

**BENEFÍCIOS DA INGESTÃO ADEQUADA E SUPLEMENTAÇÃO COM ZINCO NO TRATAMENTO DA ANOREXIA NERVOSA: UMA REVISÃO DE LITERATURA.**

*Maryella Laryssa Matias de Araújo, Mariane Laís Matias de Araújo*

**INTRODUÇÃO:** A anorexia nervosa (AN) é um transtorno alimentar caracterizado pela restrição da ingestão calórica em relação às necessidades, com medo intenso de ganhar peso ou de engordar, a percepção imagem corporal distorcida, alterações no ciclo menstrual, além de negação da própria condição patológica. Estes transtornos alimentares são doenças que afetam ambos os sexos, mas, principalmente adolescentes e adultos jovens do sexo feminino ocasionando diversos prejuízos a saúde deste indivíduo. **OBJETIVO:** Descrever o benefício da ingestão adequada e suplementação com zinco em pacientes com anorexia nervosa (AN) a partir de uma revisão de literatura. **MATERIAL E MÉTODO:** Revisão de literatura realizada com base em artigos publicados entre 2006 a 2016 nas bases de dados: Scielo, Google Acadêmico, Lilacs e Pubmed. Utilizou-se para a busca os termos “Anorexia nervosa”, “Zinco” e “Transtornos alimentares”, com aplicação do operador de pesquisa “AND” ou "OR". **RESULTADOS:** Os estudos apontaram que os pacientes portadores de AN mostram uma forte relação da doença com baixas taxas de zinco sérico. A deficiência de zinco tem relação com maiores déficits de peso e longos períodos de duração da doença, além de elevados níveis de depressão e ansiedade nos pacientes com AN, podendo assim contribuir para o agravamento do quadro de AN. Por isso, a ingestão adequada do zinco pode contribuir positivamente com o estado nutricional do paciente portador de AN por alterar o comportamento alimentar por meio do olfato e paladar já que ele participa nos mecanismos de percepção destas regiões no Sistema Nervoso Central e os receptores sensitivos percebem e interpretam os prazeres da alimentação. A ingestão adequada de zinco na dieta, junto a sua suplementação de forma adjuvante e acompanhamento psicológico possibilitou o aumento do IMC em 2 vezes mais, melhora dos neurotransmissores cerebrais, incluindo ácido gama-amino butírico (GABA), aumento de peso e aumento do índice de massa muscular (IMM). O aumento no ganho de peso deve-se à melhora do apetite, paladar e aumento da ingestão alimentar, além da melhora da função pancreática exócrina e absorção intestinal. **CONCLUSÃO:** Em análise da literatura, destaca-se a necessidade de uma atenção especializada aos portadores da AN junto uma dieta equilibrada e a oferta adequada de zinco na ingestão alimentar, por apresentar enormes benefícios à saúde deste grupo. Vale também ressaltar a importância do acompanhamento multidisciplinar envolvendo médicos psiquiatras, psicólogos e nutricionistas a fim de possibilitar o cuidado integral do paciente.

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

### **O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES FRENTE À EXPOSIÇÃO DA MÍDIA.**

*Isabella Amanda Marinho Costa*

Objetivo: Avaliar o quanto mídia é influente na vida dos jovens, e como isto interfere em suas escolhas alimentares. Método: 30 estudantes entre 14 a 19 anos dos gêneros masculino e feminino, do ensino médio e superior de um complexo educacional particular que inclui ensinos fundamental, médio e superior da cidade de Natal, Rio Grande Do Norte. Avaliados através do formulário de marcador de consumo alimentar da SISVAN (2015) adaptado, contendo doze questões sobre hábitos alimentares. Resultados: Mais de 50% dos participantes relataram sofrer pelo menos um pouco de influência sobre as propagandas alimentícias. Ainda, 77% dos jovens referiram realizar as refeições assistindo TV ou mexendo no celular. 53% dos adolescentes mencionaram fazer uso de biscoitos recheados, doces ou guloseimas, 4 vezes ou mais na semana. Conclusão: Diante dos resultados obtidos, o investimento em educação nutricional é de suma importância para a melhoria significativa da saúde dos jovens, devendo-se criar estratégias de intervenção para a promoção de uma rotina alimentar mais saudável para esta faixa etária.

### **O EFEITO DAS FIBRAS DIETÉTICAS NA PREVENÇÃO DE CÂNCER COLORRETAL.**

*João Paulo Gonçalves dos Santos, Natalia Gonçalves de Araujo*

Introdução: Diversos são os estudos que procuram avaliar as causas para o desenvolvimento de neoplasias, principalmente quando estão relacionadas com o estilo de vida e hábitos alimentares, porém, falham em chegar a um consenso. Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo realizar uma revisão sistemática acerca dos achados disponíveis sobre o consumo de fibras dietéticas e sua relação com o câncer colorretal. Método: Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, na qual foram selecionados artigos originais e metanálises publicadas no período de 2006 a 2016, nas bases de dados LILACS e Google Acadêmico, com os seguintes descritores: neoplasia, colorrectal, prevention e fiber, neoplasias, colorretal, prevenção e fibras. Após análise prévia, quatro artigos foram selecionados de acordo com os critérios estabelecidos. Resultados: Com relação a quantidade de ingestão de fibras, nenhum dos artigos relatou existir uma quantidade ideal para reprodução do efeito protetor, mas que uma ingestão consistente, aliado a outros fatores redução na ingesta de gorduras e hábitos saudáveis também são influenciadores. Conclusão: Existe o efeito preventor das fibras dietéticas no câncer colorretal, assim como na sua recorrência. A dificuldade de chegar a um consenso a respeito deste assunto se deve a fatores de confusão e estudos pouco elucidativos.

