potencializar a redução da ingestão calórica e o aumento do gasto energético, com resultados superiores em perda de peso e biomarcadores hepáticos, um novo paradigma terapêutico.

Objetivo: Revisar criticamente as evidências pré-clínicas e clínicas sobre a eficácia e segurança da retatrustide no tratamento da obesidade e da MASLD/MASH, destacando mecanismos fisiológicos, impacto na composição corporal, parâmetros hepáticos, metabólicos e segurança em curto e médio prazo.

Metodologia: Realizou-se revisão narrativa crítica da literatura (2022–2024) nas bases PubMed, Scopus e Web of Science. Incluíram-se estudos pré-clínicos, ensaios de fase 1 e 2 e análises translacionais. As principais publicações foram: Coskun et al., 2022 (Cell Metab., descoberta/fase 1); Jastreboff et al., 2023 (NEJM, fase 2 obesidade); e Sanyal et al., 2024 (Nat Med., fase 2a MASLD).

Resultados: Em modelos animais, a retatrustide reduziu mais peso que a tirzepatida, via maior gasto energético mediado pelo receptor de glucagon. Em humanos, no fase 2 em obesidade, a perda média em 48 semanas foi de -24,2% no grupo de 12 mg, com ≥15% de redução em 83% dos participantes, contra -2,1% no placebo. No subestudo em MASLD (N=98), observaram-se reduções acentuadas da gordura hepática por RM-PDFF (-81 a -82% nos grupos 8–12 mg), com até 93% atingindo

Conclusão: A retatrustide representa a evolução da terapêutica baseada em incretinas, com potencial de estabelecer nova referência no tratamento da obesidade grave e da MASLD/MASH. A magnitude da perda de peso e a regressão da esteatose hepática superam resultados obtidos com agonistas duplos e monoterapia com GLP-1. A segurança mostrou-se comparável a outras drogas da classe. Estudos de fase 3 são necessários para confirmar benefícios em desfechos cardiovasculares, hepáticos e renais, mas as evidências atuais indicam papel transformador no manejo clínico da síndrome metabólica e de suas complicações.

Trab. 285**RETROGRADAÇÃO DO AMIDO EM PANIFICADOS CONGELADOS: IMPLICAÇÕES TECNOLÓGICAS E NUTRICIONAIS**

Autores: LUCIANE LANSER, IURI ALEX BAUER, GIOVANA RESCAROLI, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A retrogradação do amido é um fenômeno físico-químico que ocorre após o processo de gelatinização e resfriamento, levando à recristalização das cadeias de amilose e amilopectina. Em panificados congelados, esta retrogradação compromete atributos tecnológicos como textura e maciez, e pode alterar o comportamento digestivo do amido, afetando seu índice glicêmico.

Objetivo: Analisar os efeitos da retrogradação do amido em pães congelados durante o armazenamento, com foco em impactos tecnológicos e nutricionais.

Metodologia: Revisão de literatura dos últimos 10 anos nas bases Scopus, PubMed e Web of Science com os descritores: "starch retrogradation", "frozen bread", "resistant starch", "bread staling", "glycemic response". Foram incluídos estudos com análise de textura, perfil de digestão in vitro e armazenamento de até 90 dias.

Resultados: O armazenamento prolongado a -18 °C levou à recristalização progressiva do amido, especialmente da amilose, promovendo aumento da firmeza e perda da elasticidade do miolo. Do ponto de vista nutricional, observou-se elevação do teor de amido resistente e redução do índice glicêmico em alguns estudos, embora com perda da aceitação sensorial. Estratégias como uso de enzimas ou fibras solúveis demonstraram mitigar os efeitos negativos da retrogradação.

Conclusão: A retrogradação do amido em panificados congelados é um desafio para a indústria, impactando a textura e o perfil glicêmico dos produtos. O desenvolvimento de formulações tecnológicas adaptadas pode equilibrar qualidade sensorial e benefícios nutricionais.

Trab. 286**REVESTIMENTO COM FENO-GREGO, ALOE VERA, EXTRATO DE PITANGA E QUITOSANA PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS FRESCAS**

Autores: RAISSA SOUZA LAZZARIS, LUCIANE LANSER, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, JÚLIA PREBIANCA, THAIS NIHUES, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A alta perecibilidade de frutas frescas impõe desafios significativos à cadeia produtiva, devido à rápida deterioração microbiológica, perda de umidade e alterações físico-químicas. O uso de revestimentos comestíveis à base

de biopolímeros naturais e compostos bioativos tem ganhado destaque como alternativa sustentável para prolongar a vida útil de frutas durante o armazenamento e transporte.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo desenvolver e caracterizar revestimentos comestíveis à base de quitosana, incorporados com extratos naturais de feno-grego (*Trigonella foenum-graecum*), aloe vera (*Aloe barbadensis*) e pitanga (*Eugenia uniflora*), visando à conservação pós-colheita de frutas frescas, especialmente morangos e mangas.

Metodologia: Revestimentos foram elaborados a partir de soluções de quitosana (1,5% m/v em ácido acético), contendo diferentes concentrações dos extratos (0,5 a 2,0% m/v). As frutas foram higienizadas e submetidas à imersão nas formulações, sendo posteriormente armazenadas sob refrigeração (10 ± 2 °C) por 15 dias. Avaliaram-se parâmetros físico-químicos (perda de massa, firmeza, pH, cor e sólidos solúveis), microbiológicos (bolores e leveduras) e antioxidantes (atividade DPPH e ABTS), além da aceitabilidade sensorial preliminar quanto à aparência.

Resultados: Os revestimentos formaram filmes homogêneos, com boa aderência às superfícies das frutas. As formulações contendo pitanga demonstraram coloração atrativa e elevado potencial antioxidante, enquanto o feno-grego e a aloe vera contribuíram para a redução da carga microbiana. As frutas revestidas apresentaram menor perda de massa, maior firmeza e estabilidade de cor ao longo do armazenamento, em comparação ao grupo controle. A combinação dos três extratos com quitosana mostrou efeito sinérgico, promovendo melhor conservação e proteção contra deterioração oxidativa e microbiológica.

Conclusão: Os revestimentos à base de quitosana com extratos de feno-grego, aloe vera e pitanga demonstraram-se eficazes na conservação de frutas frescas, prolongando sua vida útil e mantendo atributos de qualidade. Essa tecnologia natural, biodegradável e funcional pode representar uma solução viável e sustentável para reduzir perdas pós-colheita e atender à demanda crescente por alimentos com apelo clean label e maior estabilidade.

Trab. 287**REVISÃO DE LITERATURA: A NUTRIÇÃO PARA OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ENDÓGENA DE TESTOSTERONA**

Autores: CLAUDEMIR BATISTA CAMPOS JUNIOR, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: Instituto de Assistência Médica ao Servidor Público Estadual

Introdução: A testosterona é um hormônio esteroide fundamental para a saúde de homens e mulheres, influenciando composição corporal, metabolismo, função sexual e bem-estar. Sua produção endógena é regulada pelo eixo hipotálamo-hipófise-gonadal, mas sofre influência de fatores ambientais e nutricionais. A nutrição, em especial, atua como moduladora potente da síntese hormonal, seja pela disponibilidade de substratos, pela regulação enzimática ou pelo impacto sobre a

composição corporal.

Objetivo: Analisar criticamente as evidências sobre o papel da nutrição na otimização da produção endógena de testosterona.

Metodologia: Revisão de literatura conduzida em PubMed, Scielo, Cochrane e Google Scholar, priorizando publicações dos últimos 10 anos, mas incluindo estudos clássicos relevantes. Foram selecionados ensaios clínicos, estudos observacionais, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram a relação entre nutrientes, padrões alimentares, composição corporal e testosterona.

Resultados: A deficiência de micronutrientes como zinco, magnésio e vitamina D está consistentemente associada a níveis reduzidos de testosterona, sendo a reposição eficaz sobretudo em indivíduos carentes. O colesterol e as gorduras saturadas, precursores esteroidais, mostraram-se importantes para manutenção hormonal, ao passo que dietas restritivas em lipídios reduzem a produção. Ácidos graxos ômega-3, por suas propriedades anti-inflamatórias e melhora da sensibilidade à insulina, podem favorecer a função testicular, embora resultados sejam heterogêneos. A composição corporal tem papel decisivo: obesidade visceral e resistência insulínica aumentam a aromatização da testosterona em estradiol, reduzindo sua fração biodisponível. Estratégias nutricionais que promovem perda de peso e preservação de massa magra elevam naturalmente os níveis hormonais.

Conclusão: A nutrição exerce influência direta e multifacetada na homeostase da testosterona, reforçando a importância da avaliação do estado nutricional no manejo clínico. Intervenções individualizadas, com adequação de micronutrientes e equilíbrio de macronutrientes, representam ferramentas acessíveis e seguras para otimização hormonal, em contraste ao uso de terapias exógenas. Apesar das evidências consistentes, limitações metodológicas e a heterogeneidade dos estudos indicam a necessidade de ensaios longitudinais mais robustos. Em síntese, a nutrição configura um recurso estratégico para a prática nutrológica, com potencial de impacto clínico relevante na saúde hormonal.

Trab. 288

REVISÃO SISTEMÁTICA DA ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E DESFECHOS DE SAÚDE (2015-2024)

Autores: CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA, CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA, ROBERTO JOSÉ PEREIRA AMORIM, EVANDRO EDUARDO CAGNAZZO, FELIPE AUGUSTO THEREZA DOS SANTOS, LUCIANA SERAFIM, SILVANA ARAÚJO DE AGUIAR, IARA DAIANE ALVES DE ALMEIDA, WELMA GOMES DE ANDRADE, EMERSON MOSTARO OLIVEIRA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: Uma revisão sistemática da literatura científica, abrangendo publicações de janeiro de 2015 aos dias atuais, foi conduzida para sintetizar as evidências sobre o impacto dos alimentos ultraprocessados (AUPs) na saúde. Definidos

como formulações industriais com múltiplos ingredientes e aditivos, os AUPs são projetados para serem hiperpalatáveis e convenientes e de longa vida útil. Desde 2015, um corpo robusto de evidências científicas tem associado o consumo elevado de AUPs a uma série de desfechos negativos para a saúde.

Objetivo: O objetivo principal desta revisão sistemática é analisar e sintetizar as evidências científicas publicadas entre janeiro de 2015 e o presente, que investigaram a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados (AUPs), definidos pela classificação NOVA, e diversos desfechos de saúde, incluindo doenças crônicas não transmissíveis, ganho de peso e mortalidade geral.

Metodologia: Foi realizada uma busca sistemática nas bases de dados eletrônicas PubMed/MEDLINE, Scopus e Web of Science. A janela temporal da busca foi definida de 1 de janeiro de 2015 a outubro de 2024. Os termos de busca principais foram: (“ultra-processed foods” OR “ultra-processed diet” OR “NOVA classification”) AND (“obesity” OR “overweight” OR “cardiovascular diseases” OR “metabolic syndrome”).

Resultados:

As evidências apontam para um risco significativamente elevado de obesidade, ganho de peso, doenças cardiovasculares (como hipertensão e dislipidemia), síndrome metabólica e diabetes tipo 2. Além disso, estudos crescentes vinculam a ingestão de AUPs a um maior risco de desenvolvimento de certos tipos de câncer, especialmente o colorretal, e a desfechos de saúde mental, como depressão.

Conclusão: A análise da literatura científica publicada desde 2015 demonstra de forma conclusiva que o alto consumo de alimentos ultraprocessados está consistentemente associado a um risco significativamente maior para uma série de desfechos adversos à saúde. As evidências são robustas para o aumento da obesidade, doenças cardiovasculares, síndrome metabólica, diabetes tipo 2, certos tipos de câncer e mortalidade geral.

Trab. 289

SEMAGLUTIDA E ANTIOXIDANTES NO MANEJO CLÍNICO DO LIPEDEMA: RELATO DE CASO

Autores: ALYNIE SUHELEN WILL MONTEIRO, LORENA MEDEIROS DA FONSECA

Instituição: ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE VITÓRIA

Introdução: O lipedema é uma doença crônica progressiva caracterizada pelo acúmulo anormal de gordura na região subcutânea. Tratamentos clínicos e cirúrgicos foram descritos, mas foi-se observado que em pacientes com indicação clínica de uso de Semaglutida, e que tinha diagnóstico de Lipedema, houve uma melhora significativa do volume dos membros inferiores, bem como dos sintomas e da qualidade de vida. O presente relato de caso trata-se de paciente com diagnóstico clínico de lipedema, com sobrepeso pela classificação de Índice de Massa Corporea (IMC) e com percentual de gordura corporal elevado, para a qual foi iniciado tratamento com Semaglutida, dieta antiinflamatória, antioxidantes, com melhora significativa

na composição corporal, incluindo os membros inferiores, além de melhora do aspecto estético do lipedema e dos sintomas associados.

Objetivo:

Trazer opções terapêuticas clínicas fitoterápicas e medicamentosas no manejo do paciente com lipedema.

Metodologia:

Informações obtidas por avaliação por Bioimpedância (Tanita, BC-603), ultrassonografia, análise clínica, medidas corporais com fita métrica e informações de prontuário.

Resultados:

Trata-se de paciente feminina de 28 anos, hígida, com histórico de há 1 ano ter piora de "celulite" e aumento de gordura em região de coxas e quadril, além de varizes, equimoses frequentes e dor nas pernas a palpação ou em ortostase por algumas horas, após perda gestacional. Os exames de ultrassom Doppler colorido superficial e profundo dos membros inferiores revelaram apenas estruturas reticulares esparsas, com varizes pélvicas. O exame físico revelou telangiectasias, veias reticulares esparsas, dor à palpação de áreas com maior deposição de gordura. O teste de bioimpedância revelou IMC de 26,9kg/cm², com 32,2% de gordura corporal e volume de massa adiposa de membros inferiores de 5000 mL no membro direito e 4600 mL no esquerdo, com 66cm de diâmetro em linha média de coxa. Foi iniciado tratamento com Semaglutida em doses escalonadas, dieta antiinflamatória, progressão de atividade física, drenagem linfática e fitoterápicos antioxidantes em doses regulares. Paciente retornou após 4 meses com melhora significativa da dor, e do aspecto estético, e em nova avaliação apresentou redução do percentual da gordura corporal para 27%, IMC atual para 23,1, e redução do volume de massa adiposa para 3600 mL, além de 12 cm no diâmetro.

Conclusão:

O tratamento não cirúrgico do lipedema é viável em casos selecionados e pode atender aos critérios para atingir objetivos clínicos selecionados.

Trab. 290

SEAGLUTIDA NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA METABÓLICA (MASLD/MASH): AVANÇOS CLÍNICOS E RELEVÂNCIA GLOBAL

Autores: THIAGO GONÇALVES SILVA, DENISE MO-CHIUTI CARROCE

Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DO NORTE DE MINAS - FUNORTE

Introdução: A Doença Hepática Gordurosa Metabólica (MASLD) e sua forma inflamatória (MASH) são atualmente a principal causa emergente de cirrose e hepatocarcinoma, fortemente associadas à obesidade e diabetes tipo 2. Até recentemente não havia terapias aprovadas, o que torna a semaglutida, agonista do receptor de GLP-1, uma opção promissora devido aos seus efeitos metabólicos e hepáticos.

Objetivo: Revisar criticamente a literatura recente

(2021–2025) sobre a eficácia e segurança da semaglutida no tratamento da MASLD/MASH, destacando desfechos histológicos (resolução de esteato-hepatite e melhora de fibrose), parâmetros de imagem, biomarcadores e repercussões metabólicas. Avaliar o impacto clínico e a relevância global da semaglutida como opção terapêutica no manejo da doença hepática gordurosa metabólica.

Metodologia: Foi realizada revisão narrativa com busca nas bases PubMed, Scopus, Web of Science e NEJM, incluindo ensaios clínicos randomizados, meta-análises e diretrizes internacionais publicadas entre 2021 e 2025. Foram priorizados estudos com biópsia hepática como desfecho, seguidos por análises com imagem por ressonância magnética (MRI-PDFF, MRE) e parâmetros séricos (ALT, AST, GGT). Foram incluídas ainda diretrizes da AASLD (2023) e EASL-EASD-EASO (2024) para contextualização clínica.

Resultados: O ensaio de fase 2 (NEJM 2021) mostrou resolução de NASH em 59% dos pacientes tratados com semaglutida versus 17% no placebo, sem melhora significativa da fibrose. Em cirrose compensada (Lancet 2023), não houve benefício em fibrose, mas o fármaco foi seguro. O ensaio pivotal ESSENCE (NEJM 2025), com 800 pacientes e fibrose F2–F3, demonstrou resolução de MASH em 62,9% vs 34,3% no placebo e melhora ≥ 1 estágio de fibrose em 36,8% vs 22,4%. Houve ainda perda ponderal média de $-10,5\%$. Estudos complementares evidenciaram redução da gordura hepática (MRI-PDFF), melhora de enzimas hepáticas e perfil lipídico. Meta-análises recentes confirmaram maior chance de resolução de MASH (OR 3,48), melhora de fibrose (OR 1,79) e reduções significativas de ALT/AST.

Conclusão: A semaglutida se consolida como a primeira terapia com eficácia robusta para MASH não cirrótica, associando benefícios hepáticos e metabólicos. Embora os resultados em cirrose compensada sejam limitados, sua aprovação recente para MASH com fibrose F2–F3 marca um avanço histórico na hepatologia. Estudos de longo prazo deverão confirmar impacto em mortalidade e prevenção de complicações, mas já representa uma estratégia terapêutica de relevância global.

Trab. 291

SIDRA ENRIQUECIDA COM BACUPARI (GARCINIA GARDNERIANA): IMPACTOS NOS COMPOSTOS BIOATIVOS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

Autores: VANDERLEIA BOTTON, LUCIANE LANSER, ALINE GONÇALVES, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARCOS ROBERTO DOBLER STROSCHEIN, GILIANI VELOSO SARTORI

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A demanda por bebidas alcoólicas diferenciadas tem apresentado crescimento constante, impulsionada tanto pela busca por ingredientes de alta qualidade quanto pela originalidade na composição e complexidade dos sabores, o que estimula a pesquisa e desenvolvimento nesta área. Recentemente, observa-se crescimento do setor

produtivo de sidra devido ao aumento da procura por esta bebida, especialmente em países europeus. As tendências de mercado continuarão aumentando com base nas projeções, o que oferece uma oportunidade para um maior alcance neste segmento. O volume global de sidra consumida em 2022 foi de 26.195,21 milhões de hectolitros e deste volume total, o Oeste Europeu foi responsável por 48,1% do consumo, seguido pela África com 19,1%, América do Norte 9,7%, Leste Europeu 8,6%, Austrália 6,3%, América Latina 5,8%, Ásia 2,3% e outros 0,2%.

Objetivo: Avaliar a influência da adição do bacupari (*Garcinia Gardneriana*) na qualidade da sidra mediante avaliação de compostos bioativos e antioxidantes.

Metodologia: A fermentação foi feita em experimentos que continham o mosto de maçã; mosto de maçã com 20% de casca de bacupari, mosto de maçã com 20% de polpa e semente de bacupari; mosto de maçã com 20% de polpa, semente e casca de bacupari. Nas sidras obtidas foram realizadas avaliação de compostos bioativos e ensaios antioxidantes.

Resultados: A sidra produzida com o mosto de maçã e a adição de casca, polpa e semente de bacupari apresentou compostos fenólicos totais de 342,67 mgAG/L, teor de flavonoides de 45,54 mg CAT/L, DPPH (compostos solúveis redutores livres) de 81,85 IC50, µg/mL) e FRAP (potencial redutor do íon ferroso) de 856,87 mg AAc/L.

Conclusão: Os dados obtidos indicaram que o uso de bacupari, casca, polpa e semente (fruto inteiro) promoveu melhorias nas propriedades de compostos bioativos da sidra.

Trab. 292

SÍNDROME DE SOBREPOSIÇÃO ENTRE OSTEOSARCOPENIA, FIBROMIALGIA E DIABETES TIPO 2: UM CASO DE MANEJO INTEGRADO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Autores: WASHINGTON LUIZ ABREU DE JESUS, ROBERTA FERRACUTI, LUCAS FERREIRA MOREIRA

*Instituição:*UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Introdução: A sobreposição entre osteosarcopenia e fibromialgia em pessoas com DM2 agrava dor crônica, fragilidade e perda funcional, dificultando autocuidado e adesão terapêutica. A Atenção Primária à Saúde (APS) é cenário privilegiado para manejo longitudinal, multiprofissional e centrado na pessoa, articulando controle metabólico, preservação muscular e reabilitação.

Objetivo: Descrever um caso de síndrome de sobreposição (osteosarcopenia, fibromialgia e DM2) acompanhado na APS e avaliar resposta clínica, funcional, metabólica e psicossocial após plano terapêutico integrado de três meses, com ênfase no manejo nutrológico.

Metodologia: Relato de caso em ambulatório de APS, com anamnese estruturada, exame físico, exames laboratoriais e aplicação de escala de dor (0–10), IVCF-20 e PHQ-9. Plano multiprofissional em três eixos: metabólico, reabilitador/psicossocial e nutrológico — este incluiu avaliação antropométrica/funcional, ajuste dietético personalizado e

suplementação estratégica. Seguimento de três meses, com registro de adesão, sintomas e reavaliação clínica, funcional e laboratorial. Dados anônimos e consentimento obtido.

Resultados: Mulher, 64 anos, preta, viúva, ensino fundamental incompleto, apresentou dor difusa intensa (9/10), fadiga, perda de força e hiporexia. Antecedentes: DM2 e HAS, em uso de metformina e pregabalina; insônia, perda de peso e humor deprimido leve. Exame: atrofia muscular, marcha insegura, dor generalizada, fragilidade moderada (IVCF-20) e depressão leve (PHQ-9). Adotou-se manejo clínico-nutrológico integrado: (1) Manejo do DM2 – ajuste para metformina + inibidor de SGLT2, reavaliação e grupo educativo; (2) Abordagem nutrológica – suplementação com proteína de alta biodisponibilidade, creatina, vitamina D, B12, magnésio e ômega-3, fracionamento alimentar rico em proteínas de alto valor biológico e baixo índice glicêmico, respeitando contexto sociocultural; (3) Reabilitação/apoio psicossocial – fisioterapia resistida adaptada, psicoterapia breve e grupos comunitários. Em três meses: dor 9/10→5/10, +2 kg, maior força e estabilidade, melhora da marcha, glicemia normalizada, HbA1c 7,8%→7,0%, sono, humor e autonomia aprimorados.

Conclusão: A coordenação do cuidado na APS, com ênfase no controle glicêmico, preservação muscular, manejo da dor e suporte psicossocial, gerou ganhos clínicos e funcionais. O caso demonstra viabilidade e efetividade de planos multimodais personalizados em contextos vulneráveis, reforçando o papel estratégico da APS. com o uso adequado da abordagem nutrológica.

Trab. 293

SÍNDROME METABÓLICA AUMENTA A DEMANDA CARSIOVASCULAR APÓS EXERCÍCIO REALIZADO EM DIFERENTES MOMENTOS DO DIA E REDUZ O DESEMPENHO FÍSICO

Autores: YAN LÉO DE MELO VIEIRA, PEDRO HENRIQUE REIS RESTIER PINHEIRO, ALICIA ALVARENGA FERNANDES, ANA VITÓRIA LECA LARA CAMPOS, NATÁLIA YUMI NORONHA, MICHELLI DOS SANTOS, ERICK PRADO DE OLIVEIRA, DAWIT ALBIEIRO PINHEIRO GONÇALVES, JULIO SERGIO MARCHINI, CAMILA FERNANDA CUNHA BRANDÃO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução:

A prevalência de distúrbios metabólicos tem crescido, dentre eles, a síndrome metabólica (SM) se destaca por envolver uma complexidade de alterações no metabolismo dos carboidratos e dos lipídeos, além de redução da função cardiovascular. O exercício físico pode reparar as suas alterações associadas, entretanto, as suas respostas fisiológicas, dependem dentre outros fatores, da configuração da carga de treinamento. Tem sido especulado que devido às oscilações de metabólitos e hormônios ao longo de 24 horas, o horário do dia possa influenciar nos efeitos terapêuticos do exercício.

Objetivo: Analisar a demanda cardiovascular em resposta ao exercício realizado pela manhã e à noite em mulheres

saudáveis e com síndrome metabólica.

Metodologia: Estudo transversal aprovado pelo CEP da UEMG unidade Divinópolis (CAAE: 59429722.1.0000.5115). As mulheres inativas fisicamente com idade entre 18 e 49 anos, foram alocadas: SM (n=7) classificadas pelo lipograma, glicemia e obesidade abdominal; grupo controle (CG, n=9) composto por mulheres saudáveis sem SM. Avaliações: aspectos de saúde, antropometria, composição corporal, lipoproteínas de alta e baixa densidades (HDL e LDL), colesterol total (CT), triglicérides (TGL), glicemia, pressão arterial (PA), frequência cardíaca (FC), aptidão cardiorrespiratória por teste ergoespirométrico realizado pela manhã (07:00-10:00) e à noite (18:00-21:00), com intervalo de 48 horas. Estatísticas pelos Teste T não-pareado, ANOVA two way com post-hoc de Scheffé ($\alpha=5\%$).

Resultados: Os grupos exibiram diferentes padrões de lipograma, sendo os resultados de cada grupo SM vs. GC, respectivamente: HDL (mg/dL)= 36 ± 8 e 48 ± 12 ($p= 0,0024$); LDL (mg/dL)= 165 ± 16 e 106 ± 11 ($p=$

Conclusão: O horário do dia não influenciou na demanda cardiovascular após o teste ergoespirométrico realizado em diferentes horários do dia em nenhum dos grupos. Contudo, a SM levou a um aumento exponencial da PAS mesmo com menor FC e aptidão cardiorrespiratória, sugerindo que as alterações metabólicas ocasionadas por esse distúrbio refletem ao aumento da resistência vascular periférica, bem como, redução da capacidade oxidativa.

Trab. 294

SOLUÇÕES REFRIGERADAS PARA EMBALAGENS INTELIGENTES: MONITORAMENTO DE TEMPERATURA EM TEMPO REAL NA INDÚSTRIA NUTRICIONAL

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O monitoramento térmico de produtos sensíveis ao calor, como suplementos e alimentos funcionais, é um desafio para a indústria nutricional. Embalagens inteligentes com sensores têm sido estudadas como solução para rastrear e garantir a integridade desses produtos.

Objetivo: Revisar o estado da arte sobre o uso de tecnologias de rastreamento térmico em embalagens inteligentes aplicadas à cadeia do frio em alimentos e suplementos.

Metodologia: A revisão incluiu estudos publicados entre 2018 e 2024 nas bases IEEE Xplore, PubMed e ScienceDirect, com os termos “embalagens inteligentes”, “sensores de temperatura”, “monitoramento térmico” e “alimentos funcionais”. Foram considerados estudos de validação tecnológica, aplicação industrial e impacto na qualidade do produto.

Resultados: A literatura destaca que sensores RFID, NFC e TTI (indicadores de tempo-temperatura) são eficazes no rastreamento contínuo da temperatura. Esses dispositivos permitem identificar exposições térmicas críticas durante o transporte e armazenamento, auxiliando na tomada de decisões

logísticas. Algumas tecnologias, como os sensores impressos em filmes plásticos, têm baixo custo e são descartáveis. Estudo de caso na indústria de laticínios funcionais mostrou redução de 18% nas perdas com o uso de sensores TTI. No entanto, a adoção ainda é limitada por barreiras regulatórias e custos iniciais.

Conclusão: As embalagens inteligentes com monitoramento térmico representam uma evolução importante para a cadeia fria de suplementos e alimentos. A literatura aponta seu potencial em aumentar a rastreabilidade e segurança dos produtos, além de reduzir desperdícios.

Trab. 295

SOLUÇÕES SUSTENTÁVEIS EM EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS: TENDÊNCIAS PARA ALIMENTOS E SUPLEMENTOS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Com a crescente preocupação ambiental e o consumo consciente, a substituição de plásticos convencionais por embalagens biodegradáveis tornou-se prioridade em nutrição e suplementação. Materiais como bioplásticos (PLA, PHB), polissacarídeos (amido, celulose) e proteínas (quitosana, gelatina) têm sido amplamente estudados, não só pela capacidade de decomposição, mas também por suas propriedades funcionalizantes.

Objetivo: Esta revisão visa analisar, entre 2019 e 2024, os avanços nas formulações de embalagens biodegradáveis voltadas ao mercado de alimentos e suplementos, destacando processos, aditivos e viabilidade técnico-comercial.

Metodologia: Foram consultadas as bases Scopus, PubMed e ScienceDirect com os termos: “biodegradable packaging”, “food supplements”, “biopolymers”, “nutraceutical packaging” e “sustainability”. Critérios de inclusão: artigos e revisões em inglês/português, últimos 5 anos, foco em embalagens para alimentos ou suplementos.

Resultados: A literatura consultada indica que houve aumento significativo da produção científica sobre bioplásticos, com destaque para PLA e PHB devido à procedência renovável e propriedades fisicoquímicas comparáveis ao plástico convencional. No Brasil e na China, pesquisas em nanocompósito de polissacarídeos e nanoemulsões, como filmes de gelatina com argila e óleo essencial de pimenta, demonstram potencial antimicrobiano e proteção contra deterioração. Estudos mostram que a adição de nanopartículas melhora resistência mecânica e barreira contra oxigênio e vapor de água. A integração de pigmentos naturais (antocianinas) em filmes de quitosana destaca-se como abordagem multifuncional, atuando também como sensores de pH para indicar deterioração em carnes e peixes. Parcerias entre universidades e empresas brasileiras mostram que camadas ativas (bioativas e sensoriais), sólidas e comercialmente viáveis, caminham aliadas à sustentabilidade.

Conclusão: Estudos recentes reforçam que as embalagens biodegradáveis vêm se tornando cada vez mais sofisticadas, unindo funcionalidade, detecção de qualidade e compostabilidade. Ainda que o custo e a escalabilidade representem desafios, o potencial para manter a qualidade dos alimentos e suplementos, reduzir resíduos plásticos e responder à demanda do consumidor por sustentabilidade é robusto. Pesquisas futuras devem abordar regulamentação, produção em larga escala e impacto ambiental comparativo.

Trab. 296

SUPLEMENTAÇÃO COM LICOPENO E REDUÇÃO DA PRESSÃO SISTÓLICA: DA EVIDÊNCIA À PRESCRIÇÃO NUTROLÓGICA

Autores: ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL, IGOR MORI LACERDA SILVA, ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, JÉSSICA DA SILVA ROCHA, RAFAELA SANTOS DA LUZ, SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM

*Instituição:*UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) representa um relevante fator de risco cardiovascular. Evidências ligam o consumo de tomate e licopeno à diminuição do risco de doenças cardiovasculares, com o licopeno, um carotenóide antioxidante, sendo investigado pela sua capacidade de modular a pressão arterial sistólica (PAS).

Objetivo: Avaliar criticamente a evidência científica sobre a suplementação de licopeno na redução da PAS e discutir suas implicações para a prescrição nutrológica.

Metodologia: Revisão narrativa da literatura, realizada através de pesquisa na base de dados PubMed, com foco em estudos publicados entre 2013 e 2025. Dos 33 artigos inicialmente identificados, 10 atenderam aos critérios de inclusão, compreendendo meta-análises e ensaios clínicos randomizados (RCTs).

Resultados: Meta-análises recentes confirmam que a suplementação de licopeno reduz a PAS. Cheng et al. (2017) reportaram uma redução de -5,66 mmHg ($p=0,002$), enquanto Li e Xu (2013) observaram -4,953 mmHg ($p=0,012$), com maior impacto em indivíduos com PAS basal elevada e doses >12 mg/dia. Ensaio clínico randomizado corroborou esses achados; Wolak et al. (2019) demonstraram que complexos nutricionais de tomate (TNC) com 15 ou 30 mg de licopeno reduziram a PAS em hipertensos no estágio 1 e 2. A eficácia parece ser mais pronunciada em pacientes com pressão elevada, sugerindo um benefício clínico relevante. Todavia, um estudo de Gajendragadkar et al. (2014) não observou alterações significativas na pressão arterial com 7 mg/dia de licopeno, apesar de melhorar a função endotelial. A matriz do alimento e a sinergia de outros fitonutrientes podem ser fatores cruciais para a otimização dos efeitos. Mecanismos antioxidantes, como a redução do estresse oxidativo, contribuem para a saúde cardiovascular.

Conclusão: A evidência disponível sugere que a suplementação de licopeno, particularmente através de extratos de tomate em doses ≥ 15 mg/dia, é eficaz na redução da PAS, especialmente em indivíduos hipertensos. A prescrição nutrológica deve considerar a priorização de fontes de licopeno provenientes de produtos integrais de tomate ou extratos padronizados, os quais podem ser superiores ao licopeno sintético, consideradas as evidências de efeitos sinérgicos com outros carotenóides.

Trab. 297

SUPLEMENTAÇÃO COM ÔMEGA-3 EM TRANSTORNOS DE HUMOR: EVIDÊNCIAS ATUAIS NO TRANSTORNO DEPRESSIVO MAIOR

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, GABRIEL LOVATI COLODETTI

*Instituição:*FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: O transtorno depressivo maior (TDM) é uma das principais causas de incapacidade global, associado a elevada morbidade e impacto socioeconômico. Nos últimos anos, a fisiopatologia do TDM tem sido relacionada à neuroinflamação, ao estresse oxidativo e à disfunção da neurotransmissão. Os ácidos graxos poli-insaturados da série ômega-3, em especial o ácido eicosapentaenoico (EPA), apresentam propriedades anti-inflamatórias e neuromoduladoras, o que os torna candidatos promissores como adjuvantes no tratamento da depressão.

Objetivo: Analisar os efeitos da suplementação com ácidos graxos ômega-3 sobre os sintomas do transtorno depressivo maior.

Metodologia: Revisão de literatura nas bases PubMed e SciELO, com os descritores: "Ômega-3", "EPA", "Depressão" e "Transtornos do Humor". Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e metanálises publicadas entre 2020 e 2025.

Resultados: Estudos clínicos demonstram que a suplementação com EPA em doses ≥ 1 g/dia, isoladamente ou em formulações com proporção EPA:DHA superior a 2:1, promove redução significativa nos escores de sintomas depressivos, com maior efeito em pacientes com inflamação sistêmica de baixo grau. Os mecanismos de ação incluem inibição da produção de citocinas pró-inflamatórias (IL-6, TNF- α), aumento da fluidez das membranas neuronais e modulação da neurotransmissão serotonérígica e dopamínérígica. Uma metanálise com mais de 3.000 participantes evidenciou benefício clínico consistente em quadros de TDM leve a moderado. A suplementação foi considerada segura, com efeitos adversos leves e autolimitados, geralmente gastrointestinais.

Conclusão: Os ácidos graxos ômega-3, especialmente o EPA, configuram estratégia adjuvante promissora no tratamento do TDM, com potencial para reduzir sintomas depressivos e modular processos neuroinflamatórios. Apesar dos resultados positivos, a heterogeneidade dos estudos em relação a formulações, doses e tempo de intervenção limita a padronização clínica. São necessários ensaios clínicos

adicionais, com amostras maiores e critérios diagnósticos uniformes, para consolidar essa abordagem na prática baseada em evidências.

Trab. 298

SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO NA GESTAÇÃO: IMPACTO SOBRE DESFECHOS MATERNOS E FETAIS – REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA RECENTE

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO, JOSÉ FRANCISCO DAS NEVES JÚNIOR, RENAN DA SILVA ANDRADE

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: A demanda materna por cálcio aumenta progressivamente na gestação, especialmente a partir do terceiro trimestre, devido à rápida mineralização fetal. A ingestão inadequada está associada a disfunções endoteliais, maior liberação de PTHrp e risco aumentado de pré-eclâmpsia, restrição de crescimento intrauterino (RCIU) e parto prematuro. Em 2024, o Ministério da Saúde incluiu oficialmente a suplementação universal de cálcio para gestantes atendidas no SUS, reforçando seu papel na prevenção de desfechos hipertensivos, mesmo em populações com ingestão considerada limítrofe.

Objetivo: Avaliar, com base nas evidências atuais, os efeitos da suplementação de cálcio em gestantes sobre desfechos maternos (pré-eclâmpsia, hipertensão gestacional) e fetais (RCIU, prematuridade, peso ao nascer).

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática nas bases PubMed, Embase e Scopus, utilizando os descritores “calcium supplementation”, “pregnancy”, “maternal outcomes” e “fetal outcomes”, abrangendo publicações entre 2019 e 2024. Inicialmente, foram identificados 184 artigos. Após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão — que consideraram ensaios clínicos randomizados (ECRs) e revisões sistemáticas com populações gestantes, excluindo estudos com cointervenções não controladas ou populações heterogêneas —, 12 estudos foram incluídos para análise final. A seleção e análise seguiram os critérios PRISMA.

Resultados: Doze estudos preencheram os critérios (7 ECRs, 5 revisões sistemáticas), com amostra acumulada >20.000 gestantes. Em populações com baixa ingestão basal de cálcio (

Conclusão: A suplementação de cálcio na gestação, quando bem indicada, associa-se à redução de morbidade materna hipertensiva e melhora de desfechos perinatais, com excelente perfil de segurança. Embora a dose de 500 mg/dia tenha sido recentemente padronizada no Brasil, são necessários ECRs adicionais para avaliar a eficácia de diferentes esquemas e populações-alvo, incluindo gestantes com risco obstétrico elevado ou ingestão limítrofe de cálcio.

Trab. 299

SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO NA GESTAÇÃO: RE-

LATO DE EXPERIÊNCIA EM UNIDADE DE SAÚDE RURAL DA BAHIA

Autores: JUDSON ALMEIDA DE SOUZA JUNIOR, ANA PAULA ALMEIDA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA

Introdução: A suplementação de cálcio na gestação é recomendada para reduzir o risco de hipertensão gestacional e pré-eclâmpsia, sobretudo em populações com baixa ingestão do mineral. Em áreas rurais do Brasil, onde o acesso a alimentos ricos em cálcio é limitado, o pré-natal torna-se oportunidade estratégica para medidas preventivas (1,2).

Objetivo: Relatar a experiência de um médico em unidade de saúde rural da Bahia, acompanhando gestantes suplementadas ou não com cálcio e avaliando desfechos relacionados à hipertensão gestacional.

Metodologia: Estudo observacional descritivo realizado de fevereiro a dezembro de 2024, com 16 gestantes de 20 a 26 anos, todas com gestações univitelínicas e pré-natal iniciado antes de 12 semanas. Oito receberam 500 mg/dia de cálcio elementar; oito não foram suplementadas. O acompanhamento seguiu o protocolo do Ministério da Saúde (3). Os registros clínicos e observações foram analisados à luz do método de Análise de Conteúdo proposto por Bardin (4)

Resultados: No grupo suplementado, uma gestante com hipertensão arterial crônica, em uso de até 750 mg/dia de metildopa, evoluiu para pré-eclâmpsia e foi encaminhada ao pré-natal de alto risco. As demais sete suplementadas não apresentaram desfechos adversos. No grupo não suplementado, não houve casos de hipertensão gestacional ou pré-eclâmpsia. Todas as gestações resultaram em partos a termo, sem intercorrências neonatais imediatas.

Conclusão: No grupo suplementado, uma gestante com hipertensão arterial crônica, em uso de até 750 mg/dia de metildopa, evoluiu para pré-eclâmpsia e foi encaminhada ao pré-natal de alto risco. As demais sete suplementadas não apresentaram desfechos adversos. No grupo não suplementado, não houve casos de hipertensão gestacional ou pré-eclâmpsia. Todas as gestações resultaram em partos a termo, sem intercorrências neonatais imediatas.

Trab. 300

SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO NA GESTAÇÃO: RE-LATO DE EXPERIÊNCIA EM UNIDADE DE SAÚDE RURAL DA BAHIA

Autores: JUDSON ALMEIDA DE SOUZA JUNIOR, ELAINE PATRÍCIA PENNA COSTA, ELIANE SILVA DE BRITO, RENATA SANTOS TEIXEIRA, ALINE ARAÚJO ALVES DE FIGUERÊDO, SANDRA REGINA EDUARDO, MILENA CAETANO TORREGROSSA, MARIA ISABEL ALMEIDA SILVA, ANA PAULA ALMEIDA SILVA, JOSÉ EDUARDO LELES ALMEIDA DE SOUZA

Instituição:UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA

Introdução: A suplementação de cálcio na gestação é recomendada para reduzir o risco de hipertensão gestacional e pré-eclâmpsia, sobretudo em populações com baixa ingestão de mineral. Em áreas rurais, onde o acesso a alimentos ricos em cálcio é limitado, o pré-natal representa oportunidade estratégica para medidas preventivas.

Objetivo: Relatar a experiência de um médico e de uma enfermeira em unidade de saúde rural do sudoeste da Bahia no acompanhamento de gestantes suplementadas ou não com cálcio, avaliando desfechos relacionados à hipertensão gestacional.

Metodologia: Trata-se de um estudo observacional, descritivo, realizado de fevereiro a dezembro de 2024, com 16 gestantes de 20 a 26 anos. Todas com gestações univitelinas e pré-natal iniciado antes de 12 semanas. Oito receberam 500 mg/dia de cálcio elemental enquanto outras oito não foram suplementadas. A alocação não foi randomizada, sendo definida exclusivamente por limitação financeira: as gestantes que possuíam recursos para adquirir o suplemento foram incluídas no grupo suplementado. O acompanhamento seguiu protocolo do Ministério da Saúde. Os registros clínicos e observações foram analisados à luz do método de Análise de Conteúdo de Bardin.

Resultados: No grupo suplementado, uma gestante com hipertensão arterial crônica sobreposta, em uso de até 750 mg/dia de metildopa e histórico de pré-eclâmpsia, manteve níveis pressóricos estáveis e teve parto vaginal sem intercorrências. As demais sete não apresentaram desfechos adversos. No grupo não suplementado, houve um caso de hipertensão gestacional evoluindo para pré-eclâmpsia, necessitando interrupção da gestação com 36 semanas através de parto cesáreo. As demais tiveram partos a termo sem complicações neonatais imediatas.

Conclusão: A experiência reforça o potencial benefício da suplementação de cálcio na prevenção de distúrbios hipertensivos da gestação, especialmente em contextos rurais com provável baixa ingestão do mineral. Embora a amostra seja reduzida, a ausência de pré-eclâmpsia no grupo suplementado, frente à ocorrência no não suplementado, sugere efeito protetor, o que reforça a importância de manter a suplementação como prática da atenção primária no pré-natal, conforme estimulado pelo Ministério da Saúde, mas reconhecendo que a oferta gratuita não está disponível em todas as unidades de saúde do país, o que limita a implementação universal. A ampliação do acesso gratuito, associada a monitoramento clínico e educação alimentar, é essencial para reduzir riscos maternos e neonatais.

Trab. 301

SUPLEMENTAÇÃO DE COENZIMA Q10 PARA SAÚDE CARDIOVASCULAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.

Autores: FREDY ROBERTO CHIARA, JOAO GABRIEL LAVRINI DE SOUZA, HEITOR SECCHES DE FREITAS, KEVIS LEE, MIGUEL CINI SOCAL, LUIZ OTÁVIO DE ANDRADE PARIZATI, FERNANDO MOTTA JUSTO, GUILHERME DA MOTTA GONDIM, DURVAL RIBAS-FILHO, ANA VALÉ-

RIA GARCIA RAMIREZ

Instituição:CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A coenzima Q10 (CoQ10) é um componente essencial da cadeia respiratória mitocondrial e um antioxidante endógeno, investigada na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares. Estudos experimentais e clínicos sugerem efeitos benéficos sobre estresse oxidativo, função endotelial e parâmetros hemodinâmicos.

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão sistemática, a eficácia e segurança da suplementação de CoQ10 em desfechos cardiovasculares.

Metodologia: Revisão sistemática conduzida segundo PRISMA-P, registrada em PROSPERO. A busca foi realizada em: PubMed, MEDLINE, SciELO e LILACS, utilizando termos relacionados a "Coenzyme Q10/CoQ10/ubiquinone" e doenças cardiovasculares. Incluíram-se RCTs, estudos clínicos controlados e observacionais com comparador; excluíram-se revisões, estudos sem grupo controle e sem desfechos cardiovasculares. A seleção foi feita por dois avaliadores independentes com árbitro para discordâncias. Após triagem e leitura integral, 9 estudos foram incluídos na síntese qualitativa.

Resultados: Dos nove estudos incluídos, ensaios clínicos e estudos-piloto com formulações de maior biodisponibilidade (ubiquinol, fitossoma) mostraram melhora consistente da reatividade endotelial e elevação de marcadores antioxidantes. Achados sobre pressão arterial foram divergentes: alguns RCTs pequenos relataram reduções pressóricas clinicamente relevantes, enquanto evidências observacionais sugerem associação inversa entre ingestão de CoQ10 e risco incidente de hipertensão. Um grande ensaio profilático apontou redução de infarto do miocárdio não fatal no braço suplementado, embora necessite replicação. Benefícios clínicos foram mais consistentes em insuficiência cardíaca com fração de ejeção reduzida (ICFEr) do que preservada (ICFEP). A heterogeneidade entre estudos — em formulação, dose, população e duração — limita a generalização. O perfil de segurança observado foi predominantemente favorável.

Conclusão: A suplementação de CoQ10 apresenta sinais promissores de benefício sobre parâmetros fisiológicos (função endotelial, marcadores antioxidantes) e potenciais efeitos clínicos em cenários selecionados (redução de eventos isquêmicos e melhora em ICFEr), com boa tolerabilidade. Entretanto, devido à heterogeneidade metodológica e ao número limitado de RCTs multicêntricos padronizados, recomenda-se cautela antes de recomendações clínicas amplas. Estudos futuros deverão ser multicêntricos, com padronização de formulação/dose, monitorização plasmática de CoQ10 e desfechos clínicos pré-especificados.

Trab. 302

SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NO MANEJO DA SARCOPEÑIA EM IDOSOS: EVIDÊNCIAS CLÍNICAS E APLICAÇÕES PRÁTICAS PARA NUTRÓLOGOS

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: A sarcopenia é uma síndrome caracterizada pela perda progressiva de massa, força e função muscular, com alta prevalência em idosos, associada a desfechos adversos como fragilidade, quedas e aumento da mortalidade (Cruz-Jentoft et al., 2019). A suplementação de creatina monohidratada tem sido investigada como adjuvante terapêutico, devido à sua capacidade de aumentar os estoques de fosfocreatina muscular e ativar a via mTOR, fundamental para a síntese proteica e hipertrofia muscular (Buford et al., 2016; Rawson & Volek, 2003).

Objetivo: Avaliar criticamente a eficácia, segurança e recomendações clínicas da suplementação de creatina em idosos com sarcopenia.

Metodologia: Revisão narrativa conduzida nas bases PubMed, Scielo e Cochrane, utilizando os termos MeSH “Creatine”, “Sarcopenia” e “Aged”, filtrando artigos publicados entre 2013 e 2023. Foram inicialmente identificados 112 artigos, dos quais 18 foram selecionados conforme critérios de inclusão: ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram suplementação de creatina em idosos sarcopênicos.

Resultados: Estudos como o de Candow et al. (2019) demonstram que a suplementação diária de 5 g de creatina, associada a treinamento resistido, resulta em aumento médio de 1,8 kg de massa magra e ganho de força muscular de até 15% em idosos sarcopênicos. Meta-análises recentes (Devries & Phillips, 2014) corroboram esses achados, indicando melhora significativa na performance funcional, avaliada por testes como o Timed Up and Go e força de preensão manual. Mecanicamente, a creatina otimiza a regeneração rápida de ATP e ativa a via mTOR, promovendo síntese proteica e inibição da proteólise muscular (Wall et al., 2015). Quanto à segurança, estudos longitudinais indicam ausência de efeitos nefrotóxicos em idosos sem doença renal preexistente (Gualano et al., 2012), mas recomendam-se monitoramento em pacientes com insuficiência renal. Diretrizes como as da European Working Group on Sarcopenia in Older People (EWGSOP2) (Cruz-Jentoft et al., 2019) reconhecem a suplementação nutricional como parte do manejo multimodal da sarcopenia, destacando o papel promissor da creatina.

Conclusão: A suplementação oral de creatina monohidratada, em doses de 3-5 g/dia, combinada com treinamento resistido, representa uma intervenção segura e eficaz para mitigação da sarcopenia em idosos. Recomenda-se sua incorporação na prática clínica nutróloga com avaliação individualizada e monitoramento da função renal.

Trab. 303

SUPLEMENTAÇÃO DE DHA E EPA DE ALGAS: IMPACTOS NA SAÚDE CARDIOVASCULAR E COGNITIVA EM DIETAS PLANT-BASED

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO, THALITA ELLEN LIMA DA SILVA

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: Dietas plant-based crescem no Brasil, com aumento de 47% nas buscas por “vegano” entre 2019 e 2020 (DATAFOLHA/SVB, 2024), impulsionadas por saúde e sustentabilidade. Contudo, a conversão ineficiente de ácido alfa-linolênico (ALA), em ácidos graxos ômega-3 de cadeia longa (DHA e EPA) resulta em taxas de conversão inferiores a 10% (SMITH et al., 2020), podendo levar a deficiências em veganos, afetando a saúde cardiovascular e cognitiva. Suplementos de DHA/EPA à base de algas surgem como alternativa sustentável aos óleos de peixe. Apesar disso, evidências sobre sua eficácia em populações veganas são limitadas, justificando a necessidade de revisões sistemáticas para orientar nutrólogos.

Objetivo: Avaliar a eficácia e segurança da suplementação de DHA/EPA de algas em desfechos cardiovasculares e cognitivos em indivíduos com dietas plant-based.

Metodologia: Revisão sistemática com busca nas bases PubMed, Scopus, Web of Science e Cochrane Library (2015-2025), utilizando termos como “DHA”, “EPA”, “algae-based” e “plant-based diet”. Incluíram-se ensaios clínicos randomizados (ECRs) e revisões sistemáticas com indivíduos veganos/vegetarianos, suplementação de DHA/EPA de algas (200-1000 mg/dia) e desfechos como triglicerídeos, pressão arterial, proteína C-reativa, memória e função executiva. Estudos com fontes animais de ômega-3 foram excluídos. A qualidade foi avaliada por ferramentas GRADE e Cochrane Risk of Bias, com síntese narrativa ou meta-análise.

Resultados: Suplementação de 250-500 mg/dia de DHA/EPA de algas reduziu triglicerídeos em 15-25% e proteína C-reativa em 10-20% em veganos, com efeitos comparáveis aos óleos de peixe (BROWN et al., 2022). Em idosos, doses de 200-300 mg/dia melhoraram escores de memória e função executiva em 5-10%. Gestantes suplementadas (400 mg/dia) apresentaram melhor desenvolvimento cognitivo fetal, com escores 8% superiores em testes neuropsicológicos. Atletas veganos mostraram redução de 10-15% em marcadores inflamatórios pós-exercício (ex.: IL-6). Efeitos adversos foram raros (

Conclusão: A suplementação de DHA/EPA de algas é eficaz, segura e sustentável, com benefícios cardiovasculares e cognitivos em veganos, especialmente idosos e gestantes. Suas aplicações na nutrologia personalizada reforçam seu potencial clínico, mas estudos longitudinais e em populações pediátricas são necessários para consolidar doses e impactos a longo prazo.

Trab. 304

SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES E ENVELHECIMENTO COGNITIVO NA AMÉRICA LATINA: UM CONSENSO DE ESPECIALISTAS SOBRE ESTRATÉGIAS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS

Autores: CARLOS ALBERTO NOGUEIRA-DE-

ALMEIDA, CARLOS A. CANO GUTIÉRREZ, MÓNICA KATZ, MANUEL MORENO GONZALEZ, MARINE GARCIA REYES, LARA MUSTAPIC

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

Introdução: O declínio cognitivo é um desafio crescente da saúde pública em toda a América Latina, impulsionado pelo rápido envelhecimento, deficiências generalizadas de micronutrientes e disparidades socioeconômicas. Embora o papel da nutrição na saúde cognitiva esteja bem estabelecido, muitos idosos não conseguem atingir a ingestão diária recomendada de micronutrientes essenciais.

Objetivo: Este estudo teve como objetivo estabelecer um consenso entre especialistas sobre o papel dos suplementos multivitamínicos e minerais (MVMs) na promoção de um envelhecimento cognitivo saudável entre idosos na América Latina.

Metodologia: Um painel de nove especialistas em geriatria, neurologia e nutrição aplicou uma metodologia Delphi modificada e revisou a literatura, participou de discussões com especialistas e utilizou votação estruturada para desenvolver declarações de consenso. O grupo de estudo incluiu pesquisadores do Brasil, Colômbia, Argentina, Chile e México.

Resultados: O consenso foi alcançado em 14 declarações. O painel concordou que o envelhecimento cognitivo na América Latina é influenciado por fatores neurobiológicos, de estilo de vida e socioeconômicos, incluindo inadequações generalizadas de micronutrientes (vitaminas do complexo B, C, D, E e minerais como zinco, magnésio, cromo, cobre, ferro e selênio), que foram identificados como críticos para a função cognitiva global, mas suas deficiências são comumente observadas na população idosa. Embora uma dieta balanceada continue sendo essencial, a suplementação de MVM pode ser recomendada como uma estratégia complementar para preencher as lacunas nutricionais. Evidências de apoio, incluindo ensaios COSMOS-Mind, demonstram que o uso de MVM melhora a memória e a cognição global, potencialmente retardando o envelhecimento cognitivo em até dois anos em adultos mais velhos.

Conclusão: A suplementação de MVM representa uma estratégia promissora e acessível para promover um envelhecimento cognitivo saudável na população idosa da América Latina, especialmente em contextos em que persistem os desafios alimentares. Para reduzir as desigualdades em saúde, são necessárias diretrizes específicas para a região, iniciativas públicas eficazes e pesquisas direcionadas.

Trab. 305

SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES NA PEDIATRIA: EVIDÊNCIAS, DOSES E SEGURANÇA PARA NUTRÓLOGOS

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

Instituição:FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução:

A suplementação de micronutrientes em crianças é crucial para prevenir deficiências que comprometem o crescimento, desenvolvimento neurocognitivo e imunológico. Ferro, vitamina D, ácidos graxos ômega-3 (DHA) e vitaminas do complexo B têm papel central na nutrição pediátrica, especialmente em grupos de risco, como lactentes prematuros, crianças com restrição alimentar e patologias específicas (WHO, 2016; Holick et al., 2011).

Objetivo: Revisar as evidências clínicas e as recomendações sobre suplementação de micronutrientes em crianças, destacando indicações, doses terapêuticas e segurança para orientar médicos nutrólogos.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática nas bases PubMed, Scielo e Cochrane entre 2013-2023, com termos “micronutrient supplementation”, “children”, “pediatrics” e “nutritional deficiencies”. De 134 artigos, 20 foram selecionados considerando ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e diretrizes da ESPGHAN e WHO.

Resultados: Ferro: Indicado para prevenção e tratamento da anemia ferropriva, especialmente em lactentes prematuros e crianças com alimentação restrita. Doses recomendadas variam de 1 a 3 mg/kg/dia de ferro elementar por via oral (WHO, 2016). Monitoramento laboratorial é essencial para evitar toxicidade. Vitamina D: Fundamental para homeostase do cálcio e função imunológica. Suplementação profilática de 400 UI/dia é recomendada para lactentes até 12 meses, podendo ser aumentada para 600-1000 UI/dia em crianças com risco aumentado de deficiência (Holick et al., 2011; ESPGHAN, 2018). Ômega-3 (DHA): Essencial para desenvolvimento cerebral e visual. A suplementação de 100-250 mg/dia é suportada por evidências, especialmente em crianças com transtornos do espectro autista e déficit cognitivo (Chang et al., 2018). Vitaminas do Complexo B: Importantes para metabolismo energético e funções neurológicas. Suplementação indicada em casos de dietas restritivas, anemia megaloblástica e doenças metabólicas hereditárias, com doses específicas conforme vitamina e faixa etária (Pawlak et al., 2013). A suplementação deve sempre considerar avaliação clínica e laboratorial individualizada para prevenir hipervitaminoses e garantir segurança.

Conclusão: Suplementação de micronutrientes em pediatria é eficaz e segura quando baseada em avaliação criteriosa, doses adequadas e monitoramento clínico-laboratorial. Médicos nutrólogos devem integrar diretrizes internacionais e individualizar o manejo para otimizar o desenvolvimento infantil e prevenir complicações associadas.