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### **MODELO DE DIETA DE CAFETERIA E SEU IMPACTO EM PARÂMETROS BIOQUÍMICOS PREDITIVOS DA SÍNDROME METABÓLICA EM RATOS WISTAR.**

*Janaína Henrique dos Santos, Jessika Priscilla Sales de Oliveira Santos, Fabiana Maria Coimbra de Carvalho, Luiza Gabriella Soares Dantas Pinheiro, Ana Heloneida de Araújo Moraes*

O aumento da produção e consumo de alimentos processados e refinados é uma das principais causas da atual pandemia de doenças crônicas não transmissíveis do mundo, destacando-se dentre elas a síndrome metabólica que atrelado à falta de atividades físicas e diminuição do consumo de alimentos ricos em nutrientes e in natura aumenta o número de mortes. Procurando um maior entendimento sobre os aspectos nutricionais e seus efeitos a longo prazo na população, diversos estudos são realizados com as chamadas dietas de cafeteria, também conhecida como “dieta ocidental”, esta contém uma contribuição calórica maior, concomitante com o aumento da quantidade de carboidratos e/ou de lipídeos. A dieta de cafeteria avaliada neste estudo foi desenvolvida e analisada pelo grupo de pesquisa NutriSBioativoS. Diante do exposto, o estudo teve como objetivo avaliar os níveis de glicemia de jejum, triglicérides e HDL-c em ratos submetidos à dieta de cafeteria, sendo esses parâmetros bioquímicos preditivos da síndrome metabólica. Para isso, dois grupos de ratos Wistar, adultos, machos (n = 5) receberam durante 17 semanas, os seguintes tratamentos: 1) a dieta de cafeteria; 2) a dieta padrão Labina®, com água a vontade para os dois grupos, e ao final do experimento foram verificados os níveis de glicemia de jejum, triglicérides e HDL-c. Os ratos alimentados com a dieta de cafeteria apresentaram tendência ao aumento da glicemia e apontaram níveis de triglicérides significativamente maiores que aqueles alimentados com a dieta padrão (p = 0,0079), de acordo com os testes estatísticos. Com relação aos níveis de HDL-c não foi observado diferença significativa entre os animais do grupo da dieta padrão e os da dieta de cafeteria (p = 0.7937). Desse modo, pôde-se constatar que a dieta de cafeteria desenvolvida pelo nosso grupo de pesquisa foi capaz de alterar os níveis de triglicérides. Logo, a dieta apresenta potencial para ser mais uma opção entre as dietas utilizadas para a indução de distúrbios metabólicos e assim servir para pesquisas futuras e possibilitar um melhor entendimento sobre as doenças não transmissíveis.

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### O IMPACTO DO ÁLCOOL NA NUTRIÇÃO.

*Ruth Mirrelli dos Santos Gomes, Leticia Layane Prazeres dos Santos*

A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que 2 bilhões de pessoas de todo o mundo consumam bebidas alcoólicas, e que 76,3 milhões apresentem doenças associadas com o consumo de álcool. Nota-se, ainda, que a proporção de mortes nos homens com doenças ligadas ao consumo de álcool é de 5,6% enquanto que nas mulheres é de 0,6%. Estudos epidemiológicos e clínicos, têm mostrado que o abuso de álcool implica riscos no desenvolvimento de uma variedade de desordens orgânicas, neurológicas e metabólicas onde o sistema digestivo (principalmente o fígado e o pâncreas) e o sistema nervoso são os dois sistemas mais frequentemente atingidos no organismo. O presente trabalho tem como principais objetivos conhecer as fases de metabolismo do álcool, alertar sobre os efeitos positivos e negativos que o mesmo pode trazer á saúde humana, bem como a sua interferência nos nutrientes e os prejuízos associados, correlacionando a melhor terapia nutricional para pacientes alcoolatras. Trata-se de uma revisão bibliográfica baseada na leitura em literatura especializada, e através de consulta a artigos científicos dos últimos dez anos que fazem referência ao álcool e sua relação com a nutrição. Como resultado os estudos encontrados apontaram que o consumo de álcool está diretamente associado a mudanças de motilidade no trato gastrointestinal, afetando a digestão e absorção de nutrientes (VANNUCCHI, 2014), Segundo pesquisas realizada por Santos (2009) encontra-se comprovado de que o álcool é capaz de provocar alterações no metabolismo de vários elementos presentes na nossa dieta, como é o caso do ferro, folato, niacina, tiamina, riboflavina, vitamina C, vitamina A e entre outros. Visto que a ingestão de álcool em quantidades excessivas apresenta efeitos nocivos ao corpo e que este tem se mostrado um grande problema de saúde pública, faz-se necessário que nutricionistas juntamente com outros profissionais de saúde atentem para o conhecimento das subseqüentes conseqüências atribuídas pelo referido, visando promover ações em programas de prevenção a saúde, de forma a eliminar ou diminuir, de maneira efetiva, os principais fatores de risco associados ao consumo dessa substância.