Trab. 306

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D3 E ENVELHECIMENTO CELULAR: REVISÃO SOBRE EFEITOS NA INTEGRIDADE DOS TELÔMEROS

Autores: TALITA DE ARAÚJO SALGADO LOPES, MARCELA VITORIA UEHARA SIMABUKU, MARIANA CAT- TAI ANTONIAZZI

Instituição:UNINOVE - Campus Vergueiro

Introdução: A vitamina D3 é fundamental no desempenho do organismo, pois apresenta efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes, sendo assim, torna-se relevante investigar sua relação com o envelhecimento celular considerando os telômeros, estruturas nucleoproteínas localizadas nas extremidades cromossômicas que atuam como marcadores moleculares da senescência.

Objetivo: Analisar se a suplementação diária de vitamina D3 reduz a taxa de encurtamento dos telômeros, marcador molecular de envelhecimento celular.

Metodologia: Foi realizada uma busca na base de dados PubMed, utilizando os descritores “vitamin D OR cholecalciferol” AND “telomere”, obtendo-se 93 resultados. Após a triagem, foram excluídos trabalhos publicados há mais de 15 anos, estudos em animais e artigos fora do tema, resultando-se em 10 artigos, incluindo ensaios clínicos, estudos observacionais e coortes.

Resultados: Os estudos indicam que a suplementação de vitamina D3 apresenta efeitos consistentes, porém dependentes do contexto, na preservação dos telômeros. Ensaios clínicos mostram que a administração diária de 2.000 UI reduziu significativamente o encurtamento telomérico, enquanto um grande ensaio com dose mensal em idosos não demonstrou benefício significativo [6], sugerindo que a suplementação diária pode ser mais eficaz do que esquemas de bolus mensais. Em estudos observacionais, a associação entre vitamina D3 e telômeros mostrou-se dependente de idade e sexo. Em mulheres brancas, a suplementação de vitamina D3 associou-se a maior integridade telomérica, possivelmente por mecanismos anti-inflamatórios e antiproliferativos [3], enquanto em coortes masculinas não houve associação [5]. Por fim, evidências de base populacional sugerem um padrão em U invertido entre concentrações séricas de vitamina D3 e o comprimento dos telômeros: tanto a deficiência quanto os níveis excessivos estão associados a telômeros mais curtos [9]. Isso reforça que tanto a carência quanto o excesso de vitamina D3 prejudicam a integridade telomérica.

Conclusão: A análise evidenciou que a suplementação diária de vitamina D3 apresenta melhores resultados quando comparada à suplementação mensal [1]. Os dados sugerem ainda que a preservação dos telômeros mediada pela vitamina D3 está relacionada a fatores contextuais e segue um padrão em U invertido. Portanto, aspectos como sexo, idade e etnia devem ser considerados. Assim, manter níveis equilibrados, evitando extremos, é essencial para a integridade telomérica e o envelhecimento saudável.

Trab. 307

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL DE CREATINA EM GESTANTES: RISCOS E BENEFÍCIOS

Autores: DIEGO DA SILVA BEZERRA, SYMARA ABRANTES ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA CABRAL

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A creatina é um dos suplementos mais estudados nas últimas décadas, sobretudo pelos seus efeitos ergogênicos. No decorrer dos anos a preocupação com o ganho e prevenção de perda de massa magra é uma preocupação por toda a população, incluindo as gestantes.

Objetivo: Analisar os riscos e benefícios da suplementação com creatina em gestantes.

Metodologia: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, que tem como pergunta de pesquisa: quais os riscos e benefícios da suplementação com creatina para mulheres gestantes? Foram incluídos 12 artigos que tratavam especificamente da questão.

Resultados: A suplementação com creatina demonstrou como potenciais benefícios: neuroproteção fetal, energia celular e desenvolvimento fetal, possível redução de complicações obstétricas, como a macrossomia fetal. Não foram abordados os riscos de forma direta em virtude da inexistência de estudos no público específicos, entretanto, sabe-se que as alterações fisiológicas da gravidez podem ser um potencial risco para utilização de substâncias.

Conclusão: A falta de estudos clínicos randomizados é uma limitação para a utilização da suplementação com creatina na prática da clínica baseada em evidências, de modo que novos estudos são necessários.

Trab. 308

SUPORTE NUTRICIONAL COM TGF-B EM PACIENTE COM DOENÇA DE CROHN COMPLICADA, SARCOPENIA E EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO: RELATO DE CASO

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI, EDELWEISS RIBEIRO LEITE SOARES

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A Doença de Crohn (DC) é uma doença inflamatória intestinal crônica caracterizada por inflamação transmural e comprometimento da absorção de nutrientes. Pacientes com DC ativa apresentam risco elevado de desnutrição, sarcopenia e complicações clínicas, especialmente quando associadas a neoplasias e tratamentos oncológicos. Suplementos nutricionais enriquecidos com TGF-β (fator de crescimento transformador beta), uma citocina com ação imunomoduladora e anti-inflamatória, contribuem para a restauração da barreira e redução da inflamação da mucosa intestinal, sendo recomendados em diretrizes internacionais como suporte nutricional em DC ativa.

Objetivo: Descrever a evolução clínica e nutricional de paciente com DC complicada, sarcopenia e tratamento oncológico em uso de TGF-β, destacando o impacto da terapia nutricional individualizada sobre parâmetros clínicos e nutricionais.

Metodologia: Estudo descritivo do tipo relato de caso, com acompanhamento hospitalar e ambulatorial, registrando evolução do estado nutricional, tolerância à terapia e desfechos clínicos.

Resultados: Paciente feminina, 40 anos, com DC complicada há mais de 20 anos, refratária a imunomoduladores e terapias biológicas, apresentava perda ponderal progressiva, má absorção e sarcopenia. Portadora de Síndrome de Li-Fraumeni e em tratamento oncológico para câncer de mama, apresentava risco aumentado de complicações nutricionais severas. Introduziu-se TGF-β como suporte nutricional especializado. Observou-se melhora progressiva da tolerância à terapia, estabilização ponderal, redução da diarreia e melhora da força muscular, mantendo adesão completa. O acompanhamento multidisciplinar permitiu ajustes contínuos, resultando em estabilidade clínica e nutricional, sem intercorrências significativas.

Conclusão: O suporte nutricional com TGF-β demonstrou eficácia na melhora do estado nutricional e controle da inflamação intestinal em paciente com DC complicada e sarcopenia, mesmo em contexto de tratamento oncológico. Este relato evidencia a importância do manejo nutricional individualizado em pacientes de alto risco, contribuindo para desfechos clínicos favoráveis.

Trab. 309

TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE MICRORGANISMOS UTILIZADOS NA FERMENTAÇÃO NATURAL

Autores: LÍGIA MARIA WEINGARTNER GODOI, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, VANDERLEIA BOTTON

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A procura por alimentos saudáveis tem aumentado nos últimos anos, e uma destas tendências é o pão. Os consumidores buscam substituir o pão tradicional industrializado por pães de fermentação natural (FN), visto que estes oferecem maiores quantidades de vitaminas e minerais com aromas e sabores intensos. O uso da FN vem sendo explorada pelas indústrias de panificação, porém conta com maior tempo de fabricação/fermentação e maiores custos na manutenção do fermento. O fermento em escala industrial deve ser estável, mas métodos de secagem e congelamento podem influenciar na viabilidade microbiana e econômica.

Objetivo: Relacionar microrganismos presentes no fermento natural (levain) e suas características, assim como os avanços tecnológicos para a conservação eficaz dos microrganismos.

Metodologia: Este trabalho trata-se de uma revisão de literatura realizada a partir de artigos publicados entre 2021 e 2024, abordando microrganismos do levain e técnicas de conservação, como liofilização e crioproteção. Foram selecionados estudos que investigaram a estabilidade microbiana, métodos de armazenamento e fatores que influenciam a viabilidade de bactérias ácido-lácticas e leveduras utilizadas na fermentação natural.

Resultados:

Entre os microrganismos presentes estão as bactérias *Lactobacillus* spp., *Pediococcus* spp. e *Leuconostoc* spp. e as leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida milleri* e *Candida*

humilis. As BAL são responsáveis pela acidificação da massa e produção de CO₂, prolongando a vida útil, produzindo ácido acético e láctico, que dão maior maciez e textura ao miolo do pão. As LEV são essenciais na produção de gases, como o dióxido de carbono, conferindo alvéolos ao miolo. O uso de levain disponibiliza maior número de nutrientes (ferro, magnésio e fosforo), e durante a FN produz enzimas digestivas (fitase e amilase).

Conclusão: Apesar da existência de estudos da liofilização e crioproteção de bactérias e leveduras, há uma lacuna no estudo dos protocolos, abrindo possibilidades para novos ou aprimoramento dos já existentes, garantindo a eficácia das técnicas.

Trab. 310

TECNOLOGIAS DE REFRIGERAÇÃO SUSTENTÁVEL PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Com o crescimento da demanda por alimentos funcionais e nutracêuticos, há também o aumento da preocupação com a sustentabilidade ambiental dos processos de conservação. Tecnologias de refrigeração sustentável surgem como alternativas para equilibrar eficácia na conservação com redução de impacto ambiental.

Objetivo: Esta revisão busca identificar e analisar os principais avanços tecnológicos em refrigeração sustentável aplicáveis à conservação de alimentos funcionais e produtos nutracêuticos.

Metodologia: Realizou-se uma busca nas bases Web of Science, ScienceDirect e IEEE Xplore, utilizando os termos “refrigeração sustentável”, “alimentos funcionais”, “eficiência energética” e “materiais de mudança de fase (PCM)”. Foram selecionadas publicações entre 2012 e 2023 que abordassem tecnologias aplicáveis ao setor alimentício e farmacêutico.

Resultados: A literatura aponta os materiais de mudança de fase (PCM) como uma das soluções mais promissoras, capazes de manter temperaturas estáveis (geralmente entre 2 °C e 8 °C) com menor consumo energético. Outros avanços incluem a refrigeração magnética, que elimina o uso de gases refrigerantes, e os sistemas híbridos com energia solar. Apesar do desempenho positivo, ainda existem barreiras técnicas e econômicas para adoção em larga escala, como custo elevado e baixa disponibilidade de infraestrutura. As aplicações mais viáveis até o momento são em transporte e armazenamento de produtos de alto valor agregado.

Conclusão: As tecnologias de refrigeração sustentável representam uma tendência crescente e necessária para a indústria de alimentos e suplementos. A literatura sugere que, embora ainda em desenvolvimento, essas soluções oferecem grande potencial para associar conservação eficaz à redução da pegada de carbono.

Trab. 311**TECNOLOGIAS INOVADORAS DE REFRIGERAÇÃO PARA GARANTIA DE QUALIDADE EM PRODUTOS NUTRICIONAIS TERMOSENSÍVEIS**

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: O avanço da ciência dos alimentos trouxe à tona novos produtos nutricionais com ingredientes ativos altamente sensíveis à temperatura. A necessidade de garantir sua integridade tem impulsionado o desenvolvimento de tecnologias de refrigeração mais eficientes e sustentáveis.

Objetivo: Identificar as principais inovações tecnológicas em refrigeração voltadas à conservação de produtos nutricionais termossensíveis, com base na literatura dos últimos 5 anos.

Metodologia: A revisão incluiu estudos publicados entre 2019 e 2024 nas bases IEEE Xplore, Scopus, Web of Science e PubMed. Utilizaram-se os termos “innovative refrigeration”, “nutritional products”, “temperature-sensitive”, e “cold chain technology”.

Resultados: As principais inovações identificadas incluem o uso de materiais de mudança de fase (PCM), refrigeração magnética, sensores térmicos inteligentes e sistemas híbridos com energia solar. Os PCM, por exemplo, mantêm a temperatura constante durante o transporte mesmo em ausência de energia elétrica, sendo altamente úteis para áreas remotas. A refrigeração magnética oferece eficiência energética superior sem uso de gases fluorados. Sensores de monitoramento contínuo com conectividade IoT permitem rastreamento em tempo real e identificação de desvios térmicos. Apesar do alto custo inicial, estudos mostram que essas tecnologias aumentam a vida útil, reduzem perdas e asseguram a eficácia dos produtos.

Conclusão: A literatura recente destaca o potencial das tecnologias inovadoras de refrigeração para elevar os padrões de qualidade e segurança de produtos nutricionais termossensíveis. A adoção progressiva dessas soluções representa um avanço importante para a sustentabilidade e a integridade da cadeia de frio.

Trab. 312**TENDÊNCIAS VERDES NA NUTROLOGIA: APLICAÇÃO DE EMBALAGENS COMPOSTÁVEIS EM PRODUTOS FUNCIONAIS**

Autores: THAIS COSTA NIHUES, JÚLIA PREBIANCA, LUCIANE LANSER, ANA CAROLINE FERREIRA CARVALHO, ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: Embalagens compostáveis têm ganhado

destaque como solução sustentável para produtos funcionais (sobremesas, bebidas enzimáticas, shots verdes). Ao final de sua vida útil, podem ser compostadas junto aos resíduos orgânicos, reduzindo o volume de lixo e promovendo eficiência sistêmica.

Objetivo: Revisar inovações em embalagens compostáveis dirigidas ao mercado de alimentos e suplementos funcionais nos últimos 5 anos.

Metodologia: Pesquisa em Scopus, PubMed e Google Scholar com termos “compostable packaging”, “functional foods”, “nutraceutical packaging”, “circular economy”, restringindo-se a artigos e revisões de 2019–2024.

Resultados: Materiais compostáveis como PLA, PHB e blends com amido são amplamente explorados em produtos prontos para consumo. Microcompósitos de PLA e nanopartículas ou fibras de celulose melhoram as propriedades mecânicas e barreira. Filmes comestíveis à base de gelatina e argila funcionam bem em shots proteicos e snacks, comestíveis e compostáveis. Projetos brasileiros (USP) desenvolvem soluções ativa-inteligentes, como filmes de mandioca com antocianinas que indicam frescor por mudança de cor. O uso de resíduos agroindustriais (cascas, bagaço) para extrair polissacarídeos para filmes compostáveis destaca-se por reduzir resíduos e reforçar economia circular. Entretanto, limitações incluem custos de produção, instabilidade em contato com água e necessidade de infraestrutura de compostagem municipal.

Conclusão: Embalagens compostáveis apresentam grande potencial para produtos funcionais, combinando sustentabilidade e funcionalidade. As pesquisas mostram avanços promissores em materiais híbridos, fontes residuais e sensores ativos. Para adoção industrial, é preciso superar barreiras como custo, padronização de compostagem e regulamentação. Incentivos fiscais e certificações podem acelerar essa transição.

Trab. 313**TERAPIA DE REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA E HIPOGONADISMO: IMPLICAÇÕES METABÓLICAS E FUNCIONAIS**

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A insuficiência cardíaca (IC) é caracterizada por ativação neuro-hormonal, inflamação sistêmica e disfunções metabólicas que comprometem prognóstico e qualidade de vida. Estudos recentes demonstram que até 40% dos pacientes apresentam hipogonadismo, condição associada a perda de massa magra, fadiga, intolerância ao exercício e aumento da mortalidade. Nesse contexto, a terapia de reposição de testosterona (TRT) emerge como potencial intervenção adjuvante para melhorar capacidade funcional e estado metabólico.

Objetivo: Revisar a relevância clínica da TRT em pacientes com IC e hipogonadismo, destacando benefícios funcionais, metabólicos e aspectos de segurança.

Metodologia: Revisão narrativa da literatura publicada entre 2020 e 2025, com buscas nas bases PubMed e SciELO utilizando os descritores “heart failure”, “hypogonadism” e “testosterone replacement”. Foram incluídos ensaios clínicos, revisões sistemáticas e metanálises que avaliaram o impacto da TRT na IC.

Resultados: A deficiência de testosterona na IC decorre da inibição do eixo hipotálamo-hipófise-gonadal por citocinas inflamatórias e ativação crônica de sistemas neuro-hormonais. A TRT mostrou-se eficaz em aumentar massa magra, força muscular e desempenho em testes funcionais, como a caminhada de 6 minutos. Estudos apontam ainda melhora da sensibilidade insulínica, da capacidade ventilatória e da classe funcional NYHA, além de redução de NT-proBNP em subgrupos. Apesar de não haver evidência robusta de redução de mortalidade ou hospitalizações, a reposição hormonal apresentou perfil de segurança aceitável no curto prazo, desde que acompanhada de monitoramento de PSA, hematócrito e eventos cardiovasculares.

Conclusão: O hipogonadismo é condição frequente e clinicamente relevante na IC, contribuindo para sarcopenia, fadiga e pior prognóstico. A TRT, quando indicada de forma individualizada em pacientes com deficiência androgênica documentada, representa estratégia promissora para melhora funcional e metabólica. Embora não substitua terapias convencionais da IC, sua integração ao manejo multiprofissional pode ampliar a qualidade de vida desses pacientes. Ensaio clínico de maior duração são essenciais para definir seu real impacto em desfechos cardiovasculares.

Trab. 314

TERAPIA DE REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: EVIDÊNCIAS ATUAIS E PERSPECTIVAS CLÍNICAS

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, KARINA CASSA MONTEIRO BENEVENUTI

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A insuficiência cardíaca (IC) permanece como síndrome complexa e progressiva, associada a elevada morbimortalidade e limitações funcionais significativas. A deficiência androgênica é prevalente em 30–40% desses pacientes e relaciona-se à caquexia cardíaca, intolerância ao exercício, disfunção endotelial e redução da massa magra. Nesse cenário, a terapia de reposição de testosterona (TRT) tem sido estudada como estratégia adjuvante, visando atenuar manifestações clínicas e metabólicas da IC.

Objetivo: Revisar criticamente as evidências recentes sobre a TRT em pacientes com IC, com foco em capacidade funcional, parâmetros metabólicos e segurança cardiovascular.

Metodologia: Revisão narrativa de literatura, com busca nas bases PubMed e SciELO utilizando os descritores “testosterone replacement”, “heart failure” e “androgen deficiency”. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e metanálises publicadas entre 2020 e

2025, priorizando estudos com avaliação de desfechos clínicos relevantes.

Resultados: Ensaios clínicos controlados demonstram que a TRT pode promover melhora significativa da capacidade de exercício, medida pelo teste de caminhada de 6 minutos, e aumento da força muscular periférica, refletindo impacto funcional positivo. Metanálises recentes também indicam benefício sobre composição corporal, com incremento da massa magra e redução de marcadores neuro-hormonais como o NT-proBNP, além de melhora da classe funcional NYHA em subgrupos selecionados. Apesar desses achados, não há evidência consistente de redução de mortalidade ou hospitalizações por IC, o que limita recomendações mais amplas. Em relação à segurança, a TRT não demonstrou aumento significativo de eventos cardiovasculares maiores em seguimentos de curto a médio prazo; entretanto, persistem preocupações em populações de risco, como indivíduos com neoplasia prostática prévia ou hematócrito elevado, exigindo monitoramento.

Conclusão: A TRT em pacientes com IC e hipogonadismo confirmado configura intervenção promissora para melhora de sintomas, tolerância ao esforço e parâmetros metabólicos. Contudo, a ausência de impacto comprovado em desfechos duros impõe cautela. Até o momento, sua indicação deve ser individualizada, baseada em critérios clínicos claros e acompanhada de monitoramento multidisciplinar. Ensaio clínico robusto, de maior duração e com amostras representativas, são essenciais para elucidar definitivamente o papel da reposição de testosterona na terapêutica da IC.

Trab. 315

TERAPIA MEDICAMENTOSA NA CAQUEXIA RELACIONADA AO CÂNCER: COMO MANEJAR O PACIENTE BASEADO EM EVIDÊNCIAS

Autores: PATRICIA ALVES DE OLIVEIRA FERREIRA SBRAGI

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Introdução: A caquexia oncológica é um distúrbio multifatorial caracterizado pela desnutrição associada a doença crônica com perda de peso corporal com perdas específicas de músculo esquelético e tecido adiposo

Objetivo: Avaliar objetivamente a evidência das drogas e suas ações no tratamento da caquexia

Metodologia: Foram incluídos estudos de revisão sistemática e estudos randomizados que avaliaram o papel das drogas atuais como: corticóides, megestrol, cannabis, anamorelin, olanzapina, mirtazapina, esteróides, HMB, ômega-3.

Resultados: Ômega 3 mostrou manutenção ou ganho de peso e qualidade de vida com tendência ao ganho de massa muscular que precisam ser melhor avaliados em estudos prospectivos. Os corticosteróides promovem melhor qualidade de vida e melhora do apetite, sendo uma opção. O megestrol pode ser uma opção para ganho de peso, aumento do apetite

e qualidade de vida. O ganho de peso se deve ao ganho de massa gorda e não de massa muscular. E o aumento da dose de megestrol pode ser uma opção para pacientes que não respondem a doses baixas, sendo necessário aumentar a dose para encontrar melhores resultados, apesar de a maioria dos pacientes responder a doses menores. Doses acima de 480 mg não parecem trazer melhores resultados. O HMB parece estar associado ao ganho de massa muscular, mas estudos prospectivos com maior tamanho são necessários para avaliar melhor sua função em pacientes oncológicos. A olanzapina pode ser uma opção para aumentar o apetite e com resultados positivos ou tendência a resultados positivos para ganho de peso e pode reduzir náuseas e vômitos. A mirtazapina mostrou resultados positivos no aumento do apetite e ganho de peso, com efeitos colaterais como sonolência e menos depressão. Pode ser uma opção para pacientes com insônia e depressão. A cannabis não mostrou resultados positivos na maioria dos estudos em termos de ganho de peso, aumento do apetite e melhor qualidade de vida e não dever ser utilizada de rotina. Anamoreolina mostrou melhor qualidade de vida, ganho de peso e ganho de massa muscular mas sem alteração no hand grip. Está disponível apenas no Japão.

Conclusão: Manejar pacientes com caquexia é fundamental para melhores resultados em pacientes oncológicos. Estima-se que 20% destes doentes não morrem devido a doença propriamente dita mas porque não receberam apoio nutricional adequado e acompanhamento constante na fase de pré-caquexia e caquexia. Mais fármacos precisam ser estudados nesse contexto, principalmente, avaliando o ganho de massa muscular e sua função.

Trab. 316

TERAPIA NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA ADJUVANTE NO TRATAMENTO DO TRAUMA GRAVE: REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: LETÍCIA NAPOLITANO MAZIERO, LÍVIA CAMARIN LYRA, ANA IZABEL RIBEIRO DE OLIVEIRA, ANA CLARA MACHADO GARCIA, SOFIA REBELLATO GAZOLA, LAURA REZENDE PINTO CESAR, VICTOR MILANE LOPES

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: O trauma grave é uma das principais causas de morbimortalidade mundial, exigindo abordagem multidisciplinar para otimizar o prognóstico. A resposta hipermetabólica e hipercatabólica decorrente do trauma promove rápida depleção de reservas energéticas e proteicas, comprometendo a cicatrização e a função imunológica. Nesse contexto, a terapia nutricional surge como intervenção adjuvante fundamental, capaz de modular a resposta inflamatória, preservar massa magra e reduzir complicações.

Objetivo: Avaliar evidências atuais sobre o papel da terapia nutricional como estratégia adjuvante no manejo de pacientes com trauma grave, considerando vias de administração, composição e impacto clínico.

Metodologia: Revisão sistemática conduzida nas bases PubMed, Scielo e Cochrane Library, utilizando os descritores “nutritional therapy”, “severe trauma” e “critical care”. Foram incluídos estudos publicados entre 2014 e 2024, em inglês, português ou espanhol, com população adulta politraumatizada e desfechos clínicos relacionados à nutrição.

Resultados: Foram selecionados 18 estudos, incluindo ensaios clínicos e coortes. Evidenciou-se que a terapia nutricional precoce, preferencialmente enteral, está associada à redução de infecções, menor tempo de ventilação mecânica e de internação em UTI. Dietas Enriquecidas com imunonutrientes (arginina, ômega-3, glutamina) mostraram benefícios na modulação da resposta inflamatória e na melhora da função imunológica. A nutrição parenteral foi indicada apenas quando a via enteral não era viável, devendo-se evitar atrasos no suporte nutricional.

Conclusão: A terapia nutricional, iniciada precocemente e ajustada às necessidades individuais, desempenha papel crucial no tratamento do trauma grave. Estratégias que priorizam a via enteral e utilizam imunonutrientes podem melhorar desfechos clínicos e reduzir complicações, reforçando a nutrologia como componente essencial da equipe de trauma.

Trab. 317

TERAPIA NUTRICIONAL NAS COMPLICAÇÕES DA CIRURGIA BARIÁTRICA

Autores: ELISABETE MENDONÇA REGO PEIXOTO, DANIELA MENDES LATRECHIA, ANDRÉ ARAUJO PEIXOTO, MARIA ANGELA DE SOUZA

Instituição: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, multifatorial e complexa, com aumento exponencial da prevalência mundial. Este crescimento pode ser observado em todas as idades e em ambos os sexos. Apesar do crescimento no número de cirurgias bariátricas realizadas no Brasil e no mundo, houve uma redução do número de complicações cirúrgicas nesses pacientes devido à grande evolução das técnicas cirúrgicas laparoscópica e robótica.

Objetivo: Este estudo objetiva descrever as complicações comuns no pós-operatório e a abordagem da terapia nutricional em suas diversas peculiaridades.

Metodologia: Buscou-se estudos nas bases de dados PubMed, MEDLINE e Google Scholar, de 2016 a 2023, usando os descritores: Complications, Bariatric Surgery e Nutritional Therapy, resultando em 457 publicações, sendo selecionados 12 artigos após aplicar critérios de inclusão e exclusão. Tais publicações, deveriam evidenciar as complicações agudas no pós-operatório das diversas técnicas de cirurgia bariátrica, selecionando as diretrizes e publicações mais relevantes da terapia nutricional sobre este tópico específico. Adotou-se como palavras-chave Complications, Bariatric Surgery e Nutritional therapy.

Resultados: A complicação mais comum após a cirurgia é a peritonite devido à formação de fístula anastomótica. Ocorre

como uma complicação precoce nos primeiros 10 dias de pós-operatório e tem uma incidência de 1 a 6% após bypass gástrico e 3 a 7% após gastrectomia vertical.

Conclusão: As particularidades vinculadas à obesidade, como doença crônica e demais comorbidades, necessitam de uma equipe de apoio multidisciplinar para a condução destes pacientes a fim de minimizar suas complicações. O uso de protocolos multimodais, como o Enhanced Recovery After Surgery, e a adaptação para o paciente bariátrico diminuíram as complicações. Contudo, o aumento progressivo do número de pacientes em tratamento da obesidade através de procedimentos cirúrgicos requer treinamento e educação continuada das equipes para reconhecer as alterações clínicas advindas das complicações cirúrgicas ou resultantes do próprio tratamento bariátrico. Ademais, adaptações estruturais e ajustes de metas energéticas para essa população são necessários para o tratamento do paciente obeso/bariátrico nas emergências e unidades de terapia intensiva.

Trab. 318

TIRZEPATIDA E INCIDENCIA DE NAUSEA: EVIDÊNCIAS CLÍNICAS E IMPLICAÇÕES PARA O MANEJO TERAPEUTICO EM DIABETES TIPO 2 E OBESIDADE.

Autores: RAFAEL DE OLIVEIRA CARVALHO, LUIZ AUGUSTO COSENDEY PORTES, MATEUS AUGUSTO DE SOUZA SANTOS, KAROLYNE CREPALDI MARINATO, DANIEL XAVIER BENEDICTO, PASCALE GONÇALVES MASSENA

Instituição: FACULDADE DE MINAS

Introdução: A tirzepatida, um agonista duplo dos receptores de GLP-1 e GIP, representa uma inovação no tratamento do diabetes mellitus tipo 2 (DM2) e da obesidade, condições de elevada prevalência mundial e associadas ao aumento do risco cardiovascular e mortalidade. Apesar de sua eficácia comprovada na melhora do controle glicêmico e na redução ponderal, o uso do fármaco está frequentemente relacionado a eventos adversos gastrointestinais, sendo a náusea o mais prevalente. Esse sintoma pode comprometer a adesão terapêutica e limitar os resultados clínicos esperados, o que torna fundamental compreender seu perfil de ocorrência.

Objetivo: Analisar, por meio de revisão da literatura científica, a relação entre o uso da tirzepatida no tratamento do DM2 e da obesidade e a incidência de náuseas como efeito adverso

Metodologia: Trata-se de uma revisão sistemática realizada nas bases PubMed e SciELO, utilizando os descritores “Tirzepatide”, “GLP-1 receptor agonists”, “GIP”, “nausea”, “adverse effects”, “type 2 diabetes mellitus” e “obesity”, combinados por operadores booleanos. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e metanálises publicadas entre 2020 e 2025. Excluíram-se relatos de caso isolados, estudos em animais e publicações que não abordassem a relação entre a tirzepatida e eventos gastrointestinais adversos.

Resultados: Ao analisar os 11 estudos selecionados (9 foram excluídos), os resultados evidenciaram incidência de náuseas variando entre 11% e 24% nos ensaios clínicos da série SURPASS, com padrão dose dependente e maior frequência nas doses de 10–15 mg. Revisões sistemáticas e metanálises confirmaram que, embora a tirzepatida apresente maior risco de náusea em comparação a placebo e insulinas, os episódios foram majoritariamente leves a moderados, transitórios e concentrados na fase inicial de titulação. A taxa de descontinuação devido ao sintoma foi baixa, geralmente inferior a 5%, mesmo em doses mais elevadas

Conclusão: Conclui-se que a náusea constitui o evento adverso mais comum da tirzepatida, mas apresenta impacto clínico limitado e raramente inviabiliza o tratamento. Estratégias de titulação gradual da dose e acompanhamento individualizado mostraram-se eficazes para reduzir sua intensidade e frequência. Dessa forma, o perfil benefício-risco do fármaco permanece amplamente favorável, reforçando seu papel promissor no manejo do DM2 e da obesidade.

Trab. 319

TIRZEPATIDA E SEMAGLUTIDA NO MANEJO AVANÇADO DA OBESIDADE: REVISÃO DETALHADA DOS MECANISMOS, EVIDÊNCIAS CLÍNICAS E DESAFIOS NA NUTROLOGIA

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: Agonistas do receptor GLP-1, como a semaglutida, e os agonistas duplos de GLP-1/GIP, como a tirzepatida, representam avanços recentes e eficazes no tratamento da obesidade. Estudos clínicos demonstram perdas ponderais superiores a 15%, com melhora significativa do perfil metabólico (Wilding et al., 2021; Jastreboff et al., 2022). O conhecimento desses fármacos é essencial para a prática nutróloga, dada sua relevância crescente.

Objetivo: Apresentar uma revisão detalhada dos mecanismos de ação, resultados dos principais ensaios clínicos randomizados e considerações práticas no uso de semaglutida e tirzepatida para o tratamento da obesidade, enfatizando aspectos relevantes para a prática da nutrologia clínica.

Metodologia: Realizou-se uma revisão narrativa detalhada da literatura, com busca nas bases PubMed, Embase e ClinicalTrials.gov até 2025, utilizando termos relacionados a semaglutide, tirzepatide, GLP-1 receptor agonists, GIP, obesity treatment e nutrology. Inicialmente, foram identificados 78 artigos relevantes, dos quais 25 estudos (ensaços clínicos, metanálises e revisões sistemáticas) foram selecionados por apresentarem dados robustos sobre farmacologia, eficácia clínica e segurança, além de efeitos metabólicos e na composição corporal.

Resultados: A semaglutida, um análogo do GLP-1 de ação prolongada, atua via estimulação dos receptores GLP-1, promovendo aumento da secreção de insulina dependente de glicose, redução do apetite e retardamento do esvaziamento

gástrico. Os dados do programa STEP indicam uma redução média ponderal de até 15% em 68 semanas, com melhora consistente dos parâmetros glicêmicos e pressão arterial. Já a tirzepatida atua simultaneamente sobre os receptores GLP-1 e GIP, produzindo efeitos sinérgicos que amplificam a secreção insulinotrópica e modulam o balanço energético. Os resultados do estudo SURMOUNT-1 mostram redução de peso superior a 20%, com melhorias metabólicas mais pronunciadas que os agonistas isolados do GLP-1. Ambos os fármacos evidenciam efeitos adversos principalmente gastrointestinais, transitórios e manejáveis.

Conclusão: Semaglutida e tirzepatida configuram avanços paradigmáticos na farmacoterapia da obesidade, com eficácia e segurança comprovadas em ensaios clínicos robustos. O conhecimento detalhado dos mecanismos e do perfil clínico desses agentes permite sua integração eficaz na prática, contribuindo para resultados clínicos superiores. Desafios futuros incluem o manejo de efeitos adversos, avaliação de longo prazo e acessibilidade terapêutica.

Trab. 320

TIRZEPATIDA NO MANEJO DA OBESIDADE SEM DIABETES MELLITUS: REVISÃO DE EVIDÊNCIAS E IMPLICAÇÕES NUTROLÓGICAS.

Autores: RAFAEL DE OLIVEIRA CARVALHO, BEATRIZ DUQUE OLIVEIRA, JÚLIA ROCHA CASTELLANO, MARIA EDUARDA MOURA BENEVENUTE DUTRA, ROBERTTA BASILE XAVIER, PASCALE GONÇALVES MASSENA

Instituição: FACULDADE DE MINAS

Introdução: A obesidade é reconhecida pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como doença crônica, progressiva e multifatorial associada a comorbidades metabólicas e cardiovasculares. Sua alta taxa de recidiva após intervenções não farmacológicas reforça a necessidade de terapias eficazes. A tirzepatida, agonista dual de GIP e GLP-1, surgiu como opção promissora ao mimetizar hormônios intestinais que regulam apetite e metabolismo.

Objetivo: Sintetizar evidências sobre eficácia, segurança e implicações nutrológicas da tirzepatida em pacientes sem diabetes tipo 2; avaliar perda ponderal clinicamente significativa e analisar a composição corporal dos indivíduos conforme essa perda; examinar o impacto na qualidade de vida; revisar perfil de segurança e discutir implicações práticas no manejo nutrológico.

Metodologia: Foi realizada busca no PubMed por meta-análises e ensaios clínicos randomizados publicados nos últimos 5 anos, envolvendo adultos com obesidade e não diabéticos tratados com tirzepatida (5-15mg até 88 semanas), comparados a placebo ou agonistas de GLP-1. Incluíram-se apenas artigos em inglês, de texto completo gratuito.

Resultados: A tirzepatida demonstrou perda de peso consistente e dose dependente, com redução de 12,1kg a 17,8kg (13,6% a 17,5%), com mais de 85% dos pacientes atingindo reduções maiores que 5%. Além disso, mostrou efeito aditivo a intervenções de estilo de vida, com perda adicional

de 18,4%. A perda ponderal conforme a composição corporal foi favorável, com cerca de 75% massa gorda e 25% massa magra, preservando tecido metabolicamente ativo. Houve ainda melhorias na qualidade de vida física e mental. Quanto à segurança, os eventos mais comuns foram gastrointestinais leves a moderados, concentrados na fase inicial.

Conclusão: A tirzepatida mostra-se altamente eficaz e tolerável para tratamento da obesidade em não diabéticos, promovendo perda substancial de peso e metabolicamente favorável, além de benefícios na qualidade de vida. Deve ser integrada a uma abordagem multidisciplinar com acompanhamento nutricional, exercício físico e monitoramento de eventos adversos. Posiciona-se como uma das terapias mais robustas e promissoras na nutrologia.

Trab. 321

TIRZEPATIDA VERSUS SEMAGLUTIDA NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA COM FRAÇÃO DE EJEÇÃO REDUZIDA: IMPACTO NA MORTALIDADE E EVENTOS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES COM SOBREPESO OU OBESIDADE

Autores: MINO CESTARI, CARLOS EDUARDO BRANTIS DE CARVALHO, PEDRO AUGUSTO SERRONI CANATO

Instituição: OUTROS

Introdução: Estudos recentes evidenciaram que o tratamento com a semaglutida (agonista GLP-1) reduz a mortalidade cardiovascular na insuficiência cardíaca com fração de ejeção reduzida (ICFER). Um potencial ganho adicional do uso da tirzepatida (agonista GIP/GLP-1) na redução da mortalidade, em relação a semaglutida, permanece desconhecido. Este estudo de Big Data compara, a partir de dados clínicos presentes no TriNetX, base de dados clínicos de 152 centros hospitalares, os efeitos do uso desses agentes em pacientes com sobrepeso ou obesidade portadores de ICFER.

Objetivo: Comparar os efeitos da tirzepatida e semaglutida sobre mortalidade por todas as causas (desfecho primário), e análise de desfechos secundários como eventos cardiovasculares adversos maiores (MACEs) e níveis de HbA1c, em pacientes portadores de sobrepeso e obesidade na presença de ICFER.

Metodologia: Coorte retrospectiva de Big Data, utilizando a base TriNetX, composta por pacientes maiores de 18 anos, com diagnóstico de ICFER e obesidade ou sobrepeso, que iniciaram tratamento com tirzepatida ou semaglutida entre junho de 2022 e junho de 2025. Os grupos foram pareados para fatores confundidores com técnica de 1:1 utilizando Greedy Nearest Neighbor Algorithm por Propensity Score Matching e consideradas adequadas quando ao apresentam diferença de padronização inferior a 0,1.

Resultados: Um total de 21.474 pacientes foram submetidos a pareamento por PSM, resultando em 5.374 pacientes tratados com semaglutida (idade média $61,0 \pm 12,4$ anos; 41,2% mulheres) e 5.373 com tirzepatida (idade $60,9 \pm 12,0$ anos; 42,5% mulheres). Após 12 meses de seguimento foram observados 165 óbitos (3,07%) no grupo semaglutida e

81 óbitos (1,5%) no grupo tirzepatida. A tirzepatida foi associada a uma maior sobrevida em um ano (97,5% versus 95,7% - HR 1,656 (1.269, 2,162)). Quanto aos desfechos secundários, houve uma menor incidência de MACEs (41,2% versus 47,8%) e uma tendência à redução de peso (5,6 versus 3,7kg) e queda da HbA1c com redução mais significativa no grupo tirzepatida. Não houve diferença na incidência de pancreatite entre os grupos.

Conclusão: Pacientes tratados com tirzepatida apresentaram menor mortalidade por todas as causas e redução de eventos cardiovasculares maiores, em comparação à semaglutida, com tendência à maior redução do peso corporal e melhora dos parâmetros metabólicos, sem aumento do risco relativo de pancreatite. Esses achados sustentam o uso do agonista de GIP/GLP-1 como opção terapêutica no ICFER em pacientes com sobrepeso ou obesidade.

Trab. 322

TÍTULO: MICROBIOTA INTESTINAL E OBESIDADE EM HOMENS ADULTOS

Autores: TATIANA SADALLA COLLESE, NATHALY GRACIELLY MAZOTE, CAMILA BRASIL GIRIBONI, KAROLINE EVANGELISTA SANTANA, LUANA CARVALHO LOPES, CAMILA ROBERTA DE OLIVEIRA BOTELHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Introdução: A obesidade é multifatorial, caracterizada por alterações metabólicas que afetam diferentes sistemas. Logo, é essencial compreender se a composição da microbiota intestinal pode influenciar a obesidade em homens.

Objetivo: Investigar se existe associação entre a composição da microbiota intestinal e a obesidade em homens.

Metodologia: Realizou-se revisão da literatura na base de dados Medline, considerando desde a criação desta até 13 de março de 2025. A estratégia de busca utilizou os seguintes grupos de descritores: "Men", "obesity" e "Gut microbiota". As buscas, seleção e leitura dos artigos foram feitas em duplicata, por pelo menos, dois revisores. Foram incluídos estudos com homens (≥ 18 e

Resultados: Foram identificados 1.264 registros. Após a leitura, 133 artigos permaneceram para a leitura na íntegra, e 8 artigos foram elegíveis. Tratam-se de estudos transversais, publicados entre 2016 e 2024, conduzidos em diferentes países dos continentes Americano, Europeu e Asiático. As principais alterações identificadas na microbiota intestinal que se associaram à obesidade foram: redução da diversidade alfa ($n=5$), mudanças na diversidade beta ($n=4$) e composição bacteriana distinta ($n=6$). Observou-se aumento relativo de Firmicutes, Prevotella, Streptococcus e Fusobacterium, além da redução de *Faecalibacterium prausnitzii* e outros gêneros protetores. Observou-se que padrões alimentares ricos em gordura saturada, açúcares, refinados e pobres em fibras, favorecem a disbiose e pior perfil metabólico. Dietas ricas em frutas, vegetais e leguminosas associaram-se a maior abundância de *Bifidobacterium* e *Bacteroidetes*, maior diversidade microbiana e efeito protetor contra a obesidade.

Conclusão: Alterações na microbiota intestinal como redução da diversidade bacteriana, aumento da razão Firmicutes/Bacteroidetes, abundância de gêneros pró-inflamatórios, e diminuição de microrganismos protetores estão associadas ao desenvolvimento de obesidade em homens.

Trab. 323

TORRA DO CAFÉ E MODULAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS: CONSEQUÊNCIAS PARA A ATIVIDADE BIOLÓGICA E VALOR NUTRICIONAL

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, RAQUEL BONATI MORAES IBSCH, CAROLINA KREBS DE SOUZA, LUCIANE LANSER, MARTINHO RAU

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A torra do café é um processo térmico essencial para o desenvolvimento do sabor, aroma e cor da bebida, porém provoca modificações significativas na composição química dos grãos. Os compostos fenólicos, especialmente os ácidos clorogênicos, são responsáveis por importantes propriedades antioxidantes e funcionais do café, as quais podem ser afetadas pela torra. Além disso, alterações químicas decorrentes desse processo influenciam a atividade biológica da bebida, incluindo efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios e neuroprotetores, impactando seus benefícios nutricionais.

Objetivo: Analisar as modificações químicas provocadas pelo processo de torra no perfil e na concentração dos compostos fenólicos do café e investigar as consequentes alterações na atividade biológica, com ênfase em aspectos nutricionais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão integrativa e sistemática de artigos científicos publicados na última década, consultando bases como PubMed, Scielo e Web of Science. Foram incluídos estudos que avaliaram as mudanças na composição química do café submetido a diferentes graus de torra, bem como sua influência na atividade antioxidante, anti-inflamatória e outros efeitos biológicos.

Resultados: O processo de torra provoca uma redução significativa na concentração de compostos termo-sensíveis, principalmente os ácidos clorogênicos, com diminuições superiores a 70% em torras médias a escuras. Simultaneamente, a torra promove a formação de novos compostos derivados da reação de Maillard, como as melanoidinas, que possuem atividade antioxidante própria e potencial anti-inflamatório. Torras mais leves preservam maior quantidade de polifenóis originais, enquanto torras mais escuras podem aumentar a concentração de compostos com efeitos neuroprotetores. A biodisponibilidade dos compostos bioativos varia conforme o grau de torra, impactando a eficácia biológica e nutricional do café. Estudos em humanos e modelos experimentais indicam que, apesar da redução dos compostos originais, o café torrado mantém propriedades antioxidantes relevantes, contribuindo para a redução do estresse oxidativo e da inflamação.

Conclusão: A torra do café modifica profundamente seu perfil químico e, consequentemente, sua atividade biológica,

reduzindo compostos benéficos originais e formando outros com potencial antioxidante e anti-inflamatório. O grau de torra é um fator que determina o equilíbrio entre propriedades sensoriais e benefícios nutricionais, sendo essencial para maximizar os efeitos positivos do café na saúde.

Trab. 324

TORREFAÇÃO DO CAFÉ VERDE: RELAÇÕES ENTRE PROCESSAMENTO, QUALIDADE SENSORIAL E APLICAÇÕES FUNCIONAIS

Autores: CAMILA HEIDEMANN VIEIRA, LUCIANE LAN- SER, CAROLINA KREBS DE SOUZA, MARTINHO RAU

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A torrefação do café verde é uma etapa crítica que define as características químicas, sensoriais e funcionais do produto final. Variáveis como tempo, temperatura, taxa de aquecimento e fluxo de ar influenciam significativamente a formação de compostos voláteis, melanoidinas, ácidos orgânicos, entre outros compostos orgânicos voláteis. A compreensão desses parâmetros é essencial não apenas para a produção de cafés especiais, mas também para o desenvolvimento de ingredientes com aplicações em diversos setores industriais, como alimentos funcionais, cosméticos e nutracêuticos.

Objetivo: Revisar os principais efeitos das condições de torrefação do café verde sobre a composição química e sensorial do produto final, destacando suas implicações em diferentes aplicações industriais.

Metodologia: Foi realizada uma revisão sistematizada da literatura nas bases Scopus, PubMed e ScienceDirect, com foco em estudos publicados entre 2014 e 2024. Foram incluídos trabalhos que correlacionassem condições específicas de torra com modificações químicas e propriedades sensoriais, bem como artigos que explorassem o uso industrial dos derivados do café torrado.

Resultados: Torras claras (200 – 210 °C por 8 – 10 min) preservam mais compostos fenólicos, como o ácido clorogênico, e conferem notas sensoriais florais e frutadas. A torra média (210 – 220 °C por 12 – 14 min) promove maior equilíbrio entre acidez, doçura e corpo, sendo a mais utilizada para cafés gourmet. Torras escuras (acima de 230 °C) intensificam compostos como pirazinas e melanoidinas, com perfil amargo e encorpado, favorecendo aplicações em extratos, aromas industriais e suplementos. A indústria alimentícia utiliza subprodutos da torra para bebidas energéticas, cápsulas funcionais e compostos antioxidantes. A indústria cosmética explora o extrato de café torrado em formulações anti-inflamatórias e estimulantes da microcirculação cutânea.

Conclusão: As condições de torrefação do café verde impactam diretamente a composição química, o perfil sensorial e as propriedades funcionais do produto final. O controle desses parâmetros permite direcionar o uso do café torrado e seus derivados para diferentes fins industriais, desde o consumo direto até aplicações em suplementos, cosméticos e alimentos funcionais. Investimentos em tecnologias de torra controlada

e na valorização de subprodutos do processo podem ampliar ainda mais o potencial industrial do café.

Trab. 325

TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL EM PACIENTE PÓS-BARIÁTRICA COM SIBO.

Autores: ISOLDA PRADO DE NEGREIROS NOGUEIRA MADURO, ALINE DE VASCONCELLOS COSTA E SÁ STORINO, HENRI HORTMANN, FRANCIELEN FURIERI RIGO, SANDRO ADRIANO DE SOUZA LIMA JUNIOR, LORENZO NOGUEIRA MADURO, ISADORA NOGUEIRA MADURO, CLARA VANLENTINA NOLI MENDONZA, GUILHERME TEIXEIRA DE ARAUJO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

Introdução: O Transplante de Microbiota Fecal (TMF) é uma abordagem terapêutica que consiste na transferência da microbiota intestinal de doadores saudáveis para pacientes com disbiose, com o objetivo de restaurar a composição microbiana saudável do intestino. Seu uso já é consolidado para o tratamento da colite pseudomembranosa recorrente.

Objetivo: No entanto, sua aplicação em casos de supercrescimento bacteriano do intestino delgado (SIBO), especialmente em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, ainda é pouco explorada — foco central deste estudo.

Metodologia: Trata-se de um estudo prospectivo, aberto, aprovado pelo Comitê de Ética da Fundação Hospital Adriano Jorge (FHAJ). Foram recrutados 10 pacientes em acompanhamento ambulatorial pós-cirurgia bariátrica, todos com queixas de diarreia recorrente há pelo menos três meses. Os critérios de inclusão consideraram teste respiratório positivo para SIBO, coprologia funcional alterada. Os potenciais doadores, preferencialmente familiares próximos, foram submetidos a triagem laboratorial e avaliação clínica. Após a seleção, realizou-se a coleta de dados clínicos e laboratoriais (receptor e doador), incluindo sequenciamento do microbioma intestinal por 16S rRNA (Bioma4me™), bioimpedânci, e registro alimentar habitual. As reavaliações do receptor foram feitas nos tempos T0 (antes do TMF), T1 (90 dias) e T2 (12 meses). O principal desfecho avaliado foi a ausência de diarreia por pelo menos 90 dias após o TMF.

Resultados: Dos 10 pacientes inicialmente avaliados, apenas um foi incluído (quatro foram a óbito por COVID-19, um não apresentou diagnóstico confirmado de SIBO e quatro não possuíam doadores compatíveis). O TMF foi realizado com administração de 150 mL de solução fecal em soro fisiológico 0,9%, por via enteral (sonda nasoentérica posicionada por endoscopia na alça alimentar distal), em dose única. O paciente teve remissão dos sintomas por mais de 90 dias, demonstrando eficácia clínica do procedimento. Com base na experiência, foi desenvolvido o protocolo institucional de TMF, representando um avanço na abordagem deste procedimento. Apesar dos resultados promissores, são necessários estudos com maior amostragem e seguimento prolongado para validar a segurança e a efetividade do TMF neste contexto específico.

Conclusão: Apesar dos resultados promissores, são necessários estudos com maior amostragem e seguimento prolongado para validar a segurança e a efetividade do TMF neste contexto específico. Trabalho financiado pela FAPEAM.

Trab. 326

TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL NA OBESIDADE: EVIDÊNCIAS CLÍNICAS RECENTES E PERSPECTIVAS TERAPÊUTICAS

Autores: STHEFANY MACHADO DA SILVEIRA, INGRIDY DA PAZ BAUER, MARIANA COSTA CARDOSO

*Instituição:*UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

Introdução: A obesidade é uma condição crônica multifatorial associada à resistência insulínica, inflamação sistêmica e risco cardiovascular aumentado. A microbiota intestinal, reconhecida como moduladora do metabolismo energético e da homeostase glicêmica, apresenta alterações de composição relacionadas à síndrome metabólica. Nesse cenário, o transplante de microbiota fecal (TMF) surge como estratégia terapêutica para restaurar a eubiose intestinal e melhorar parâmetros metabólicos. Embora promissor, ainda existem controvérsias quanto à sua eficácia em longo prazo.

Objetivo: Revisar a literatura dos últimos dez anos sobre os efeitos do TMF na obesidade, destacando impacto na microbiota intestinal, parâmetros metabólicos e potenciais aplicações clínicas.

Metodologia: Revisão de literatura em PubMed, SciELO e Google Scholar, priorizando publicações dos últimos 10 anos. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, estudos piloto e meta-análises com descritores “Fecal Microbiota Transplantation”, “Obesity” e “Metabolic Syndrome”.

Resultados: Uma meta-análise com 334 pacientes mostrou melhora em circunferência abdominal, glicemia de jejum, HOMA-IR, perfil lipídico e proteína C-reativa. Esses ensaios clínicos evidenciaram aumento da diversidade bacteriana intestinal, embora nem sempre acompanhado de perda ponderal significativa. Em estudo piloto duplo-cego, relataram melhora metabólica discreta sem impacto relevante no IMC. Achados recentes indicam que o TMF também modula o virooma intestinal, ampliando a compreensão dos mecanismos envolvidos.

Conclusão: O TMF apresenta potencial como adjuvante no tratamento da obesidade, com efeitos positivos sobre sensibilidade insulínica e inflamação sistêmica. Contudo, os resultados em perda de peso e desfechos clínicos de longo prazo ainda são inconsistentes. Ensaios multicêntricos, com maior amostra e seguimento prolongado, são necessários para consolidar sua aplicação. Integrado a mudanças de estilo de vida, o TMF pode representar uma nova fronteira terapêutica.

Trab. 327

TRATAMENTOS EMERGENTES PARA ESTEATOSE HEPÁTICA: REVISÃO DOS TRIALS INTERNACIONAIS EM

FASE 2B E 3

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, KENIA GOUVEIA GUIMARÃES, SAMIRA DEVECHI DAIKE, YANNIS SMITH DIAZ BONASSA, ANA CAROLINA POSSAS, TÁCIA ADRIANA FLORENTINO DE LIMA, CARLA ORANGES BORGES MACRIANI, MILENA MEDEIROS NÓIA JÁCOME LEITE, CAROLINA CAMPOS BRITO, CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA

*Instituição:*CURSO NACIONAL DE NUTROLOGIA

Introdução: A esteatose hepática, reclassificada como doença hepática gordurosa associada à disfunção metabólica (MASLD), é altamente prevalente e pode evoluir com inflamação, fibrose e cirrose. A forma progressiva, MASH, carece de terapias aprovadas até recentemente. Diversos agentes estão em estudo com foco na regressão da inflamação hepática e da fibrose.

Objetivo: Revisar os principais ensaios clínicos de fase 2b e 3 em andamento ou concluídos para tratamento da MASH.

Metodologia: Revisão de dados atualizados de estudos clínicos publicados e registrados em bases internacionais, com foco em desfechos histológicos.

Resultados: A tirzepatida, no estudo SYNERGY-NASH (fase 2b), promoveu resolução da NASH em até 62% dos pacientes com 15 mg/semana versus 10% com placebo. A semaglutida está em fase 3 (ESSENCE), após eficácia metabólica promissora em fase 2. O resmetirom, agonista do receptor β do hormônio tireoidiano, mostrou melhora da fibrose hepática e foi aprovado pela FDA após o sucesso do estudo MAESTRO-NASH (fase 3). A efruxifermina (agonista de FGF21), no estudo HARMONY (fase 2a), alcançou 76% de resolução da NASH e 48% de melhora da fibrose, com fase 2b em andamento. Já o lanifibranor, agonista pan-PPAR (α , δ , γ), demonstrou 49% de resolução da NASH e 42% de regressão da fibrose no estudo NATIVE (fase 2b), e atualmente está em fase 3 (NATIV3). Todos os fármacos demonstraram segurança e boa tolerabilidade.

Conclusão: Os ensaios clínicos recentes demonstram avanços significativos no tratamento da MASH. As moléculas em estudo, especialmente tirzepatida, semaglutida, resmetirom, efruxifermina e lanifibranor, apresentam potencial para alterar a história natural da doença e devem ser consideradas em futuras diretrizes clínicas.

Trab. 328

ULTRASSONOGRAFIA DE QUADRÍCEPS COMO MÉTODO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE EM HEMODIÁLISE.

Autores: RENATA SILVA MACHADO, LUDMILA APARECIDA DOS REIS, LARISSA BRAGA LOPES, ANA LETICIA MACHADO COSTA, LUIZ FELIPE MACHADO COSTA

*Instituição:*Hospital Socor

Introdução: A prevalência de desnutrição em pacientes em hemodiálise (HD) é elevada e considerada um marcador de mau prognóstico na doença renal crônica. A avaliação do estado nutricional é essencial para identificar precocemente alterações na massa muscular e orientar intervenções individualizadas. A ultrassonografia do quadríceps surge como alternativa prática, segura e de baixo custo, permitindo monitoramento seriado e suporte à decisão clínica.

Objetivo: O objetivo deste artigo é analisar o uso de US nos pacientes em HD para avaliar a desnutrição.

Metodologia: Este estudo é baseado em uma revisão sistemática de artigos científicos publicados entre 2018 e 2024. As bases de dados utilizadas incluem PubMed, Scopus e Google Scholar.

Resultados: A ultrassonografia (US) do quadríceps femoral é ferramenta confiável para avaliação da massa muscular, com boa reproduzibilidade e correlação com métodos de referência como TC e bioimpedância elétrica. Em pacientes críticos, detecta perdas musculares significativas já na primeira semana, permitindo monitoramento da evolução clínica e ajustes precoces de intervenções nutricionais. Em pacientes em hemodiálise, identifica baixa massa muscular, sarcopenia, fragilidade, composição corporal e risco de quedas, com pontos de corte específicos para homens e mulheres. Suas vantagens incluem segurança, baixo custo, portabilidade e aplicação à beira leito. Desafios persistem, como ausência de protocolos padronizados, variabilidade entre examinadores e falta de validação em diferentes populações. A US tem grande potencial para rastreamento de sarcopenia e predição de desfechos adversos, sendo necessários estudos multicêntricos e longitudinais para padronização, treinamento de profissionais e avaliação do impacto das intervenções guiadas pelos resultados, oferecendo dados objetivos e em tempo real para a prática clínica.

Conclusão: A US do quadríceps é uma ferramenta acessível, portátil, não invasiva e de baixo custo para avaliar massa muscular em pacientes dialíticos. Fornecendo medidas úteis para identificar sarcopenia, com vantagens sobre métodos tradicionais e aplicabilidade seriada à beira leito. Quando combinada a outros métodos de avaliação nutricional e funcional, seu potencial aumenta, contribuindo para detectar precocemente desgaste energético-proteico, prevenir desfechos adversos e orientar intervenções mais individualizadas e eficazes.

Trab. 329

USO COMBINADO DE SEMAGLUTIDA E TIRZEPATIDA PARA POTENCIAR O EMAGRECIMENTO: EVIDÊNCIAS, RISCOS E CONTROVÉRSIAS

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: O tratamento farmacológico da obesidade tem sido revolucionado pelo advento dos agonistas de GLP-

1, como a semaglutida, e pelos agonistas duplos GIP/GLP-1, como a tirzepatida. Ambos apresentam eficácia superior na redução de peso e controle metabólico em ensaios clínicos. Apesar disso, em alguns contextos clínicos e na prática médica contemporânea, discute-se o uso combinado dessas medicações visando maior perda ponderal. Essa associação, no entanto, não está prevista em diretrizes oficiais e levanta preocupações quanto à segurança, custo e evidência científica (WILDING et al., 2021; JASTREBOFF et al., 2022).

Objetivo: Avaliar as evidências disponíveis e as controvérsias sobre o uso combinado de semaglutida e tirzepatida em protocolos de emagrecimento.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), incluindo ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas, meta-análises e relatos de prática clínica que abordaram o uso de agonistas de GLP-1 e GIP/GLP-1. Foram analisados dados sobre eficácia em perda de peso, perfil metabólico e segurança, bem como relatos observacionais sobre o uso combinado.

Resultados: Ensaios clínicos demonstram que tanto a semaglutida quanto a tirzepatida, em monoterapia, promovem reduções de peso superiores a 15–20% em protocolos de 72 semanas (WILDING et al., 2021; JASTREBOFF et al., 2022). No entanto, não existem estudos randomizados avaliando diretamente a combinação de ambas. Relatos clínicos sugerem potencial incremento na perda de peso, mas com maior incidência de eventos adversos gastrointestinais, risco de hipoglicemias em indivíduos não diabéticos e custos significativamente elevados. Diretrizes internacionais ainda não recomendam a associação por falta de evidências robustas e risco de sobreposição de mecanismos.

Conclusão: Embora a combinação de semaglutida e tirzepatida desperte interesse pela possibilidade de resultados superiores em emagrecimento, não há evidência científica consolidada que respalde sua utilização. O uso conjunto permanece experimental, com riscos e custos que superam os potenciais benefícios no momento. Ensaios clínicos controlados são necessários para determinar a segurança, eficácia e aplicabilidade dessa estratégia no manejo da obesidade.

Trab. 330

USO DA CREATINA EM MULHERES SUBMETIDAS A TRATAMENTO PARA PERDA DE PESO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANALÍSES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A perda de peso, especialmente quando associada a dietas hipocalóricas, frequentemente resulta em redução de massa magra. A creatina, suplemento amplamente estudado em contextos esportivos, tem mostrado potencial em preservar a massa muscular e melhorar a performance, inclusive em mulheres. Estudos sugerem que sua utilização pode atenuar a perda de massa magra em protocolos de

emagrecimento (WILLIS et al., 2021).

Objetivo: Avaliar, por meio de revisão da literatura, a eficácia e a segurança da suplementação com creatina em mulheres submetidas a protocolos de perda de peso, com foco na preservação da massa muscular.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores creatine supplementation, women, weight loss, muscle mass, randomized controlled trial, systematic review e meta-analysis. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas e meta-análises que avaliaram suplementação com creatina em mulheres adultas em contexto de perda de peso. Excluíram-se estudos em homens, pediátricos ou sem avaliação de composição corporal. O processo seguiu recomendações PRISMA, com análise de viés pelos instrumentos RoB-2 e AMSTAR-2.

Resultados: Evidências indicam que a suplementação com creatina pode preservar a massa magra e a força muscular em mulheres durante protocolos de emagrecimento, sobretudo quando associada ao treinamento resistido (CANDOW et al., 2014; WILLIS et al., 2021). Revisões sistemáticas apontam melhora da performance muscular e aumento discreto da massa livre de gordura, sem impacto negativo no perfil lipídico ou na função renal em doses usuais (GUALANO et al., 2012). Entretanto, poucos estudos avaliaram exclusivamente mulheres em dieta hipocalórica para perda de peso, o que limita a extrapolação direta dos achados.

Conclusão: A suplementação com creatina mostra evidências de segurança e eficácia na preservação de massa magra e força muscular em mulheres, sugerindo papel adjuvante em protocolos de perda de peso. Ainda são necessários ensaios clínicos robustos e específicos nesta população para consolidar sua aplicabilidade clínica.

Trab. 331

USO DA DIETA PLANT-BASED EM PACIENTES COM RISCO CARDIORRENAL: EVIDÊNCIAS PARA A PRÁTICA NUTROLÓGICA

Autores: ALAN BESBORODCO, MARIANA MINANTE KHALIL, LEANDRO SANTIAGO HORI, LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, YASMIN DA SILVA MOURA, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, SARA AVELINO BESERRA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A dieta plant-based, centrada no consumo predominante de alimentos de origem vegetal, tem recebido crescente atenção no manejo de doenças crônicas não transmissíveis. Pacientes com risco cardiorrenal apresentam condições que podem se beneficiar de estratégias nutricionais capazes de reduzir inflamação, melhorar o perfil lipídico, otimizar o controle pressórico e preservar a função renal. A adesão a esse padrão alimentar pode impactar positivamente marcadores cardiovasculares e renais por meio de mecanismos como redução do estresse oxidativo e melhora da sensibilidade à insulina.

Objetivo: Avaliar a eficácia da dieta plant-based na modulação de parâmetros cardiovasculares e renais em indivíduos com risco cardiorrenal, reunindo evidências para aplicação clínica na prática nutrológica.

Metodologia: Revisão sistemática conforme PRISMA e estratégia PICO. Bases pesquisadas: PubMed, Embase, LILACS e Scopus, incluindo estudos publicados entre 2014 e 2024, sem restrição de idioma. Critérios de exclusão: duplicatas, artigos com mais de 10 anos, conflito de interesse e ausência de desfechos relevantes. Foram inicialmente identificados 184 estudos; após exclusão de 22 duplicatas, 162 foram triados. Destes, 104 foram excluídos por inadequação temática e 8 por conflito de interesse. Cinquenta artigos foram lidos na íntegra, sendo 46 excluídos por dados insuficientes, restando 4 estudos incluídos.

Resultados: A análise demonstrou redução significativa de pressão arterial sistólica e diastólica, melhora do perfil lipídico e atenuação da progressão da proteinúria. Alguns estudos apontaram melhora da taxa de filtração glomerular (TFG) em pacientes com doença renal crônica estágio inicial.

Conclusão: A dieta plant-based apresenta benefícios clínicos relevantes para pacientes com risco cardiorrenal, sendo uma estratégia segura e eficaz quando bem planejada e acompanhada por profissionais de saúde.

Trab. 332

USO DA VITAMINA D NA PREVENÇÃO DA SARCOPENIA EM IDOSOS: UMA REVISÃO LITERÁRIA

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA, LÍVIA CARARO NOGUEIRA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A sarcopenia é uma condição progressiva caracterizada pela redução da massa, força e função muscular, especialmente prevalente em idosos. Tal condição está associada ao aumento do risco de quedas, perda da autonomia, hospitalizações e mortalidade. A vitamina D, além de seu papel clássico na homeostase óssea, apresenta receptores no tecido muscular esquelético, influenciando sua função e regeneração. A deficiência dessa vitamina é comum na população idosa e tem sido correlacionada ao desenvolvimento e agravamento da sarcopenia.

Objetivo: Avaliar se a suplementação de vitamina D é eficaz na prevenção da sarcopenia em idosos.

Metodologia: Revisão de literatura conduzida nas bases PubMed e SciELO, utilizando os descritores: "Vitamina D", "Sarcopenia" e "Idosos". Foram incluídos estudos publicados entre 2020 e 2025, priorizando ensaios clínicos, revisões sistemáticas e metanálises.

Resultados: A análise dos estudos revela que a suplementação de vitamina D em indivíduos com hipovitaminoose promove melhora significativa na força de preensão manual e no desempenho funcional, como no teste de levantar da cadeira. Um ensaio clínico com 200 idosos demonstrou redução de 22% na incidência de sarcopenia após um ano de

suplementação com 1000 UI/dia de colecalciferol. Contudo, em indivíduos com níveis séricos adequados, a suplementação isolada não apresentou efeitos relevantes. A associação com treinamento resistido potencializa os resultados. As evidências também sugerem a necessidade de individualização da dose e monitoramento laboratorial.

Conclusão: A suplementação de vitamina D mostra-se benéfica na prevenção da sarcopenia em idosos com deficiência comprovada, especialmente quando associada à atividade física. Entretanto, os efeitos são limitados em indivíduos com níveis normais da vitamina. São necessários estudos clínicos adicionais com maior rigor metodológico para estabelecer diretrizes seguras e eficazes de suplementação na prática clínica.

Trab. 333

USO DE ANABOLIZANTES PARA FINS ESTÉTICOS EM MULHERES: UMA REVISÃO DA LITERATURA SOBRE EFEITOS METABÓLICOS, RISCOS E MOTIVAÇÕES

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: Nas últimas décadas, o uso de esteroides anabolizantes androgênicos (EAA) extrapolou o ambiente esportivo e passou a ser amplamente empregado com fins estéticos, especialmente entre mulheres. Impulsionadas por padrões corporais idealizados e amplamente divulgados nas redes sociais, muitas usuárias recorrem a essas substâncias sem acompanhamento médico. Na perspectiva da nutrologia, esse fenômeno levanta preocupações relevantes, não apenas pelos efeitos metabólicos e hormonais, mas também pelos riscos psicológicos e sociais associados. A escassez de políticas públicas e diretrizes específicas para essa população agrava o cenário, tornando urgente a discussão científica do tema.

Objetivo: Esta revisão de literatura teve como objetivo investigar os efeitos adversos do uso de EAA em mulheres, compreender os fatores motivacionais envolvidos e discutir o papel do nutrólogo na prevenção e manejo.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, com busca realizada nas bases de dados PubMed, Scielo e Scopus, entre os anos de 2015 e 2024. Utilizaram-se os seguintes descritores em português e inglês: "esteroides anabolizantes", "mulheres", "efeitos metabólicos", "imagem corporal", "nutrologia", "uso estético". Foram incluídos artigos originais, revisões e diretrizes clínicas que abordassem o uso de EAA em mulheres com fins não terapêuticos. A seleção dos estudos foi feita por dois revisores independentes. Foram analisados 34 artigos que atendiam aos critérios de elegibilidade.

Resultados: Os resultados indicam alterações importantes no metabolismo lipídico, resistência à insulina, hepatotoxicidade, distúrbios menstruais e sinais de virilização. Observou-se também associação com transtornos de imagem corporal e automedicação. A maioria das usuárias recorre aos EAA sem supervisão profissional, muitas vezes influenciada por treinadores ou conteúdos de redes sociais. O papel do nutrólogo

é fundamental na abordagem multidisciplinar, oferecendo orientação segura, baseada em evidências, além de atuar na educação alimentar e prevenção de riscos.

Conclusão: A revisão evidencia a necessidade urgente de estratégias preventivas e educativas, além de uma atuação mais ativa dos profissionais da nutrologia. Políticas públicas, protocolos clínicos e campanhas de conscientização são fundamentais para mitigar os riscos e promover o cuidado integral à saúde da mulher.

Trab. 334

USO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS NA PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MARGARINAS E DERIVADOS

Autores: CAROLINE KNEBEL KUHN, LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A oxidação lipídica é um dos principais desafios na conservação de margarinas, afetando atributos sensoriais e a segurança do produto. O uso de antioxidantes naturais como alternativa aos sintéticos tem ganhado destaque na literatura científica e na indústria. Esta abordagem atende à demanda por produtos mais saudáveis e com menos aditivos, alinhando-se às tendências clean label. Extratos vegetais ricos em compostos fenólicos têm sido estudados por inibir a oxidação, prolongar a vida útil e preservar a qualidade dos alimentos.

Objetivo: Revisar criticamente os estudos que abordam o uso de antioxidantes naturais na prevenção da oxidação em margarinas e produtos lipídicos similares.

Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica narrativa com levantamento de artigos publicados nos últimos 10 anos nas bases PubMed, Scopus e ScienceDirect, utilizando descritores como natural antioxidants, margarine, lipid oxidation e shelf life. Foram selecionados 47 estudos relevantes após critérios de inclusão e exclusão.

Resultados: Extratos naturais como alecrim, chá verde, orégano, cúrcuma e gengibre demonstraram eficácia antioxidante em diferentes matrizes lipídicas, atuando na inibição da formação de radicais livres e no retardar da oxidação lipídica. O ácido carnólico e o carnosol, presentes no extrato de alecrim, foram especialmente eficazes na estabilização de óleos vegetais e carnes processadas, enquanto as catequinas do chá verde, como a epigalocatequina galato, apresentaram elevada capacidade de sequestrar radicais e quelar metais de transição. Além disso, compostos fenólicos da cúrcuma (curcumínoides) e do gengibre (gingerol e shogaol) também contribuíram para a redução da rancidez e preservação da qualidade sensorial e nutricional dos alimentos. Alguns estudos demonstraram que a eficácia antioxidante desses extratos pode ser comparável a antioxidantes sintéticos (BHT e BHA), sobretudo em sistemas sob refrigeração, além de apresentarem o benefício adicional de serem percebidos como mais seguros e naturais pelos consumidores. A sinergia entre diferentes extratos também tem sido explorada como estratégia para potencializar a atividade antioxidante, permitindo a formulação de alimentos funcionais com maior estabilidade oxidativa e apelo clean label.

Conclusão: Os antioxidantes naturais apresentam potencial significativo para substituir compostos sintéticos na margarina, com vantagens funcionais e mercadológicas.

Trab. 335

USO DE ÔMEGA-3, MAGNÉSIO E TRIPTOFANO COMO ADJUVANTES NO TRATAMENTO DA ANSIEDADE E DEPRESSÃO: REVISÃO SISTEMÁTICA COM METANÁLISE (2019–2024)

Autores: MARIA CLARA CAVALCANTE MAZZA DE ARAUJO

Instituição: FACULDADE INTEGRAL DIFERENCIAL

Introdução: A depressão e a ansiedade afetam mais de 600 milhões de pessoas globalmente e figuram entre as principais causas de incapacidade (GBD, 2020). Frente à resposta limitada e efeitos adversos dos fármacos isolados, cresce o interesse por estratégias adjuvantes com perfil de segurança favorável. Nutrientes com ação neuroquímica, como ômega-3, magnésio e triptofano, têm sido investigados por sua modulação de vias inflamatórias, serotoninérgicas e do eixo HPA (Sarris et al., 2022; Rucklidge & Kaplan, 2021).

Objetivo: Avaliar a eficácia da suplementação de ômega-3, magnésio e triptofano como coadjuvantes no tratamento da ansiedade e depressão em adultos, por meio de revisão sistemática com metanálise de ensaios clínicos randomizados (ECR).

Metodologia: A busca foi realizada nas bases PubMed, Scopus e Embase, incluindo ECRs publicados entre janeiro de 2019 e abril de 2024. Critérios de inclusão: adultos ≥ 18 anos com diagnóstico clínico de depressão ou transtorno de ansiedade generalizada (DSM-5), intervenção com suplementação isolada de ômega-3 (EPA/DHA), magnésio ou triptofano, com duração mínima de 4 semanas e avaliação por escalas padronizadas (BDI-II, HAM-A, PHQ-9).

Resultados: Foram incluídos 23 ECRs ($n=4.128$). O uso de ômega-3 (dose média: 2 g/dia; EPA $\geq 60\%$) reduziu significativamente os escores de depressão ($\Delta -2,5$ pontos no BDI-II; IC95% -3,7 a -1,2; p

Conclusão: A suplementação com ômega-3 (com maior proporção de EPA) e magnésio mostra benefício clínico mensurável como estratégia coadjuvante no manejo de transtornos ansiosos e depressivos leves a moderados. O triptofano pode potencializar a resposta quando associado a farmacoterapia. São necessários mais ECRs com critérios uniformes de dose, formulação e tempo de intervenção para validação clínica ampla.

Trab. 336

USO DE OXANDROLONA EM MULHERES PARA PRESERVAR MASSA MUSCULAR DURANTE TRATAMENTO PARA PERDA DE PESO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, ESTUDOS OBSERVACIONAIS E META-ANÁLISES

Autores: ALISOM MICHEL CAMPOS AZEVEDO, PAULA GALVÃO BRANDÃO

Instituição: UNIVERSIDADE POTIGUAR

Introdução: A perda de peso frequentemente resulta em redução concomitante de massa magra, especialmente em mulheres, o que pode comprometer a taxa metabólica basal, a performance física e a manutenção da perda ponderal a longo prazo. A oxandrolona, tem sido estudada em diferentes contextos clínicos, demonstrando potencial para preservar massa muscular. Entretanto, sua segurança e aplicabilidade em mulheres em tratamento para emagrecimento ainda são pouco exploradas.

Objetivo: Avaliar a eficácia e a segurança da oxandrolona em mulheres submetidas a protocolos de perda de peso, com foco na preservação de massa muscular, a partir da literatura científica disponível.

Metodologia: Revisão bibliográfica nas bases PubMed/MEDLINE, SciELO e Cochrane Library (até agosto de 2025), utilizando os descritores oxandrolone, women, weight loss, muscle mass, randomized controlled trial, systematic review, meta-analysis e observational study. Foram incluídos ensaios clínicos randomizados, revisões sistemáticas, meta-análises e estudos observacionais que avaliaram o uso de oxandrolona em mulheres, com desfechos de composição corporal e preservação de massa magra. Excluíram-se estudos pediátricos, em homens ou sem avaliação de massa muscular. O processo seguiu recomendações PRISMA, com análise de viés pelos instrumentos RoB-2 e AMSTAR-2.

Resultados: Evidências em diferentes populações sugerem que a oxandrolona pode contribuir para a preservação da massa magra. Em ensaio clínico com mulheres idosas em treinamento resistido, observou-se aumento significativo de massa magra e redução de gordura corporal. Em estudo observacional com pacientes em lesão medular aguda, o uso de oxandrolona reduziu a perda de peso e preservou parcialmente a musculatura. Em pacientes queimados, estudos indicam manutenção da massa magra e melhora na recuperação clínica. Entretanto, a heterogeneidade metodológica e a escassez de estudos específicos em mulheres em protocolos de emagrecimento limitam a extração direta desses resultados. Eventos adversos relatados incluem alterações lipídicas, hepatotoxicidade leve e sinais de virilização, geralmente dose-dependentes.

Conclusão: A oxandrolona apresenta evidências favoráveis na preservação de massa magra em contextos catabólicos e em mulheres idosas em treinamento resistido, sugerindo potencial aplicabilidade em mulheres em tratamento para perda de peso. Contudo, a falta de estudos específicos nessa população e as preocupações de segurança reforçam a necessidade de ensaios clínicos robustos.

Trab. 337

USO DE PROBIÓTICOS NA PREVENÇÃO DE INFECÇÕES DO TRATO URINÁRIO

Autores: EDNALDO QUEIROGA FILHO, KENIA GOUVEIA GUIMARÃES, SAMIRA DEVECCHI DAIGE, YANNIS SMITH DIAZ BONASSA, ANA CAROLINA POSSAS, TÁCIA ADRIANA FLORENTINO DE LIMA, CARLA ORANGES BORGES MACRIANI, MILENA MEDEIROS NÓIA JÁCOME LEITE, CAROLINA CAMPOS BRITO, CLARA JACY DE FREITAS QUEIROGA

*Instituição:*ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA

Introdução: As infecções do trato urinário (ITU) estão entre as doenças infecciosas mais prevalentes, afetando até 60% das mulheres ao longo da vida, com recorrência em até 30%. O aumento da resistência bacteriana aos antibióticos impulsiona a busca por estratégias alternativas. Entre elas, destacam-se os probióticos, capazes de restaurar a microbiota urogenital, principalmente pela ação de lactobacilos na inibição de uropatógenos.

Objetivo: Avaliar as evidências recentes sobre o uso de probióticos na prevenção de ITU recorrentes em diferentes populações, a partir de ensaios clínicos, revisões sistemáticas e estudo piloto.

Metodologia: Revisão de literatura nas bases PubMed e Cochrane, utilizando os descritores “Probiotic” e “Urinary tract infection”, com filtro dos últimos dez anos, além da análise de ensaios clínicos e revisões incluídos no CBN 2024.

Resultados: Um ensaio clínico de 2021 evidenciou redução significativa da recorrência de ITU em mulheres pré-menopáusicas com probióticos vaginais e combinados (31,8–40,9% vs. 70,4% placebo). A metanálise de 2023 mostrou tendência favorável, porém sem significância estatística (RR 0,59; IC95% 0,26–1,33). Em crianças, estudo piloto com Lactobacillus plantarum PCS26 demonstrou ausência de recorrências febris em seis meses no grupo probiótico, contra dois casos no placebo. A revisão Cochrane (2015) concluiu que, apesar do bom perfil de segurança, os probióticos não foram superiores à profilaxia antibiótica, havendo heterogeneidade metodológica.

Conclusão: O uso de probióticos, especialmente lactobacilos por via vaginal ou combinada, mostra potencial relevante na prevenção de ITU, tanto em mulheres quanto em crianças (neste grupo visto via oral), sendo alternativa segura frente ao uso contínuo de antibióticos. Contudo, as evidências permanecem inconclusivas, reforçando a necessidade de ensaios clínicos maiores e padronizados. Do ponto de vista nutrológico, a modulação da microbiota urogenital por probióticos representa uma estratégia promissora em grupos de risco.

Trab. 338

USO DE PROBIÓTICOS PARA ATENUAR SINTOMAS DO TRATO GASTROINTESTINAL PROVOCADOS PELO ENDURANCE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Autores: SOFIA DE ALMEIDA MORELLI, GIOVANNA SARAIVA DE LIMA, LARISSA MARTINS DE SOUSA ALMEIDA, ROGER SOUSA FARINHA

*Instituição:*CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

Introdução: O treinamento intenso e prolongado em atividades de Endurance pode ocasionar disfunções no Trato Gastrointestinal (TGI) relacionadas à contração muscular repetitiva, fadiga e injúria epitelial, como maior permeabilidade intestinal e menor absorção de nutrientes, propiciando um notável processo inflamatório. A “Síndrome Gastrointestinal induzida pelo Exercício” afeta diretamente na saúde e na performance do atleta, devido aos sintomas limitantes, como náusea, pirose, dor abdominal e diarreia. Probióticos estão sendo amplamente usufruídos como suplementação devido à capacidade em modificar a composição da microbiota e restaurar a função da barreira intestinal.

Objetivo: O objetivo do estudo foi analisar o impacto dos Probióticos na atenuação dos sintomas do Trato Gastrointestinais em atletas praticantes de Endurance.

Metodologia: Foi realizada, de acordo com a metodologia PRISMA, uma revisão sistemática nas bases de dados Cochrane Library, PubMed, ScienceDirect e Scopus, sob os critérios de paciente, interesse, contexto e desfecho (PICO) utilizando o operador booleano “AND” com os descritores MeSH: “Endurance athletes”, “Gastrointestinal, Symptoms”, “Probiotic”. Utilizou-se como critério de inclusão estudos clínicos randomizados em adultos praticantes de atividades de Endurance. Foram encontrados 265 artigos, e após a leitura, foi aplicado o critério de exclusão proposto, isto é, fuga temática, meta-análise, relato de caso e revisão sistemática, totalizando 9 artigos.

Resultados: As intervenções com Probióticos contemplaram cepas de bactérias distintas, proporcionando diferentes efeitos no TGI e no grau dos sintomas induzidos pela prática física. Durante os períodos de treinamento, constatou-se que os participantes observaram redução de intercorrências relacionadas à disfunção, porém, em virtude das diversas metodologias, não se evidenciou o protocolo ideal para a suplementação probiótica.

Conclusão: Devido aos resultados heterogêneos e plurais, o estudo não apresentou desfechos objetivos relacionados ao impacto da suplementação na redução dos sintomas do TGI em praticantes de Endurance. Portanto, a introdução de Probióticos deve ser realizada gradualmente, com acompanhamento frequente, a fim de analisar a resposta individual de cada atleta.

Trab. 339

USO DE REDES NEURAIS ARTIFICIAIS PARA PREDIÇÃO DA VIDA ÚTIL DE PRODUTOS CÁRNEOS REFRIGERADOS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A estabilidade de alimentos sob refrigeração é influenciada por uma série de fatores ambientais, como temperatura, umidade relativa, exposição à luz e variações no transporte e armazenamento. Modelos tradicionais de predição

muitas vezes não conseguem capturar a complexidade das interações envolvidas. Neste contexto, técnicas de inteligência artificial, como as redes neurais artificiais (RNAs), têm se destacado como ferramentas promissoras para modelar sistemas não lineares e prever a deterioração de produtos perecíveis com maior precisão.

Objetivo: Este trabalho visou analisar e compreender o uso de redes neurais artificiais (RNAs) na predição da vida útil de produtos cárneos refrigerados.

Metodologia: Foi realizada uma revisão da literatura científica nas bases PubMed, Scopus e Web of Science, com foco em estudos publicados nos últimos 10 anos. Foram utilizados descritores como “shelf-life prediction”, “artificial neural networks”, “refrigerated meat”, “environmental variables” e “smart monitoring”.

Resultados: A literatura demonstra que RNAs apresentam alta acurácia na predição da vida útil de alimentos como carnes refrigeradas, especialmente quando treinadas com dados ambientais contínuos, como temperatura flutuante, umidade e tempo de exposição. Modelos bem ajustados superam abordagens estatísticas convencionais, sendo capazes de antecipar pontos críticos de deterioração. Alguns estudos integraram sensores e IoT (Internet das Coisas) para alimentar os modelos em tempo real, promovendo monitoramento preditivo e decisões automatizadas na cadeia de suprimentos.

Conclusão: As redes neurais artificiais representam uma abordagem robusta e inovadora para estimar a vida útil de produtos cárneos refrigerados. Sua aplicação pode otimizar o controle de qualidade, reduzir desperdícios, aprimorar a segurança alimentar e apoiar práticas de rastreabilidade e sustentabilidade no setor. A integração com tecnologias de monitoramento em tempo real aponta para um futuro promissor na gestão inteligente de alimentos perecíveis.

Trab. 340

USO DE TIRZEPATIDE NA MELHORA DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E SINTOMAS DE LIPEDEMA: RELATO DE CASO

Autores: LUMA MONTE DE OMENA SURUAGY DO AMARAL, CHRISTIANE BEGOTI SORIANO

Instituição: CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE MACEIÓ

Introdução: O lipedema é uma doença crônica, dependente de estrogênio, caracterizada pelo acúmulo simétrico de tecido adiposo em membros, associado à dor, edema e facilidade para hematomas. Sua fisiopatologia envolve disfunção microvascular, inflamação crônica e resistência ao emagrecimento convencional. Diferente da obesidade, o acúmulo adiposo raramente responde a dieta, exercícios ou cirurgia bariátrica. Agonistas duais deGLP-1/GIP, como a tirzepatide, podem modular a composição corporal e reduzir sintomas, destacando a necessidade de estudos sobre biomarcadores e mecanismos da doença.

Objetivo: Relatar os efeitos do uso de tirzepatide na

composição corporal e na redução dos sintomas de lipedema.

Metodologia: Relato de caso com acompanhamento clínico e por bioimpedânci elétrica multifrequencial. A paciente manteve dieta equilibrada e treino resistido, sendo iniciado uso de tirzepatide em microdose (2,5 mg/semana). Após sete meses, parâmetros antropométricos e sintomas foram comparados com os valores basais.

Resultados: Paciente feminina, 42 anos, 1,57 m, com lipedema grau 4 em membros superiores e grau 3 em inferiores, apresentando hematomas frequentes, dor, edema, elevado percentual de gordura e dificuldade para hipertrofia muscular, desproporcionais ao estilo de vida. Queixava-se ainda de candidíase recorrente, sono não reparador, baixa disposição e libido reduzida. Mantinha dieta equilibrada e musculação cinco vezes por semana. Avaliação inicial: peso 58 kg, massa muscular 23,1 kg, percentual de gordura 46,6%. Objetivo terapêutico: reduzir sintomas, diminuir massa gorda e melhorar a composição corporal. Instituiu-se tirzepatide em microdose (2,5 mg/semana) mantendo o estilo de vida. Após sete meses: peso 54,5 kg, massa muscular 23,9 kg, percentual de gordura 32,1%, com melhora de dor, hematomas, edema, disposição, sono e satisfação estética.

Conclusão: O uso de tirzepatide em microdose demonstrou eficácia na melhora da composição corporal e no controle dos sintomas do lipedema, preservando massa magra e promovendo ganhos relevantes na qualidade de vida, reforçando o potencial dos agonistas duplos GLP-1/GIP como estratégia adjuvante no manejo clínico do lipedema.

Trab. 341

USO DO MIO-INOSITOL COMO ESTRATÉGIA NUTRICIONAL NO MANEJO DA RESISTÊNCIA À INSULINA EM ADOLESCENTES COM SOP

Autores: LIGIA LUANA FREIRE DA SILVA, ESTHER FONSECA CARDOSO, LETÍCIA HANNA MOURA DA SILVA GATTAS GRACIOLLI, YASMIN DA SILVA MOURA, SARA AVELINO BESERRA

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A síndrome dos ovários policísticos (SOP) é uma das endocrinopatias mais prevalentes em adolescentes do sexo feminino, caracterizada por distúrbios menstruais, hiperandrogenismo e resistência insulínica. O manejo da resistência à insulina é um dos pilares no tratamento, uma vez que desempenha papel central na fisiopatologia da SOP e está associado a complicações metabólicas futuras. Nesse contexto, o mio-inositol, um isômero da família das vitaminas do complexo B, tem emergido como uma opção terapêutica não farmacológica, com potenciais benefícios na sensibilidade insulínica e no equilíbrio hormonal.

Objetivo: Avaliar a eficácia do mio-inositol como estratégia nutricional no manejo da resistência à insulina em adolescentes com SOP.

Metodologia: Revisão sistemática realizada conforme recomendações PRISMA, utilizando a estratégia PICO

(População: adolescentes com SOP; Intervenção: suplementação com mio-inositol; Comparação: placebo ou ausência de intervenção; Desfecho: melhora da resistência insulínica e parâmetros metabólicos). Foram consultadas as bases PubMed, Embase, Scopus e LILACS. Critérios de inclusão: artigos publicados entre 2014 e 2024, ensaios clínicos ou estudos observacionais com desfechos relacionados à resistência insulínica. Critérios de exclusão: estudos com mais de 10 anos, conflito de interesse ou sem desfechos relevantes. Identificaram-se 168 estudos; após exclusão de 20 duplicatas, restaram 148 para triagem. Destes, 89 foram excluídos por inadequação temática e 7 por conflito de interesse. Foram avaliados 52 artigos em texto completo, dos quais 36 foram excluídos por ausência de dados relevantes, resultando em 16 estudos incluídos para análise.

Resultados: A maioria dos estudos apontou melhora significativa nos índices de HOMA-IR, glicemia de jejum e perfil lipídico após suplementação com mio-inositol, com boa tolerabilidade. Alguns trabalhos também relataram melhora da regularidade menstrual e redução do hiperandrogenismo.

Conclusão: O mio-inositol apresenta evidências promissoras como estratégia nutricional segura e eficaz no manejo da resistência à insulina em adolescentes com SOP, podendo ser considerado como adjuvante no tratamento convencional.

Trab. 342

VALORIZAÇÃO DE FRUTAS DA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA NA INOVAÇÃO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS

Autores: LUCIANE LANSER, JOÃO MIGUEL CONEGERO, JAQUELINE SCHLEMPER, VANDERLEIA BOTTON, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A biodiversidade brasileira abriga inúmeras espécies de frutas nativas, muitas das quais permanecem subexploradas, apesar de apresentarem elevado conteúdo de compostos bioativos como polifenóis, carotenoides, vitaminas e fibras. O aproveitamento sustentável desses recursos tem ganhado destaque no desenvolvimento de suplementos nutricionais, alinhando-se às demandas do mercado por produtos naturais, funcionais e sustentáveis. Além do potencial funcional, o uso integral das frutas, incluindo resíduos agroindustriais, contribui para a redução do desperdício e fomenta a economia circular. A integração de frutas nativas em formulações de suplementos representa uma oportunidade de inovação científica, tecnológica e comercial, promovendo saúde e bem-estar.

Objetivo: Avaliar o potencial de frutas da biodiversidade brasileira para aplicação em suplementos nutricionais, considerando a preservação de compostos bioativos, a estabilidade do produto e sua viabilidade tecnológica.

Metodologia: Revisão narrativa com busca nas bases Scopus e SciELO. Selecionearam-se estudos (2015-2025) com foco em frutas nativas do Brasil, como araçá, cagaita, camu-

camu, uvaia e pitanga.

Resultados: Os resultados demonstraram que todas as frutas estudadas apresentam alto teor de compostos bioativos, com destaque para camu-camu (vitamina C) e pitanga (polifenóis). A microencapsulação melhorou significativamente a estabilidade dos antioxidantes durante armazenamento em comparação às polpas convencionais. Ensaio in vitro indicaram potencial antioxidante relevante e ação moduladora sobre enzimas digestivas. O aproveitamento de resíduos, como cascas e sementes, mostrou-se promissor para enriquecimento de suplementos em fibras e compostos bioativos, sem comprometer a aceitabilidade sensorial.

Conclusão: Frutas da biodiversidade brasileira possuem elevado potencial para inovação em suplementos nutricionais, oferecendo benefícios funcionais e sustentáveis. O uso de técnicas de microencapsulação e aproveitamento integral das frutas contribui para o desenvolvimento de produtos inovadores, alinhados às tendências globais de saúde e bem-estar, reforçando a importância da valorização de recursos naturais brasileiros para a indústria nutracêutica.

Trab. 343

VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS DE CAFÉ NA PRODUÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS

Autores: LUCIANE LANSER, CAROLINA KREBS DE SOUZA

*Instituição:*UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

Introdução: A busca por soluções sustentáveis para reduzir a poluição por plásticos tem impulsionado o desenvolvimento de filmes biodegradáveis à base de biopolímeros naturais. Neste contexto, compostos derivados do café, especialmente subprodutos da torrefação e da extração (borra de café, extratos fenólicos e melanoidinas), têm sido estudados por sua ação antioxidante, antimicrobiana e capacidade de melhorar propriedades físico-mecânicas dos filmes.

Objetivo: O presente estudo busca revisar os avanços científicos relacionados ao uso de compostos do café na produção de filmes biodegradáveis, com foco em propriedades funcionais e aplicações em embalagens ativas.

Metodologia: Foram selecionados artigos publicados entre 2014 e 2024 nas bases Scopus, ScienceDirect e Google Scholar, utilizando os descritores “coffee waste”, “biodegradable films”, “coffee phenolics” e “active packaging”. A seleção incluiu estudos experimentais, revisões sistemáticas e aplicações industriais.

Resultados: A incorporação de extratos de café em matrizes poliméricas como amido, gelatina, quitosana e PVA promove melhora nas propriedades antioxidantes e barreira dos filmes, além de conferir atividade antimicrobiana. Compostos como ácido clorogênico, cafeína e melanoidinas foram os mais explorados. A borra de café, rica em fibras e compostos bioativos, também mostrou potencial como carga funcional em filmes, contribuindo para a resistência mecânica e redução da

permeabilidade ao oxigênio. Além disso, o uso de subprodutos do café favorece a sustentabilidade ambiental, promovendo o reaproveitamento de resíduos agroindustriais e alinhando-se às demandas por embalagens ecológicas. Estudos recentes demonstram que essas adições podem melhorar significativamente a estabilidade oxidativa de alimentos e nutricosméticos embalados, além de atuar na inibição de microrganismos deteriorantes, prolongando a vida de prateleira de produtos sensíveis à oxidação e contaminação microbiana. Assim, o uso do café e seus derivados em filmes poliméricos reforça sua aplicação funcional na área de embalagens ativas.

Conclusão: Compostos do café representam uma alternativa viável e ecológica para o desenvolvimento de filmes biodegradáveis com funcionalidade ativa. Além de agregar valor a resíduos agroindustriais, sua aplicação em embalagens sustentáveis pode contribuir para a conservação de alimentos/nutricosméticos e redução do impacto ambiental. Pesquisas futuras devem aprofundar aspectos de segurança, escalabilidade e compatibilidade regulatória.

Trab. 344

VARIABILIDADE GLICÊMICA COMO PREDITOR DE MORTALIDADE EM PACIENTES CRÍTICOS: IMPACTO INDEPENDENTE DO DIAGNÓSTICO DE DIABETES MELLITUS.

Autores: ROBERTA MIRANDA SOARES, RODRIGO ALESI DE BARROS CALACIO, PATRICIA DE SOUZA CHAGAS, EMANUELLE NEGREIROS NOGUEIRA, JAQUELINE MAGALHAES ALVES ENSSLIN

Instituição: FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS DE CACOAL

Introdução: A hiperglicemia e a variabilidade glicêmica (VG) têm sido apontadas como marcadores independentes de pior prognóstico em pacientes críticos, associando-se a maior tempo de internação, risco de infecções e mortalidade. A influência desses parâmetros considerando a presença ou ausência prévia de diabetes mellitus (DM) vem crescendo na prática clínica. O controle glicêmico em UTI envolve não apenas a manutenção de níveis adequados, mas também a redução das oscilações, uma vez que a descompensação metabólica pode refletir maior resposta inflamatória e desregulação hemodinâmica.

Objetivo: O objetivo do trabalho foi avaliar através da glicemia capilar, a variabilidade glicêmica e glicemia media. E comparar os indicadores com o desfecho clínico alta ou óbito.

Metodologia: Estudo observacional retrospectivo conduzido em unidade de terapia intensiva adulto de um hospital público de Rondônia, entre março e abril de 2024, incluindo 100 pacientes com idade ≥ 18 anos com registros de glicemia capilar durante a internação. A VG foi calculada pelo coeficiente de variação (CV) e pelo desvio-padrão (DP), enquanto a glicemia média foi obtida a partir dos valores diários. Compararam-se os indicadores segundo o desfecho clínico (alta ou óbito), de acordo com a presença ou ausência de DM. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº

7.498.989.

Resultados: Entre os pacientes sem diagnóstico prévio de DM, aqueles que evoluíram a óbito apresentaram maior variabilidade glicêmica ($CV = 0,265$) e média glicêmica mais elevada (154,61 mg/dL) em relação aos que receberam alta ($CV = 0,195$; média = 141,61 mg/dL). Entre os pacientes com DM, observou-se padrão semelhante, com valores mais altos nos óbitos ($CV = 0,365$; média = 237,79 mg/dL) em comparação às altas ($CV = 0,268$; média = 181,48 mg/dL). De forma geral, observou-se que maiores valores de CV, e glicemia média estiveram associados a maior risco de mortalidade, independentemente do diagnóstico prévio de DM, reforçando que a variabilidade glicêmica é um marcador de gravidade clínica.

Conclusão: Tanto a hiperglicemia persistente quanto a VG elevada, associaram-se à mortalidade em pacientes críticos, independentemente da presença de DM. Esses achados evidenciam a necessidade de estratégias de monitoramento contínuo e intervenções direcionadas não apenas à redução da glicemia, mas também à minimização de suas variações, como potencial abordagem para melhorar os desfechos clínicos na UTI.

Trab. 345

VIÉS DE PESO E ESTIGMA ENTRE PROFISSIONAIS DA SAÚDE E ESTUDANTES DE MEDICINA NO NOROESTE PAULISTA

Autores: JÚLIA PEGORARO PINHEIRO, BEATRIZ MACHADO MENON, GIULIA CASAREGGIO BAZAN, ISADORA AISSA CONSTANTINO, MANUELA BRUNELLI MARTINEZ, MARIA CLARA CICOGNA RODRIGUES, ANA VALÉRIA GARCIA RAMIREZ, DURVAL RIBAS-FILHO

Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO PADRE ALBINO

Introdução: A obesidade é uma doença crônica complexa atrelada a muitos estigmas. É fundamental compreender que os impactos da estigmatização de pessoas obesas são de relevância clínica, e ocorrem em todas as esferas sociais, reduzindo a qualidade de vida e associando esse grupo a características negativas, podendo desencorajar a busca de pessoas obesas por medidas de prevenção a doenças. Estudos apontam que profissionais e estudantes da saúde têm suas práticas afetadas pelo preconceito, reduzindo a qualidade do atendimento e impactando a relação entre o profissional e o paciente.

Objetivo: Entender se há estigma relacionado ao peso entre alunos e profissionais do meio da saúde no Noroeste Paulista, analisando como esse possível preconceito interfere na conduta com os pacientes.

Metodologia: Estudo transversal, com dados coletados por questionário baseado na Fat Phobia Scale (FPS) e a Beliefs About Obese People Scale (BAOP) no Google Sheets e as análises de Testes T foram realizadas para comparar médias, sendo avaliados pelo teste de Shapiro-Wilk e testes de qui-quadrado também realizados para comparar proporções.

Resultados: Foram coletadas 101 respostas. No teste de Shapiro-Wilk, todos os grupos ($n \geq 3$) apresentaram valores dentro da normalidade nas duas escalas. No teste de qui-quadrado, mostra que a idade influencia no nível de estigma da FPS, jovens têm escores altos, enquanto os mais velhos tendem a escores mais baixos ou moderados. Na BAOP, os jovens tendem a ter uma visão de obesidade como culpa pessoal e nas idades superiores, uma visão mista, reconhecendo fatores individuais e externos. No teste T da FPS, de 18-29 e 40-49 anos, indicaram maior fobia. Por ocupação, os Dentistas e Estudantes de Medicina tiveram números elevados comparados aos outros grupos. Na BAOP, a estigmatização é intensificada entre 18-29 e 40-59 anos, e mais branda nos de 30-39. Na divisão por profissão, os Estudantes de Medicina, Fisioterapeutas e Dentistas tiveram visões mais estigmatizantes.

Conclusão: Embora o combate do viés e estigma de peso esteja sendo cada vez mais abordado na sociedade, esse preconceito segue enraizado na cultura brasileira afetando mais a população mais jovem. Dessa forma, a propagação da intolerância e possíveis quadros de má conduta médica tendem a se manter pelas próximas décadas. Diante disso, com o padrão de manutenção desse estigma pelos profissionais da saúde, é necessário combatê-lo desde a graduação e por toda a prática em saúde.

Trab. 346

VITAMINA D E SARCOPÊNIA EM IDOSOS: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE ATUALIZADA (2010–2024)

Autores: JOÃO VICTOR OINHOS DE OLIVEIRA

Instituição: FACULDADE BRASILEIRA DE CACHOEIRO

Introdução: A sarcopenia aumenta morbidade e mortalidade em idosos. A vitamina D tem papel biológico importante na função muscular (receptores VDR, regulação do Ca^{2+}), e sua deficiência é prevalente em populações idosas. Ensaios randomizados sobre suplementação de colecalciferol apresentam resultados heterogêneos quanto a massa e força muscular.

Objetivo: Avaliar se a suplementação de vitamina D melhora massa muscular, força (handgrip) e desempenho físico em adultos idosos, com subanálises por status basal de 25(OH) D e por dose/regime.

Metodologia: Revisão sistemática e meta-análise de ECRs (2010–2024). Buscas nas bases PubMed, CENTRAL e Embase com termos “vitamin D”, “sarcopenia”, “muscle strength”, “randomized”. Incluímos ECRs com ≥ 12 semanas, adultos ≥ 60 anos, desfechos: massa magra (DXA/BIA), força de preensão e desempenho (SPPB, gait speed). Extraímos estimativas de diferença média padronizada (SMD) ou razão de médias; meta-análises foram realizadas por modelo de efeitos aleatórios; heterogeneidade e sensibilidade por status basal de 25(OH) D.

Resultados: Foram incluídos 18 ECRs relevantes (n combinado 6.200 idosos) e 3 meta-análises recentes

usadas para comparação e extração. Na análise global, a suplementação de vitamina D mostrou efeito pequeno e não consistente sobre massa magra e melhora modesta na força de preensão em subgrupos com deficiência basal de 25(OH) D.

Conclusão:

A suplementação de vitamina D em idosos oferece benefício pequeno e clinicamente relevante principalmente em indivíduos com deficiência prévia (25[OH]D)

Trab. 347

VITAMINA K2 E PROGRESSÃO DA CALCIFICAÇÃO CORONARIANA

Autores: SARAH VITÓRIA VILLELA DANIEL, IGOR MORI LACERDA SILVA, JESSICA DA SILVA ROCHA, ADRIANE DANTAS DA NÓBREGA, RAFAELA SANTOS DA LUZ, ISABELA DA COSTA XIMENES LOPES, LUCAS MANOEL BORGES DOURADO, JOÃO PEDRO CRUZ ARAÚJO, PEDRO HENRIQUE MARTINS VALERIM, MARIA EDUARDA SOARES TAFFAREL

Instituição: UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO

Introdução: A calcificação arterial coronariana (CAC) é um marcador robusto de aterosclerose subclínica e preditor independente de eventos cardiovasculares. A vitamina K2 atua na ativação da matriz Gla-proteína, importante inibidor da mineralização vascular, o que tem motivado investigações sobre seu impacto na progressão da calcificação coronariana.

Objetivo: Avaliar a influência da suplementação de vitamina K2 sobre a progressão da CAC e desfechos cardiovasculares.

Metodologia: Foi realizada revisão sistemática da literatura nas bases PubMed, Embase e MEDLINE, contemplando o período de 2005 a 2025. Utilizaram-se os descritores DeCS/MeSH “Vitamin K2” e “Coronary Artery Disease”, combinados por operadores booleanos. A busca inicial identificou 60 estudos, que foram submetidos à triagem conforme os critérios de elegibilidade estabelecidos. Foram extraídas informações referentes a características populacionais, tipo e dose da intervenção, duração do seguimento e desfechos clínicos (eventos cardiovasculares maiores) e subclínicos (progressão da calcificação coronariana e biomarcadores relacionados).

Resultados: Oito estudos preencheram os critérios de inclusão, totalizando 54.622 participantes. Em ensaios clínicos com seguimento de até 24 meses, a progressão média do escore de cálcio coronário foi semelhante entre suplementação e placebo, sem significância estatística. No entanto, em indivíduos com escores basais mais elevados (≥ 400 unidades Agatston), observou-se progressão atenuada no grupo suplementado, sugerindo benefício em subgrupos de maior risco. Além disso, a suplementação reduziu de forma consistente biomarcadores séricos de deficiência de vitamina K, como a proteína Gla da matriz não carboxilada, confirmado efeito biológico, embora sem tradução robusta em desfechos clínicos. Estudos observacionais de longo prazo mostraram que dietas ricas em vitamina K2 estiveram associadas a menor risco de hospitalização por doença arterial coronariana (14%),

acidente vascular cerebral isquêmico (17%) e doença arterial periférica (34%).

Conclusão:

A suplementação de vitamina K2 apresenta evidências promissoras na modulação de biomarcadores da calcificação vascular e pode retardar a progressão da aterosclerose em indivíduos com maior carga de cálcio coronariano. Entretanto, os ensaios clínicos disponíveis ainda não confirmam benefício consistente na população geral.

promoverem mudanças de hábitos que podem, inclusive, ser danosos à saúde, como é o caso do consumo exacerbado de sobremesas, como o próprio “morango do amor”.

Trab. 348

“MORANGO DO AMOR” E O REFLEXO DO IMPACTO DAS REDES SOCIAIS NA NUTRIÇÃO E SAÚDE HUMANA

Autores: DIEGO DA SILVA BEZERRA, SYMARA ABRANTES ALBUQUERQUE DE OLIVEIRA CABRAL

Instituição:UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Introdução: A revolução tecnológica, iniciada em 1970, se expandiu com o surgimento de tecnologias de informação e comunicação que tiveram seu ápice no advento da pandemia por Covid, em 2019. Surgiu o influencer digital como profissão, além de tantos outros como stremer, criador de conteúdo, social media manager, growth hacker, dentre tantos outros. O foco de tais profissionais é ampliar a capacidade de alcance de informações e prender a atenção do expectador, o estimulando a adoção de hábitos ou mesmo consumo de conteúdo ou produto.

Objetivo: O objetivo do presente texto é provocar o leitor para reflexões sobre o potencial das redes sociais no consumo de conteúdos que influenciam mudanças de hábitos ou consumos de produtor que podem ser prejudiciais aos hábitos de vida saudáveis.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, seguida de ensaio crítico reflexivo.

Resultados: Aqueles que utilizam as redes sociais, se deparou no mês de julho de 2025 com um apelo narrativo que chegou a maioria dos usuários, o conhecido como “morango do amor”, uma sobremesa relativamente simples, que foi amplamente compartilhada, consumida e impactou, inclusive, no preço da matéria prima principal, o morango. Tal apelo midiático, para além do consumo exacerbado de doces e impacto no aumento dos preços dos produtos, acende um alerta para as informações, conteúdos e produtos que estão sendo divulgados. Com a inteligência artificial, tem ficado cada vez mais fácil produzir conteúdo de forma envolvente, que convence o consumidor a mudar hábitos e consumir cada vez mais, inclusive conteúdos e produtos que podem impactar de forma significativa seus hábitos de vida e saúde, levando-os, inclusive a acreditarem que os profissionais habilitados para o cuidado podem ser dispensáveis frente a gratuidade das informações das redes sociais.

Conclusão: Tal texto apresenta um alerta aos consumidores de conteúdos digitais, fazendo-os refletirem sobre como os conteúdos digitais podem ser envolventes a ponto de

Índice de Trabalhos

CORAÇÃO EM RISCO SILENCIOSO: A CARDIOTOXICIDADE OCULTA DOS ESTEROIDES ANABOLIZANTES EM ATLETAS ASSINTOMÁTICOS – Trab.: 1

A ATIVAÇÃO DO EIXO TECIDO ADIPOSO-TLR4-NF-KB NA COVID LONGA: IMPLICAÇÕES FISIOPATOLÓGICAS E ALVOS TERAPÊUTICOS NUTROLÓGICOS – Trab.: 2

A CREATINA NA PREVENÇÃO DE SARCOPENIA EM IDOSOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 3

A DIETA COM BAIXO FODMAP NO MANEJO DE SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM MULHERES COM ENDOMETRIOSE – Trab.: 4

A EXPANSÃO DA CIRURGIA BARIÁTRICA E A QUEDA DA MORBIDADE HOSPITALAR POR CAUSAS NUTRICIONAIS NO SUS – Trab.: 5

A INFLUÊNCIA DE ASPECTOS NUTRICIONAIS NO DESENVOLVIMENTO E MANEJO DA ACNE VULGAR: REVISÃO DE ESCOPO – Trab.: 6

A INFLUÊNCIA DO TERROIR E DO PROCESSAMENTO NA QUALIDADE E IDENTIDADE DO CHÁ BRASILEIRO – Trab.: 7

A MANGA: USO COMO ALIMENTO E FINALIDADES TERAPÊUTICAS – Trab.: 8

A PREVALÊNCIA DA OBESIDADE SARCOPÊNICA EM PACIENTES SUBMETIDOS OU NÃO À CIRURGIA BARIÁTRICA – Trab.: 9

ABORDAGEM DIETÉTICA DA EPILEPSIA INFANTIL: O PAPEL DA DIETA CETOGÊNICA – Trab.: 10

ABORDAGEM NUTROLÓGICA EM PACIENTE COM ENDOMETRIOSE: RELATO DE CASO – Trab.: 11

ADOÇANTES ARTIFICIAIS E SAÚDE METABÓLICA: REVISÃO CRÍTICA DA LITERATURA (2017-2024) – Trab.: 12

AGONISTAS DE GLP-1 E SARCOPENIA: QUAL O PREÇO DA PERDA PONDERAL? – Trab.: 13

ALÉM DO COLESTEROL: REVISÃO DE LITERATURA SOBRE BIOMARCADORES EMERGENTES NA AVALIAÇÃO

DO RISCO CARDIOVASCULAR EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE – Trab.: 14

ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: DESAFIOS DIAGNÓSTICOS E ESTRATÉGIAS TERAPÊUTICAS NA PRÁTICA CLÍNICA – Trab.: 15

ALIMENTOS FUNCIONAIS E COMPOSTOS BIOATIVOS EM CIRURGIA PLÁSTICA: REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE SEUS EFEITOS NO EDEMA E NA FIBROSE PÓS-OPERATÓRIA – Trab.: 16

ALOPECIA E NUTRIÇÃO: FATORES MICRONUTRICIONAIS E METABÓLICOS NA SAÚDE CAPILAR – Trab.: 17

ANÁLISE DA MORBIDADE HOSPITALAR EM CRIANÇAS ENTRE 10 E 14 ANOS COM DIABETES MELLITUS NA REGIÃO SUDESTE – Trab.: 18

ANÁLISE DA PREFERÊNCIA ALIMENTAR ENTRE REFEIÇÕES PRINCIPAIS E LANCHES EM PACIENTES INTERNAVIDOS NO HOSPITAL FELICIO ROCHO-BH – Trab.: 19

ANÁLISE DO IMPACTO DA DIETA DA CARGA DE CARBOIDRATOS NA PERFORMANCE DE ATLETAS PRATICANTES DE ENDURANCE – Trab.: 20

ANÁLISE DOS IMPACTOS DA INGESTÃO DE RECURSOS ERGOGÊNICOS SEM ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL EM UNIVERSITÁRIOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL – Trab.: 21

ANTI-OBESIDADE POR MEIO DAS DROGAS ANOREXIGENAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 22

ANTIOXIDANTES NATURAIS E SINTÉTICOS NA MARGARINA: REVISÃO DA LITERATURA CIENTÍFICA – Trab.: 23

ANTIOXIDANTES NATURAIS EM MARGARINAS: IMPACTOS SENSORIAIS – Trab.: 24

APLICABILIDADE DO INSTRUMENTO DE TRIAGEM NUTRICIONAL: RENAL INPATIENT NUTRITIONAL SCREENING TOOL (RENAL INUT) EM PACIENTES DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA – Trab.: 25

APLICAÇÃO DE FILMES BIOATIVOS ENRIQUECIDOS COM PITANGA (EUGENIA UNIFLORAL L.) NO SETOR NUTRACÉUTICO – Trab.: 26

ASSOCIAÇÃO DO USO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR (TNED) E DEFICIÊNCIA DE COBALAMINA – Trab.: 27

ASSOCIAÇÃO ECOLÓGICA ENTRE PADRÕES ALIMENTARES POPULACIONAIS E SINTOMAS DEPRESSIVOS EM ADULTOS JOVENS: UMA ABORDAGEM EXPLORATÓRIA – Trab.: 28

ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS E DESENVOLVIMENTO DE DOENÇA HEPÁTICA ESTEATÓTICA ASSOCIADA À DISFUNÇÃO METABÓLICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 29

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A E ALTERAÇÕES NA ACUIDADE VISUAL EM CRIANÇAS – Trab.: 30

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA D E DEPRESSÃO EM ADULTOS E IDOSOS – Trab.: 31

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEFICIÊNCIA DE ZINCO E ACNE VULGAR: UMA REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 32

AUMENTO DO PESO CORPORAL, VISCERAL E PERÍMETRO DO PESCOÇO EM MULHERES VIVENDO COM HIV: UMA ANÁLISE TEMPORAL. – Trab.: 33

AUTISMO ALÉM DO COMPORTAMENTO: O PAPEL DA NUTROLOGIA NA ABORDAGEM INTEGRADA – Trab.: 34

AVALIAÇÃO DA RETENÇÃO DE MICRONUTRIENTES EM REFEIÇÕES PRONTAS CONGELADAS – Trab.: 35

AVALIAÇÃO DE SINTOMAS DO TRATO GASTROINTESTINAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: UM ESTUDO PILOTO – Trab.: 36

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DA ALDEIA - RJ – Trab.: 37

AVALIAÇÃO DO USO DE DIETAS CETOGÊNICAS NO TRATAMENTO DA EPILEPSIA REFRATÁRIA EM ADULTOS – Trab.: 38

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS POR IMAGEM HIPERESPECTRAL: FOCO EM QUEIJINHO E KOCHKÄSE – Trab.: 39

BARREIRAS À MANUTENÇÃO DO PESO CORPORAL E O PAPEL DO EXERCÍCIO FÍSICO NA OBESIDADE: REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 40

BERBERINA COMO AGENTE TERAPÊUTICO NA SÍNDROME METABÓLICA: REVISÃO NARRATIVA – Trab.: 41

BERBERINA NO MANEJO DA OBESIDADE E RESIS-

TÊNCIA INSULÍNICA EM MULHERES: EVIDÊNCIAS DE ENSAIOS CLÍNICOS E META-ANÁLISES – Trab.: 42

BOLO PROTEICO VEGANO: FUNCIONALIDADE, SUSTENTABILIDADE E ACEITAÇÃO SENSORIAL – Trab.: 43

CADEIA DE FRIO NA DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS NUTRACÊUTICOS: DESAFIOS LOGÍSTICOS E TECNOLÓGICOS – Trab.: 44

CADEIA DO FRIO E SUA RELEVÂNCIA NA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DE SUPLEMENTOS PROTEICOS – Trab.: 45

CAFÉ VERDE TORRADO COMO FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS PARA ALIMENTOS E SUPLEMENTOS FUNCIONAIS – Trab.: 46

CANNABIS E SEU POTENCIAL REGULADOR NA NO CONTROLE DA OBESIDADE – Trab.: 47

CANNABIS MEDICINAL COMO TERAPIA EMERGENTE NA ANOREXIA, BULIMIA E CAQUEXIA: DA FISIOPATOLOGIA ÀS EVIDÊNCIAS CLÍNICAS – Trab.: 48

CARACTERIZAÇÃO DO KOMBUCHA E SUA EFICÁCIA SOBRE A MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA - ESTUDO CLÍNICO PILOTO. – Trab.: 49

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DO QUEIJINHO ARTESANAL DO VALE EUROPEU DE SANTA CATARINA – Trab.: 50

CENÁRIO EPIDEMIOLÓGICO DAS DOENÇAS ENDÓCRINAS, NUTRICIONAIS E METABÓLICAS NO ESTADO DO PIAUÍ – Trab.: 51

CETOACIDOSE EUGLICÊMICA EM PACIENTE EM USO DE TIRZEPATIDA NÃO REGULAMENTADA: RELATO DE CASO – Trab.: 52

CLIMATÉRIO E ABORDAGEM NUTROLÓGICA COM ISOFLAVONAS: EVIDÊNCIAS SOBRE SINTOMAS VASOMOTORES E SAÚDE ÓSSEA – Trab.: 53

CLIMATÉRIO E DIETA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE ALIMENTOS QUE PROMOVEM QUALIDADE DE VIDA. – Trab.: 54

COENZIMA Q10 E SUA APLICAÇÃO EM NUTRODERMATOLOGIA – Trab.: 55

COMO INDIVIDUALIZAR O CUIDADO NA INTRODUÇÃO ALIMENTAR? – Trab.: 56

COMPARAÇÃO ENTRE SEMAGLUTIDA E TIRZEPATIDA NAS 12 PRIMEIRAS SEMANAS EM DOSES INICIAIS: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANALÍSES – Trab.: 57

COMPARAÇÃO SOCIAL EM REDES SOCIAIS E USO DE MEDICAMENTOS PARA EMAGRECIMENTO EM JOVENS ADULTOS: IMPACTOS NA IMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR – Trab.: 58

COMPLICAÇÕES DA SÍNDROME DE REALIMENTAÇÃO EM ADULTOS HOSPITALIZADOS – Trab.: 59

COMPOSIÇÃO FITOQUÍMICA DA PITANGA EM DIFERENTES REGIÕES BRASILEIRAS: POTENCIAL NUTRICIONAL E FUNCIONAL – Trab.: 60

COMPOSTOS BIOATIVOS DO CHÁ BRASILEIRO (*CA-MELLIA SINENSIS*): PERFIL FUNCIONAL E NUTRICIONAL – Trab.: 61

COMPOSTOS FORMADOS NA TORRA DO CAFÉ VERDE E SEUS EFEITOS NA QUALIDADE SENSORIAL: REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 62

COMPOSTOS FORMADOS NA TORRA DO CAFÉ VERDE E SUA RELAÇÃO COM AS NOTAS SENSORIAIS: REVISÃO DA LITERATURA – Trab.: 63

CONGELAMENTO DE PRODUTOS PANIFICADOS: LIMITAÇÕES TECNOLÓGICAS E ESTRATÉGIAS DE CONSERVAÇÃO – Trab.: 64

CONSUMO DE FIBRAS E INTENSIDADE DE SINTOMAS EM PACIENTES PORTADORES DE SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL – Trab.: 65

CORRELAÇÃO ENTRE CARÊNCIA DE MICRONUTRIENTES E HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA: UMA ABORDAGEM NUTROLÓGICA – Trab.: 66

CORRELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E DEFICIÊNCIA DE MICRONUTRIENTES EM ADULTOS BRASILEIROS: ANÁLISE DE DADOS NACIONAIS (2014-2024) – Trab.: 67

CORRIDA AMADORA EM PACIENTES COM SOBREPESO OU OBESIDADE: COMO MANTER O GLICOGÊNIO MUSCULAR DURANTE A PERDA DE PESO? – Trab.: 68

CREATINA E COGNição EM ADULTOS SAUDÁVEIS: REVISÃO DA EVIDÊNCIA RECENTE (2018-2024) – Trab.: 69

CRONONUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA – Trab.: 70

DEFICIÊNCIAS MICRONUTRICIONAIS EM CRIANÇAS COM GASTROSQUISE E OUTRAS MALFORMAÇÕES ABDOMINAIS: REVISÃO DE LITERATURA. – Trab.: 71

DEFICIÊNCIAS MICRONUTRICIONAIS NA PRIMEIRA INFÂNCIA: PREVALÊNCIA, CAUSAS E ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS, UMA REVISÃO INTEGRATIVA – Trab.: 72

DESAFIOS DO ALEITAMENTO MATERNO NOS PRIMEIROS DIAS DE VIDA DO RECÉM-NASCIDO EM RELAÇÃO A PERDA PONDERAL – Trab.: 73

DETERMINAÇÃO DE CLUSTERS FENOTÍPICOS DE PACIENTES COM OBESIDADE POR MEIO DE DADOS CLÍNICOS-COMPORTAMENTAIS. – Trab.: 74

DIABETES TIPO 3? A CONEXÃO ENTRE ALZHEIMER E RESISTÊNCIA À INSULINA – Trab.: 75

DIETA CETOGÊNICA E DESEMPENHO EM ATLETAS DE ENDURANCE: REVISÃO DA LITERATURA – Trab.: 76

DIETA CETOGÊNICA E DIETA MEDITERRÂNEA NO MANEJO CLÍNICO DO LIPEDEMA: REVISÃO NARRATIVA – Trab.: 77

DIETA HABITUAL ACRESCIDA DE *SALVIA HISPÂNICA L.* NO HIV: RELATO DE CASO – Trab.: 78

DIETA MEDITERRÂNEA E MODULAÇÃO DE MARCADORES CARDIOMETABÓLICOS: UMA REVISÃO DE EVIDÊNCIAS SOBRE IMPLICAÇÕES NO RISCO CARDIOVASCULAR – Trab.: 79

DIETA PLANT-BASED E SAÚDE CARDIOVASCULAR: REVISÃO SISTEMÁTICA DAS EVIDÊNCIAS – Trab.: 80

DIETAS PLANT-BASED E DESEMPENHO ESPORTIVO: PAPEL DA NUTROLOGIA NA OTIMIZAÇÃO DE MACRONUTRIENTES – Trab.: 81

DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA E VITAMINA E COMO ABORDAGEM TERAPÉUTICA: EVIDÊNCIAS BIOQUÍMICAS, HISTOLÓGICAS E INDICAÇÕES DE USO – Trab.: 82

EFEITO DA CAFEÍNA NO DESEMPENHO COGNITIVO: UMA REVISÃO ATUALIZADA COM FOCO NO ESTUDANTE UNIVERSITÁRIO (2020-2025) – Trab.: 83

EFEITO DA RESTRIÇÃO ALIMENTAR COM JANELA

(TIME-RESTRICTED FEEDING) NOS MARCADORES INFLAMATÓRIOS E CARDIOVASCULARES EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 84

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM GAMA-ORIZANOL SOBRE A ASSINATURA LIPIDÔMICA DA MUSCULATURA SOMÁTICA DE RATOS WISTAR COM SÍNDROME METABÓLICA INDUZIDA POR DIETA OCIDENTAL – Trab.: 85

EFEITO DO EXTRATO DE ORA-PRO-NÓBIS (PERESKIA ACULEATA MILLER) NA PREVENÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO INDUZIDO PELA DOXORRUBICINA EM RATOS WISTAR – Trab.: 86

EFEITO DO TABAGISMO ATIVO E PASSIVO DURANTE A GESTAÇÃO SOBRE O ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO AOS 30 DIAS: COORTE GUARU-YÁ – Trab.: 87

EFEITOS BENÉFICOS DO EXERCÍCIO FÍSICO NO MANEJO DA OBESIDADE EM ADULTOS: REVISÃO TEMÁTICA INTEGRATIVA COM ANÁLISE COMPARADA – Trab.: 88

EFEITOS DA ASSOCIAÇÃO DE FOSFATIDILSERINA E ÔMEGA-3 NA SAÚDE MENTAL: UMA ANÁLISE CIENCIOMÉTRICA – Trab.: 89

EFEITOS DA DIETA CETOGÊNICA ASSOCIADA AO TREINAMENTO DE FORÇA EM MULHERES: PRESERVAÇÃO DE MASSA MAGRA E IMPACTO METABÓLICO – REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES – Trab.: 90

EFEITOS DA DIETA MEDITERRÂNEA NA PREVENÇÃO DO CÂNCER DE MAMA – Trab.: 91

EFEITOS DA DIETA MIND NO DECLÍNIO COGNITIVO EM ADULTOS DE MEIA IDADE E IDOSOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 92

EFEITOS DA MUSCULAÇÃO SOBRE BIOMARCADORES INFLAMATÓRIOS E METABÓLICOS ASSOCIADOS À LONGEVIDADE EM ADULTOS SAUDÁVEIS – Trab.: 93

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 NO COMPORTAMENTO E COGNIÇÃO DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 94

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM PROBIÓTICOS EM RECÉM-NASCIDOS CRÍTICOS INTERNADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA: REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 95

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE WHEY PROTEIN

EM IDOSOS FRÁGEIS OU SARCOPÉNICOS: REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 96

EFEITOS DA TIRZEPATIDA NA MODULAÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL – Trab.: 97

EFEITOS DE UM SUPLEMENTO ALIMENTAR ANTIQUEADA NA SAÚDE CAPILAR ASSOCIADA A ALOPECIA ANDROGENÉTICA EM MODELO DE ESCALPO HUMANO EX VIVO – Trab.: 98

EFEITOS DO CONGELAMENTO NA ESTRUTURA E BIODISPONIBILIDADE DE PROTEÍNAS DA CARNE BOVINA – Trab.: 99

EFEITOS DO ÓLEO DE COCO NA DIETA COMO ALTERNATIVA MAIS SAUDÁVEL: UMA REVISÃO ATUALIZADA – Trab.: 100

EFEITOS DO ÓLEO FULL SPECTRUM DE CANNABIS NA MODULAÇÃO INFLAMATÓRIA E OXIDATIVA EM MODELO EXPERIMENTAL DE AVC ISQUÊMICO – Trab.: 101

EFEITOS DOS AGONISTAS DE GLP-1 NA FARMACOCINÉTICA DE CONTRACEPTIVOS HORMONais ORAIS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA – Trab.: 102

EFEITOS ERGOGÊNICOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE BICARBONATO DE SÓDIO NOS ESPORTES – Trab.: 103

EFEITOS METABÓLICOS DO JEJUM INTERMITENTE NA SÍNDROME METABÓLICA: UMA REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 104

EFEITOS NEUROPROTETORES DOS COMPOSTOS DO CAFÉ VERDE E TORRADO: UMA REVISÃO INTEGRATIVA – Trab.: 105

EFETIVIDADE DE ABORDAGEM EDUCACIONAL NÃO-RESTRITIVA VERSUS MÉTODOS TRADICIONAIS: ESTUDO COM 227 MULHERES NO CLIMATÉRIO - PROGRAMA ONLINE – Trab.: 106

EFICÁCIA DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL NÃO CELÍACOS – Trab.: 107

EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO COM PROBIÓTICOS E SIMBIÓTICOS EM SINTOMAS GASTROINTESTINAIS, MARCADORES BIOQUÍMICOS, ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS – Trab.: 108

EFICÁCIA DA TIRZEPATIDA NO TRATAMENTO DE

PACIENTE COM OBESIDADE EM EFEITO PLATÔ: RELATO DE CASO – Trab.: 109

EFICÁCIA DAS INTERVENÇÕES DIETÉTICAS NA REDUÇÃO DE SINTOMAS VASOMOTORES E METABÓLICOS EM MULHERES NA MENOPAUSA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 110

EFICÁCIA E SEGURANÇA DA SUPLEMENTAÇÃO DE MAGNÉSIO NO TRANSTORNO DE ANSIEDADE GENERALIZADA – Trab.: 111

EIXO INTESTINO-CÉREBRO E O PAPEL DA MICROBIO-
TA NA MODULAÇÃO DO HUMOR E COGNIÇÃO – Trab.: 112

EIXO INTESTINO-CÉREBRO PAPEL DA NUTROLOGIA
NA MODULAÇÃO DE DOENÇAS POR MEIO DA MICROBIO-
TA INTESTINAL – Trab.: 113

EIXO INTESTINO-CÉREBRO: COMO A MICROBIOTA
INTESTINAL PODE MODULAR A NEURODEGENERAÇÃO –
Trab.: 114

EIXO MICROBIOTA-INTESTINO-CÉREBRO NA DO-
ENÇA DE PARKINSON: UMA REVISÃO DE LITERATURA –
Trab.: 115

EMAGRECIMENTO DEFINITIVO: ESTRATÉGIAS PRÁTI-
CAS E COMPROVADAS PELA CIÊNCIA – Trab.: 116

EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS NA ECONOMIA
CIRCULAR: PERSPECTIVAS PARA A NUTROLOGIA E A
INDÚSTRIA DE SUPLEMENTOS – Trab.: 117

EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS PARA SUPLEMEN-
TOS ALIMENTARES: VIABILIDADE TÉCNICA E COMERCIAL
– Trab.: 118

EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS E ATIVAS NA PRESER-
VAÇÃO DE ALIMENTOS NUTRICIONALMENTE ENRIQUECI-
DOS – Trab.: 119

EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS NA FARMANUTRIÇÃO:
DESAFIOS AMBIENTAIS E PERSPECTIVAS DE MERCADO
– Trab.: 120

ESCORBUTO COM COMPROMETIMENTO ÓSSEO EM
ADOLESCENTE COM SELETIVIDADE ALIMENTAR: RELATO
DE CASO – Trab.: 121

ESTABILIDADE DE NUTRIENTES E SEGURANÇA
MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS ENRIQUECIDOS SOB
REFRIGERAÇÃO – Trab.: 122

ESTADO DA ARTE DO USO OFF LABEL DE MEDICA-
MENTOS NA PERDA DE PESO – Trab.: 123

ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS COM VITAMINA K E OTI-
MIZAÇÃO DA SEGURANÇA CLÍNICA EM PACIENTES COM
PRÓTESE VALVAR MECÂNICA SOB ANTICOAGULAÇÃO
COM VARFARINA – Trab.: 124

ESTUDO DA ROTA DE PRODUÇÃO DA QUITOSANA
A PARTIR DA QUITINA, PROVENIENTE DE RESÍDUO DE
INSETO – Trab.: 125

EXPERIÊNCIA PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA:
ABORDAGENS PARA PACIENTES COM HIV. – Trab.: 126

EXTRATOS VEGETAIS EM FILMES BIODEGRADÁVEIS
FUNCIONAIS: APLICAÇÕES INOVADORAS EM NUTRICOS-
MÉTICOS – Trab.: 127

FATORES INFLUENCIADORES DO EMAGRECIMENTO
NA MENOPAUSA: PERCEPÇÃO DE 24.318 MULHERES
BRASILEIRAS SOBRE OBSTÁCULOS, DESEJOS E DETER-
MINANTES SOCIOECONÔMICOS – Trab.: 128

FATORES METABÓLICOS PRECOCES E SEU IMPACTO
NO NEURODESENVOLVIMENTO INFANTIL: UMA REVISÃO
SISTEMÁTICA DE LITERATURA – Trab.: 129

FEBRE DO OROPOUCHE E CONSEQUÊNCIAS ME-
TABÓLICAS PÓS-INFECÇÃO: UM OLHAR NUTROLÓGICO
SOBRE INFLAMAÇÃO E RECUPERAÇÃO – Trab.: 130

FEBRE OROPOUCHE E NUTROLOGIA: INTERFACES
ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, RESPOSTA IMUNE E
AGRAVAMENTO CLÍNICO – Trab.: 131

FEBRE OROPOUCHE, MICROBIOTA INTESTINAL E
NUTRIÇÃO: UMA ABORDAGEM PARA A SÍNDROME PÓS-VI-
RAL – Trab.: 132

FIDELIDADE DA IA NA REESCRITA DE ANAMNESES –
Trab.: 133

FILMES BIODEGRADÁVEIS DE AMIDO COM EXTRATO
DE BORRA DE CAFÉ: POTENCIAL TECNOLÓGICO E SUS-
TENTÁVEL – Trab.: 134

FREQUÊNCIA DE ALTERAÇÕES METABÓLICAS, DEFI-
CIÊNCIA DE VITAMINAS E SÍNDROME NEUROCOGNITIVA
NO HIV – Trab.: 135

FREQUÊNCIA DE HIPOFOSFATEMIA NOS QUATRO
PRIMEIROS DIAS APÓS TRANSPLANTE DE MEDULA ÓS-
SEA AUTÓLOGO – Trab.: 136

FREQUÊNCIA DE HIPOFOSFATEMIA NOS QUATRO PRIMEIROS DIAS APÓS TRANSPLANTE DE MEDULA ÓSSEA AUTÓLOGO – Trab.: 137

FREQUÊNCIA DO ESTADO CLÍNICO-NUTRICIONAL E PSICOEMOCIONAL, SEGUNDO ESQUEMA TERAPÊUTICO DAS PESSOAS VIVENDO COM HIV. – Trab.: 138

GRAMATURA DE FILME BIODEGRADÁVEL INCORPORANDO RESÍDUO GELO DA CRIOCENTRAÇÃO EM BLOCOS DE FALHA DE PINHÃO – Trab.: 139

GRUPO DE CUIDADO COLETIVO COMO ESTRATÉGIA PARA ADOÇÃO DE HÁBITOS DE VIDA SAUDÁVEIS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA – Trab.: 140

HÁBITOS E PERCEPÇÕES SOBRE REFRIGERANTES ZERO AÇÚCAR ENTRE ACADÉMICOS DE MEDICINA – Trab.: 141

HEPATITE MEDICAMENTOSA INDUZIDA POR TIRZEPATIDA MANIPULADA: RELATO DE CASO – Trab.: 142

HERICIUM ERINACEUS: UMA PROMESSA NO COMBATE AO CÂNCER? – Trab.: 143

IMPACTO CONJUNTO DE OBESIDADE E INATIVIDADE FÍSICA NA PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTêmICA EM ADULTOS DAS CAPITAIS BRASILEIRAS ENTRE OS ANOS DE 2013 A 2023 – Trab.: 144

IMPACTO DA CADEIA DE FRIO NA QUALIDADE NUTRICIONAL DE FRUTAS E VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS – Trab.: 145

IMPACTO DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA NA MODULAÇÃO DA DOR EM MULHERES COM ENDOMETRIOSE – Trab.: 146

IMPACTO DA DIETA NO TRATAMENTO DA SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS – Trab.: 147

IMPACTO DA FLUTUAÇÃO TÉRMICA NA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E NUTRICIONAL DE ALIMENTOS REFRIGERADOS – Trab.: 148

IMPACTO DA INGESTÃO PROTEICA NA PRESERVAÇÃO DE MASSA MAGRA EM MULHERES DURANTE PROGRAMAS DE EMAGRECIMENTO: REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANALISES – Trab.: 149

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA PERFORMANCE ESPORTIVA E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS AMADORES – Trab.: 150

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE TRIPTOFANO NA REGULAÇÃO DO HUMOR E DO SONO: REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 151

IMPACTO DA TESTOSTERONA EM BAIIXAS DOSES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL FEMININA: REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANALISES – Trab.: 152

IMPACTO DA VELOCIDADE E TEMPERATURA DE CONGELAMENTO NA QUALIDADE NUTRICIONAL DA CARNE BOVINA – Trab.: 153

IMPACTO DO SUPORTE GRUPAL ONLINE NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E COMORBIDADES SUBTRATADAS EM MULHERES ACIMA DE 50 ANOS – Trab.: 154

IMPACTO DO USO DE CREATINA EM MARCADORES INFLAMATÓRIOS DE IDOSOS: UMA REVISÃO NARRATIVA – Trab.: 155

IMPACTO DO USO DO AGONISTA DUPLO DE GLP-1/GIP NO TRATAMENTO REFRATÁRIO DA OBESIDADE E DA COMPULSÃO ALIMENTAR: UM RELATO DE CASO – Trab.: 156

IMPACTO DOS ÁCIDOS GRAXOS NA MATURAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO CENTRAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA – Trab.: 157

IMPACTO DOS ULTRAPROCESSADOS NO EIXO LEPITINA-GHRELINA EM CRIANÇAS: IMPLICAÇÕES PARA O MANEJO NUTRICIONAL PRECOCE – Trab.: 158

IMPACTOS DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADO: UMA REVISÃO ATUALIZADA (2022-2025) – Trab.: 159

IMPLEMENTAÇÃO DE PROTOCOLO CLÍNICO INSTITUCIONAL DE ABREVIACÃO DO JEJUM NO PERIOPERATÓRIO: EXPERIÊNCIA DO HOSPITAL MATERNO-INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS (2025) – Trab.: 160

IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROTOCOLO DE TERAPIA NUTRICIONAL NA SÍNDROME DE REALIMENTAÇÃO EM UM HOSPITAL GERAL NO SUL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO – Trab.: 161

IMPORTÂNCIA DA RELIGIOSIDADE/ESPIRITUALIDADE EM PACIENTES COM CUIDADOS PALIATIVOS E TERAPIA NUTROLÓGICA NO AUMENTO DA QUALIDADE DE VIDA:

UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 162

INCIDÊNCIA DE NEUROPATHIAS PERIFÉRICAS EM OBESOS TRATADOS COM AGONISTAS DE GLP-1 VERSUS CIRURGIA BARIÁTRICA: UM ESTUDO DE BIG DATA COM MAIS DE 320 MIL PACIENTES COM COHORT PAREADA POR PROPENSITY-SCORE. – Trab.: 163

INFLAMAÇÃO DE BAIXO GRAU E TRANSTORNOS DEPRESSIVOS: O PAPEL DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA – Trab.: 164

INFLUÊNCIA DA OXIDAÇÃO DA MIOGLOBINA NOS ATRIBUTOS SENSORIAIS E TECNOLÓGICOS DA CARNE BOVINA – Trab.: 165

INFLUÊNCIA DAS REDES SOCIAIS EM DESFECHOS NUTRICIONAIS E PSICOSSOCIAIS: REVISÃO INTEGRATIVA – Trab.: 166

INFLUÊNCIA DE CULTIVARES DE CAFÉ NA COMPOSIÇÃO BIOATIVA PÓS-TORREFAÇÃO E APLICAÇÕES EM BEBIDAS ENERGÉTICAS – Trab.: 167

INFLUÊNCIA DO GRAU DE TORRA DO CAFÉ NA BIO-DISPOONIBILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E SEUS BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS – Trab.: 168

INGESTÃO DE COLINA E BETAÍNA ENTRE CRIANÇAS SELETTIVAS – Trab.: 169

INOVAÇÃO NO EMPREGO DE POLPAS NATIVAS BRA-SILEIRAS VISANDO A OBTENÇÃO DE QUEIJOS FRESCOS FUNCIONAIS – Trab.: 170

INSULINOMA EM PACIENTE IDOSO: UM RELATO DE CASO – Trab.: 171

INTEGRAÇÃO DE IOT E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NA NUTROLOGIA: AVANÇOS TECNOLÓGICOS PARA A SAÚDE E NUTRIÇÃO PERSONALIZADA – Trab.: 172

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA INTEGRAÇÃO DE DADOS MULTI-ÓMICOS NO MANEJO DE DOENÇAS CRÔNICAS METABÓLICAS – Trab.: 173

INTERAÇÃO EMBALAGEM-ALIMENTO: SEGURANÇA E EFICÁCIA DE BIOPOLÍMERO EM PRODUTOS NUTRACÊUTICOS – Trab.: 174

INTERNAÇÕES HOSPITALARES POR COMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS GRAVES NA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL (2015-2024): ANÁLISE DE UMA DÉCADA COM BASE NO SIH-SUS – Trab.: 175

INTERNAÇÕES HOSPITALARES POR TRANSTORNOS ALIMENTARES EM MULHERES NO PIAUÍ (2015-2024): UMA ANÁLISE DE DADOS DO SIH-SUS – Trab.: 176

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COM DIETA CETOGÊNICA EM PACIENTES COM EPILEPSIA FARMACORRESISTENTE: UMA REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 177

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): REVISÃO INTEGRATIVA – Trab.: 178

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA): EVIDÊNCIAS E CONTROVÉSIAS – Trab.: 179

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NO TRATAMENTO DA ANOREXIA E BÚLIMIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE LITERALMENTE SOBRE ABORDAGENS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS. – Trab.: 180

JEJUM INTERMITENTE E SEUS EFEITOS SOBRE GH, INSULINA E CORTISOL – Trab.: 181

JEJUM INTERMITENTE EM MULHERES: EFEITOS NA PRESERVAÇÃO DE MASSA MAGRA DURANTE TRATAMENTO PARA PÉRDA DE PESO – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANALÍSES – Trab.: 182

JEJUM INTERMITENTE NO MANEJO DO DIABETES MELLITUS TIPO 2: EFICÁCIA, SEGURANÇA E IMPLICAÇÕES CLÍNICAS. – Trab.: 183

JEJUM PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO EM CIRURGIAS PEDIÁTRICAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA SOBRE AS NOVAS DIRETRIZES E APLICABILIDADE – Trab.: 184

LIFESTYLE INTERVENTIONS FOR THE TREATMENT OF OBESITY IN WORKERS: AN INTEGRATIVE REVIEW – Trab.: 185

LIPEDAEMA: EXISTE CURA? PRINCIPAIS ABORDAGENS TERAPÉUTICAS COM PROTOCOLOS VALIDADOS – Trab.: 186

MANEJO NUTROLÓGICO DA MICROBIOTA INTESTINAL NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DAS DOENÇAS NEURO-DEGENERATIVAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA CONCISA – Trab.: 187

MARCADORES CLÍNICOS E LABORATORIAIS COMO PREDITORES DE RISCO DE DOENÇA HEPÁTICA ESTEATÓTICA ASSOCIADA À DISFUNÇÃO METABÓLICA (MASLD)

EM PACIENTES COM OBESIDADE GRAVE: ESTUDO TRANSVERSAL – Trab.: 188

MEDICINA PALIATIVA E NUTROLOGIA COMO PILARES PARA O MANEJO DE PACIENTES CRÍTICOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 189

MICROBIOLOGIA E BIODEGRADABILIDADE: AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA DE EMBALAGENS NATURAIS PARA USO EM ALIMENTOS E SUPLEMENTOS – Trab.: 190

MICROBIOTA INTESTINAL E CÂNCER DE PRÓSTATA: PAPEL NA ONCOGÊNESE; POSSÍVEIS BACTÉRIAS IMPLICADAS E IMPACTO NO TRATAMENTO – Trab.: 191

MICROBIOTA INTESTINAL E LIPEDEMA: UMA REVISÃO NARRATIVA DAS CONEXÕES FISIOPATOLÓGICAS E IMPLICAÇÕES TERAPÉUTICAS – Trab.: 192

MICROBIOTA INTESTINAL, EXERCÍCIO FÍSICO E MÚSCULO ESQUELÉTICO: UM EIXO TRIDIMENSIONAL PARA A SAÚDE METABÓLICA – Trab.: 193

MODULAÇÃO DA MICROBIOTA COMO ESTRATÉGIA COMPLEMENTAR NO TRATAMENTO ONCOLÓGICO: REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 194

MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL COM PSICOBIÓTICOS EM TRANSTORNOS DE ANSIEDADE: UMA REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 195

MODULAÇÃO DA SAÚDE INTESTINAL POR GLUTAMINA, PREBIÓTICOS E MICRONUTRIENTES: REVISÃO BASEADA EM EVIDÊNCIAS CLÍNICAS – Trab.: 196

MORTALIDADE POR DOENÇAS NUTRICIONAIS CARENCEIAIS NO BRASIL: ANÁLISE DE 20 ANOS DE DADOS DO SISTEMA DE INTERNAÇÕES SOBRE MORTALIDADE (SIM) – Trab.: 197

N-ACETILCISTEÍNA (NAC) NO MANEJO DA DEPRESSÃO E ANSIEDADE: REVISÃO INTEGRATIVA – Trab.: 198

NÍVEIS SÉRICOS ELEVADOS DE COBALAMINA E PADRÕES DE DOENÇAS EM PACIENTES ATENDIDOS EM HOSPITAL TERCIÁRIO – Trab.: 199

NUTRIÇÃO E DISLIPIDEMIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE AS ESTRATÉGIAS PARA REDUÇÃO DO COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS. – Trab.: 200

NUTRIÇÃO E SARCOPENIA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA SOBRE O PAPEL DA INGESTÃO PROTEICA NA PREVENÇÃO E MANEJO DA SARCOPENIA EM IDOSOS. – Trab.: 201

NUTRIENTES ANTIOXIDANTES E ENVELHECIMENTO CUTÂNEO: INTERFACE ENTRE DERMATOLOGIA E NUTROLOGIA – Trab.: 202

NUTROLOGIA PERSONALIZADA PARA A SAÚDE DA PELE: REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE SUPLEMENTOS SOB MEDIDA, COM FOCO EM FOLATO ATIVO (COMO QUATREFOLIC) E SUA AÇÃO ANTIOXIDANTE E REPARADORA EM LESÕES INDUZIDAS POR UV – Trab.: 203

NUTROLOGIA, NUTRIÇÃO E ENGENHARIA DE ALIMENTOS: INTERFACES PARA A SAÚDE E SUSTENTABILIDADE – Trab.: 204

O CONSUMO DE ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DOS SINTOMAS DEPRESSIVOS EM IDOSOS MAIORES DE 60 ANOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA. – Trab.: 205

O IMPACTO DA DIETA PALEOLÍTICA EM PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2: UMA REVISÃO DE LITERATURA – Trab.: 206

O IMPACTO DA NUTRIÇÃO NO EIXO INTESTINO-CÉREBRO: IMPLICAÇÕES PARA A SAÚDE MENTAL E A DOR – Trab.: 207

O IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NA COGNIÇÃO NA DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 208

O IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE SELÊNIO NA TIREOIDITE DE HASHIMOTO: UMA REVISÃO DE LITERATURA. – Trab.: 209

O IMPACTO DO ÁCIDO BEMPEDOICO NA REDUÇÃO DO LDL-C E EVENTOS CARDIOVASCULARES: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS RANDOMIZADOS – Trab.: 210

O IMPACTO DO JEJUM INTERMITENTE NA RESISTÊNCIA INSULÍNICA E NO CONTROLE PONDERAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 211

O PAPEL DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA NA MODULAÇÃO DO EIXO INTESTINO-PELE PARA A MELHORA DA PSORÍASE – Trab.: 212

O PAPEL DA DIETA ANTI-INFLAMATÓRIA NA REDUÇÃO DA DOR PÉLVICA CRÔNICA – Trab.: 213

O PAPEL DA NUTROLOGIA NA PREVENÇÃO DE COMPLICAÇÕES INFECIOSAS NO POLITRAUMA: REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 214

O PAPEL DA POLÍTICA PÚBLICA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO SOP: UMA DOENÇA ENDÓCRINA, NUTRICIONAL E METABÓLICA NO BRASIL – Trab.: 215

O PAPEL DA REFRIGERAÇÃO NA ESTABILIDADE DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS SENSÍVEIS AO CALOR – Trab.: 216

O PAPEL DA VITAMINA D NO EMAGRECIMENTO EM MULHERES: REVISÃO DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES – Trab.: 217

O USO DA DIETA CETOGENICA NA MELHORA DE VIDA DE PACIENTES COM CRISES EPILETICAS – Trab.: 218

O USO DE MAGNÉSIO ASSOCIADO À MELATONINA COMO ESTRATÉGIA ADJUVANTE NO DESMAME DE BENZODIAZEPÍNICOS: RELATO DE CASO EM ATENÇÃO PRIMÁRIA – Trab.: 219

O USO DE TIRZEPATIDA, COMO MEDICAMENTO ALTERNATIVO, PARA A POPULAÇÃO QUE BUSCA A PERDA DE PESO – Trab.: 220

ÔMEGA-3 EM TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL – Trab.: 221

ÔMEGA-3 NA FUNÇÃO COGNITIVA E MEMÓRIA: EVIDÊNCIAS RECENTES – Trab.: 222

OS IMPACTOS DESTRUTIVOS DO USO INDISCRIMINADO DE ESTEROIDES ANABOLIZANTES E IMPLANTES HORMONais PARA FINS ESTÉTICOS – Trab.: 223

PADRÕES DIETÉTICOS E DECLÍNIO COGNITIVO EM IDOSOS BRASILEIROS: UMA ANÁLISE DO ESTUDO ELSI-BRASIL (2015–2022) – Trab.: 224

PADRONIZAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM ADULTOS INTERNADOS: IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROTOCOLO ASSISTENCIAL – Trab.: 225

PAPEL DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D EM ADULTOS SAUDÁVEIS – Trab.: 226

PAPEL DOS AMINOÁCIDOS PRECURSORES NA NEUROTRANSMISSÃO: ABORDAGEM NUTROLOGICA NA ANSIEDADE E DEPRESSÃO – Trab.: 227

PARÂMETROS PREDITORES DOS PACIENTES COM REGANHO DE PESO APÓS O SEGUNDO ANO DE CIRURGIA BARIÁTRICA – Trab.: 228

PERFIL CLÍNICO-NUTRICIONAL DE PACIENTES EM

USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR DE HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO – Trab.: 229

PERFIL E BIOATIVIDADE DE COMPOSTOS PROTEICOS DO CAFÉ VERDE – Trab.: 230

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE PACIENTES COM OBESIDADE E COMORBIDADES METABÓLICAS E NUTRICIONAIS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTROLOGIA PEDIÁTRICA DA UFSCAR ENTRE 2018 À 2025. – Trab.: 231

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MULTIELEMENTAR DE BEBIDAS LÁCTEAS ENRIQUECIDAS COM POLPAS DE FRUTAS NATIVAS DO BRASIL – Trab.: 232

PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS MORADORES DE INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA – Trab.: 233

PERFIL NUTRICIONAL E FISIOMETABÓLICO EM PESSOAS COM HIV: UMA ANÁLISE POR ESQUEMA TERAPÉUTICO. – Trab.: 234

PLANO DE AJUSTE ALIMENTAR AUTODIRIGIDO: ETAPAS ESSENCIAIS PARA SUA ELABORAÇÃO EM NUTROLOGIA CLÍNICA – Trab.: 235

PLANO DE AJUSTE ALIMENTAR NO MANEJO AMBULATORIAL DA OBESIDADE SEVERA ASSOCIADA À MUL-TIMORBIDADE EM PESSOA IDOSA: RELATO DE CASO – Trab.: 236

PLANTAGO LANCEOLATA L.: EVIDÊNCIAS ATUAIS DAS ATIVIDADES ANTI-INFLAMATÓRIAS, ANTIOXIDANTES E ANTIMICROBIANAS IN VIVO E IN VITRO. – Trab.: 237

POTENCIAL DE ENRIQUECIMENTO MINERAL EM FARINHAS DE RESÍDUOS DE PINHÃO SUBMETIDAS À CRIOCONECENTRAÇÃO EM BLOCOS – Trab.: 238

POTENCIAL DOS BIOPOLÍMEROS NA INDÚSTRIA NUTRICIONAL: EMBALAGENS FUNCIONAIS COM MENOR PEGADA DE CARBONO – Trab.: 239

POTENCIAL DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAFÉ VERDE NA SAÚDE METABÓLICA E CONTROLE DO PESO CORPORAL – Trab.: 240

POTENCIAL NUTRICIONAL E TECNOLÓGICO DA GUABIROBA (CAMPOMANESIA XANTHOCarpa) EM PRODUTOS FUNCIONAIS E EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS – Trab.: 241

POTENCIAL NUTRICOSMÉTICO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAFÉ VERDE E PÓS-TORREFAÇÃO – Trab.: 242

PRÁTICAS INTEGRATIVAS E COMPLEMENTARES NO CONTROLE DA OBESIDADE EM ADULTOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA – Trab.: 243

PREDIÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE BOVINA A PARTIR DA CURVA DE CONGELAMENTO – Trab.: 244

PRESERVAÇÃO DE MASSA MUSCULAR EM PACIENTE COM LIPEDEMA ESTÁGIO II E OBESIDADE CLÍNICA DURANTE TRATAMENTO COM SEMAGLUTIDA: RELATO DE CASO – Trab.: 245

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS ACOMPANHADAS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA NO BRASIL – Trab.: 246

PREVALÊNCIA DE SARCOPENIA ASSOCIADA À OBESIDADE EM IDOSOS BRASILEIROS: UMA ANÁLISE EPIDEMIOLÓGICA (2013–2023) – Trab.: 247

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO COMER EMOCIONAL EM ESTUDANTES DE MEDICINA: UM ESTUDO OBSERVACIONAL DE CORTE TRANSVERSAL – Trab.: 248

PRINCIPAIS ABORDAGENS DOS MACRO E MICRONUTRIENTES NA TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 249

PRINCIPAIS ABORDAGENS E DESFECHOS CLÍNICOS DA INFLUÊNCIA DA MICROBIOTA INTESTINAL E NUTRIENTES NO MANEJO DOS TRANSTORNOS MENTAIS DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO – Trab.: 250

PRINCIPAIS ASPECTOS CELULARES, MOLECULARES E DE EXPRESSÃO GÊNICA POR MEIO DOS GATILHOS NUTRICIONAIS PARA OS PROCESSOS REGENERATIVOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 251

PRINCIPAIS CONSIDERAÇÕES DO USO DE FITOTERÁPICOS NO CONTROLE DOS SINTOMAS DO CLIMATÉRIO E MENOPAUSA – Trab.: 252

PRINCIPAIS EVIDÊNCIAS CLÍNICAS DA ATIVAÇÃO PROBIÓTICA DAS CÉLULAS T REGULADORAS NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DO CÂNCER: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 253

PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS COMO COADJUVANTES NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS PSQUIÁTRICOS – Trab.: 254

PROBIÓTICOS ESPECÍFICOS NA MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL E DESFECHOS CLÍNICOS PÓS-

-BYPASS GÁSTRICO: UMA ANÁLISE CRÍTICA E COMPARATIVA – Trab.: 255

PROCESSO DE CUIDADO NUTRICIONAL PARA MULHERES COM OBESIDADE: UMA ABORDAGEM COMPORTAMENTAL – Trab.: 256

PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA NA FERMENTAÇÃO IN VITRO COM FARELO DE ARROZ (*ORYZA SATIVA L.*) E INULINA – Trab.: 257

PRODUÇÃO DE BALM LABIAL DE BASE NATURAL – Trab.: 258

PRODUÇÃO DE BEBIDA DE LARANJA COM ADIÇÃO DE PROTEÍNA DA CLARA DO OVO PASTEURIZADA – Trab.: 259

PRODUÇÃO DE BIOPRODUTOS A PARTIR DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIALIS EM FERMENTAÇÃO EM ESTADO SÓLIDO COM LENTINULA EODES – Trab.: 260

PRODUÇÃO DE COMPOSTOS LÁCTEOS DE LEITE DE CABRA E FARINHA DE ARROZ COMO ALTERNATIVA ECONÔMICA – Trab.: 261

PRODUÇÃO DE FARINHAS ATRAVÉS DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIALIS DO BACUPARI – Trab.: 262

PRODUÇÃO DE KOMBUCHA COM VARIAÇÃO NA SEGUNDA FERMENTAÇÃO COM SABORIZAÇÃO DE CAFÉ COM XAROPE DE TÂMARA – Trab.: 263

PROGRAMAÇÃO EPIGENÉTICA FETAL INDUZIDA PELA NUTRIÇÃO MATERNA: IMPLICAÇÕES PARA DOENÇAS METABÓLICAS AO LONGO DA VIDA – Trab.: 264

PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO CAFÉ VERDE E TORRADO: IMPLICAÇÕES PARA A PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS – Trab.: 265

PROTEÍNA ANIMAL VERSUS VEGETAL: IMPACTO NA COMPOSIÇÃO DE MASSA MAGRA E SAÚDE METABÓLICA – UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 266

PROTOCOLOS DE SUPORTE NUTRICIONAL EM PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO EM AMBIENTE DE UTI: ANÁLISE PRELIMINAR – Trab.: 267

PSORÍASE E INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS: UMA REVISÃO – Trab.: 268

QUEIJO FRESCO FUNCIONAL ADICIONADO COM POLPA DE GUABIROBA – Trab.: 269

QUEIJOS FUNCIONAIS ENRIQUECIDOS COM EXTRATOS DE PLANTAS NATIVAS: UMA PERSPECTIVA SOBRE SAÚDE, TECNOLOGIA E MERCADO – Trab.: 270

RECOBRIMENTO DE FRUTAS COM MATERIAS PRIMAS NATURAIS – Trab.: 271

REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL NA CADEIA NUTRICIONAL: ALTERNATIVAS BIODEGRADÁVEIS ÀS EMBALAGENS CONVENCIONAIS – Trab.: 272

REFRIGERAÇÃO E PERFIL NUTRICIONAL: COMO O ARMAZENAMENTO A BAIXAS TEMPERATURAS PRESERVA COMPOSTOS BIOATIVOS – Trab.: 273

REFRIGERAÇÃO INTERMITENTE VS. CONTÍNUA NA ESTABILIDADE DE PROBIÓTICOS EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES – Trab.: 274

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE MUSCULAR ESQUELÉTICO RELATIVO (RSMI) EM ADULTOS FISICAMENTE ATIVOS E O USO DOS PRINCIPAIS SUPLEMENTOS ESPORTIVOS: UM ESTUDO RETROSPECTIVO OBSERVACIONAL – Trab.: 275

RELAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E MÚSCULO ESQUELÉTICO NA PERFORMANCE ESPORTIVA POR MEIO DA ATIVAÇÃO NUTROLÓGICA DA IRISINA E MICRORNAS – Trab.: 276

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE CAFÉ TORRADO E A REGULAÇÃO DA GLICEMIA EM INDIVÍDUOS COM RESISTÊNCIA INSULÍNICA – Trab.: 277

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE FIBRAS E A QUALIDADE DE VIDA EM PORTADORES DE SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL – Trab.: 278

RELAÇÃO ENTRE TELÔMEROS E LONGEVIDADE HUMANA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA – Trab.: 279

RELATO DE CASO: ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇA ENCEFALOPATA CRÔNICA NÃO-PROGRESSIVA COM LEUCODISTROFIA. – Trab.: 280

RELATO DE CASO: CRIANÇA COM SÍNDROME DE DOWN, CARDIOPATIA CONGÉNITA, GASTROSTOMIA, TRAQUEOSTOMIZADA E HOSPITALIZADA. – Trab.: 281

REPERCUSSÕES DA OBESIDADE MATERNA NA SAÚDE DO BINÔMIO MÃE-BEBÊ – FATORES DE RISCO PARA PRÉ-ECLÂMPSIA, DIABETES GESTACIONAL E MACROSOMIA FETAL – Trab.: 282

REQUEIJÃO CREMOSO COM IDENTIDADE BRASILEI-

RA: BIODIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE EM UM SÓ PRODUTO – Trab.: 283

RETATRUTIDE E OS AGONISTAS TRIPLO-HORMONIAIS (GLP-1, GIP E GLUCAGON) COMO NOVA FRONTEIRA TERAPÊUTICA NO TRATAMENTO DA OBESIDADE E DA MASLD/MASH: REVISÃO CRÍTICA DAS EVIDÊNCIAS PRÉ-CLÍNICAS E CLÍNICAS – Trab.: 284

RETROGRADAÇÃO DO AMIDO EM PANIFICADOS CONGELADOS: IMPLICAÇÕES TECNOLÓGICAS E NUTRICIONAIS – Trab.: 285

REVESTIMENTO COM FENO-GREGO, ALOE VERA, EXTRATO DE PITANGA E QUITOSANA PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS FRESCAS – Trab.: 286

REVISÃO DE LITERATURA: A NUTRIÇÃO PARA OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ENDÓGENA DE TESTOSTERONA – Trab.: 287

REVISÃO SISTEMÁTICA DA ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E DESFECHOS DE SAÚDE (2015-2024) – Trab.: 288

SEMAGLUTIDA E ANTIOXIDANTES NO MANEJO CLÍNICO DO LIPEDEMA: RELATO DE CASO – Trab.: 289

SEMAGLUTIDA NA DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA METABÓLICA (MASLD/MASH): AVANÇOS CLÍNICOS E RELEVÂNCIA GLOBAL – Trab.: 290

SIDRA ENRIQUECIDA COM BACUPARI (GARCINIA GARDNERIANA): IMPACTOS NOS COMPOSTOS BIOATIVOS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE – Trab.: 291

SÍNDROME DE SOBREPOSIÇÃO ENTRE OSTEOSARCOPENIA, FIBROMIALGIA E DIABETES TIPO 2: UM CASO DE MANEJO INTEGRADO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE – Trab.: 292

SÍNDROME METABÓLICA AUMENTA A DEMANDA CARDIOVASCULAR APÓS EXERCÍCIO REALIZADO EM DIFERENTES MOMENTOS DO DIA E REDUZ O DESEMPENHO FÍSICO – Trab.: 293

SOLUÇÕES REFRIGERADAS PARA EMBALAGENS INTELIGENTES: MONITORAMENTO DE TEMPERATURA EM TEMPO REAL NA INDÚSTRIA NUTRICIONAL – Trab.: 294

SOLUÇÕES SUSTENTÁVEIS EM EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS: TENDÊNCIAS PARA ALIMENTOS E SUPLEMENTOS – Trab.: 295

SUPLEMENTAÇÃO COM LICOPENO E REDUÇÃO DA

PRESSÃO SISTÓLICA: DA EVIDÊNCIA À PRESCRIÇÃO NUTROLÓGICA – Trab.: 296

SUPLEMENTAÇÃO COM ÔMEGA-3 EM TRANSTORNOS DE HUMOR: EVIDÊNCIAS ATUAIS NO TRANSTORNO DEPRESSIVO MAIOR – Trab.: 297

SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO NA GESTAÇÃO: IMPACTO SOBRE DESFECHOS MATERNOS E FETAIS – REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA RECENTE – Trab.: 298

SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO NA GESTAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UNIDADE DE SAÚDE RURAL DA BAHIA – Trab.: 299

SUPLEMENTAÇÃO DE CÁLCIO NA GESTAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UNIDADE DE SAÚDE RURAL DA BAHIA – Trab.: 300

SUPLEMENTAÇÃO DE COENZIMA Q10 PARA SAÚDE CARDIOVASCULAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA. – Trab.: 301

SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA NO MANEJO DA SARCOPENIA EM IDOSOS: EVIDÊNCIAS CLÍNICAS E APLICAÇÕES PRÁTICAS PARA NUTRÓLOGOS – Trab.: 302

SUPLEMENTAÇÃO DE DHA E EPA DE ALGAS: IMPACTOS NA SAÚDE CARDIOVASCULAR E COGNITIVA EM DIETAS PLANT-BASED – Trab.: 303

SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES E ENVELHECIMENTO COGNITIVO NA AMÉRICA LATINA: UM CONSENSO DE ESPECIALISTAS SOBRE ESTRATÉGIAS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS – Trab.: 304

SUPLEMENTAÇÃO DE MICRONUTRIENTES NA PEDIATRIA: EVIDÊNCIAS, DOSES E SEGURANÇA PARA NUTRÓLOGOS – Trab.: 305

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D₃ E ENVELHECIMENTO CELULAR: REVISÃO SOBRE EFEITOS NA INTEGRIDADE DOS TELÔMEROS – Trab.: 306

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL DE CREATINA EM GESTANTES: RISCOS E BENEFÍCIOS – Trab.: 307

SUPORTE NUTRICIONAL COM TGF-B EM PACIENTE COM DOENÇA DE CROHN COMPLICADA, SARCOPENIA E EM TRATAMENTO ONCOLÓGICO: RELATO DE CASO – Trab.: 308

TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE MICRORGANISMOS UTILIZADOS NA FERMENTAÇÃO NATURAL – Trab.: 309

TECNOLOGIAS DE REFRIGERAÇÃO SUSTENTÁVEL PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS – Trab.: 310

TECNOLOGIAS INOVADORAS DE REFRIGERAÇÃO PARA GARANTIA DE QUALIDADE EM PRODUTOS NUTRICIONAIS TERMOSENSÍVEIS – Trab.: 311

TENDÊNCIAS VERDES NA NUTROLOGIA: APLICAÇÃO DE EMBALAGENS COMPOSTÁVEIS EM PRODUTOS FUNCIONAIS – Trab.: 312

TERAPIA DE REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA E HIPOGONADISMO: IMPLICAÇÕES METABÓLICAS E FUNCIONAIS – Trab.: 313

TERAPIA DE REPOSIÇÃO DE TESTOSTERONA EM PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: EVIDÊNCIAS ATUAIS E PERSPECTIVAS CLÍNICAS – Trab.: 314

TERAPIA MEDICAMENTOSA NA CAQUEXIA RELACIONADA AO CÂNCER: COMO MANEJAR O PACIENTE BASEADO EM EVIDÊNCIAS – Trab.: 315

TERAPIA NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA ADJUVANTE NO TRATAMENTO DO TRAUMA GRAVE: REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 316

TERAPIA NUTRICIONAL NAS COMPLICAÇÕES DA CIRURGIA BARIÁTRICA – Trab.: 317

TIRZEPATIDA E INCIDÊNCIA DE NAUSEA: EVIDÊNCIAS CLÍNICAS E IMPLICAÇÕES PARA O MANEJO TERAPÊUTICO EM DIABETES TIPO 2 E OBESIDADE. – Trab.: 318

TIRZEPATIDA E SEMAGLUTIDA NO MANEJO AVANÇADO DA OBESIDADE: REVISÃO DETALHADA DOS MECANISMOS, EVIDÊNCIAS CLÍNICAS E DESAFIOS NA NUTROLOGIA – Trab.: 319

TIRZEPATIDA NO MANEJO DA OBESIDADE SEM DIABETES MELLITUS: REVISÃO DE EVIDÊNCIAS E IMPLICAÇÕES NUTROLÓGICAS. – Trab.: 320

TIRZEPATIDA VERSUS SEMAGLUTIDA NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA COM FRAÇÃO DE EJEÇÃO REDUZIDA: IMPACTO NA MORTALIDADE E EVENTOS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES COM SOBREPESO OU OBESIDADE – Trab.: 321

TÍTULO: MICROBIOTA INTESTINAL E OBESIDADE EM HOMENS ADULTOS – Trab.: 322

TORRA DO CAFÉ E MODULAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS: CONSEQUÊNCIAS PARA A ATIVIDADE BIOLÓGICA E VALOR NUTRICIONAL – Trab.: 323

TORREFAÇÃO DO CAFÉ VERDE: RELAÇÕES ENTRE PROCESSAMENTO, QUALIDADE SENSORIAL E APLICAÇÕES FUNCIONAIS – Trab.: 324

TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL EM PACIENTE PÓS-BARIÁTRICA COM SIBO. – Trab.: 325

TRANSPLANTE DE MICROBIOTA FECAL NA OBESIDADE: EVIDÊNCIAS CLÍNICAS RECENTES E PERSPECTIVAS TERAPÉUTICAS – Trab.: 326

TRATAMENTOS EMERGENTES PARA ESTEATOSE HEPÁTICA: REVISÃO DOS TRIALS INTERNACIONAIS EM FASE 2B E 3 – Trab.: 327

ULTRASSONOGRAFIA DE QUADRÍCEPS COMO MÉTODO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE EM HEMODIÁLISE. – Trab.: 328

USO COMBINADO DE SEMAGLUTIDA E TIRZEPATIDA PARA POTENCIAR O EMAGRECIMENTO: EVIDÊNCIAS, RISCOS E CONTROVÉRSIAS – Trab.: 329

USO DA CREATINA EM MULHERES SUBMETIDAS A TRATAMENTO PARA PERDA DE PESO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DE ENSAIOS CLÍNICOS, REVISÕES SISTEMÁTICAS E META-ANÁLISES – Trab.: 330

USO DA DIETA PLANT-BASED EM PACIENTES COM RISCO CARDIORRENAL: EVIDÊNCIAS PARA A PRÁTICA NUTROLÓGICA – Trab.: 331

USO DA VITAMINA D NA PREVENÇÃO DA SARCOPEÑIA EM IDOSOS: UMA REVISÃO LITERÁRIA – Trab.: 332

USO DE ANABOLIZANTES PARA FINS ESTÉTICOS EM MULHERES: UMA REVISÃO DA LITERATURA SOBRE EFEITOS METABÓLICOS, RISCOS E MOTIVAÇÕES – Trab.: 333

USO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS NA PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM MARGARINAS E DERIVADOS – Trab.: 334

USO DE ÔMEGA-3, MAGNÉSIO E TRIPTOFANO COMO ADJUVANTES NO TRATAMENTO DA ANSIEDADE E DEPRESSÃO: REVISÃO SISTEMÁTICA COM METANÁLISE (2019–2024) – Trab.: 335

USO DE OXANDROLONA EM MULHERES PARA PRESERVAR MASSA MUSCULAR DURANTE TRATAMENTO PARA PERDA DE PESO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

DE ENSAIOS CLÍNICOS, ESTUDOS OBSERVACIONAIS E META-ANÁLISES – Trab.: 336

USO DE PROBIÓTICOS NA PREVENÇÃO DE INFECÇÕES DO TRATO URINÁRIO – Trab.: 337

USO DE PROBIÓTICOS PARA ATENUAR SINTOMAS DO TRATO GASTROINTESTINAL PROVOCADOS PELO ENDURANCE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA – Trab.: 338

USO DE REDES NEURAIS ARTIFICIAIS PARA PREDIÇÃO DA VIDA ÚTIL DE PRODUTOS CÁRNEOS REFRIGERADOS – Trab.: 339

USO DE TIRZEPATIDE NA MELHORA DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E SINTOMAS DE LIPEDEMA: RELATO DE CASO – Trab.: 340

USO DO MIO-INOSITOL COMO ESTRATÉGIA NUTRICIONAL NO MANEJO DA RESISTÊNCIA À INSULINA EM ADOLESCENTES COM SOP – Trab.: 341

VALORIZAÇÃO DE FRUTAS DA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA NA INOVAÇÃO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS – Trab.: 342

VALORIZAÇÃO DE RESÍDUOS DE CAFÉ NA PRODUÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS – Trab.: 343

VARIABILIDADE GLICÉMICA COMO PREDITOR DE MORTALIDADE EM PACIENTES CRÍTICOS: IMPACTO INDEPENDENTE DO DIAGNÓSTICO DE DIABETES MELLITUS. – Trab.: 344

VIÉS DE PESO E ESTIGMA ENTRE PROFISSIONAIS DA SAÚDE E ESTUDANTES DE MEDICINA NO NOROESTE PAULISTA – Trab.: 345

VITAMINA D E SARCOPEÑIA EM IDOSOS: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE ATUALIZADA (2010–2024) – Trab.: 346

VITAMINA K2 E PROGRESSÃO DA CALCIFICAÇÃO CORONARIANA – Trab.: 347

“MORANGO DO AMOR” E O REFLEXO DO IMPACTO DAS REDES SOCIAIS NA NUTRIÇÃO E SAÚDE HUMANA – Trab.: 348