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### MODELO DE DIETA DE CAFETERIA E SEU IMPACTO NO ESTADO NUTRICIONAL DE RATOS WISTAR.

*Gerciane Silva de Oliveira*

A alimentação é um fator fundamental para o desenvolvimento humano, especialmente, quando a dieta é introduzida de maneira adequada e balanceada nutricionalmente. No entanto, a sociedade moderna tem modificado seus hábitos alimentares para um tipo de dieta chamada "ocidental", caracterizada por transições nutricionais que apontam um aumento do consumo de gorduras, principalmente saturadas, açúcares refinados, e pela redução do consumo de carboidratos complexos e de fibras, esse fenômeno provoca impactos à saúde favorecendo o surgimento das DCNT. Devido a essas inadequações nutricionais, e a fim de avaliar o impacto do estado nutricional em longo prazo nos indivíduos, diversos estudos têm sido realizados utilizando as chamadas dietas de cafeteria, por esta apresentar semelhanças aos hábitos alimentares da sociedade ocidental. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo analisar a composição centesimal da dieta, avaliar o ganho de peso, o comprimento da cauda, o comprimento naso-anal e o estado nutricional de ratos submetidos à dieta de cafeteria desenvolvida pelo nosso grupo de pesquisa em Nutrição e substâncias bioativas para saúde. Utilizou-se ratos machos da linhagem Wistar, (n=5), divididos em dois grupos, chamados de controle e cafeteria. Ao primeiro, foi ofertada a dieta padrão Labina®, e ao segundo, a dieta de cafeteria, ambas ad libitum, por 17 semanas. A composição centesimal (unidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos e fibras totais) dessa dieta foi analisada usando os métodos padronizados pelo Instituto Adolfo Lutz, excetuando a fibra que seguiu o método Ba 6<sup>a</sup>-05 da Associação de comunidades analíticas. O ganho de peso, o comprimento da cauda, o comprimento naso-anal e o estado nutricional foram avaliados semanalmente durante o experimento. A dieta de cafeteria apresentou como componente majoritário, os carboidratos (48,3%). Os ratos alimentados com a dieta de cafeteria tiveram um significativo ganho de peso, culminando com o diagnóstico de obesidade, baseado no Índice de Lee ( $\geq 0.300$ ), para todos os animais submetidos a dieta de cafeteria ( $p < 0,0001$ ). Enquanto que o comprimento da cauda e o comprimento naso-anal mantiveram-se sem diferenças entre os grupos durante esse período. Dessa forma, corrobora-se que essa dieta de cafeteria foi capaz de induzir a obesidade em animais, mostrando-se eficiente para estudos da fisiopatologia que envolvem complicações associadas à obesidade, visto que é um modelo próximo da gênese da obesidade em humanos.

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### PROPRIEDADES FUNCIONAIS DO CHÁ VERDE (*Camellia sinensis*) NA PREVENÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CÂNCER.

*Ana Rafaela Silva Pereira, Stefany Dourado da Silva, Jucianne Martins Lobato, Julianne Viana Freire Portela*

**INTRODUÇÃO:** A bebida não alcoólica mais consumida no mundo é produzida a partir das folhas da planta *Camellia sinensis*, sendo denominada chá verde (RIETVELD et al., 2003; TANAKA et al., 2003). Estudos têm confirmado vários benefícios desta bebida para a saúde, devido inibir o desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis tais como o câncer, doenças neurodegenerativas e doenças inflamatórias, classificando-se, desta forma, como alimento funcional (PIMENTEL et al., 2005; WANG et al., 2010). **OBJETIVOS:** Investigar, na literatura, as propriedades funcionais do chá verde (*C. sinensis*) com ênfase na sua atividade inibitória no desenvolvimento de carcinomas. **MATERIAL E MÉTODO:** Foi realizado estudo de revisão sistemática, durante o mês de outubro de 2016, nas bases de dados Bireme, Scielo, Lilacs, Pubmed e Google acadêmico, utilizando duas associações de descritores: “*Camellia sinensis*” e “Chá”; “*Camellia sinensis*” e “Doenças crônicas”. Como critérios de inclusão adotaram-se: idioma português e inglês, artigos originais e de revisão publicados no período de 2003 a 2016. Após etapa de busca, procedeu-se com leitura de todos os resumos, selecionando aqueles que relatavam acerca da ação funcional do chá verde nos diferentes tipos de câncer. **RESULTADOS:** Foram encontrados inicialmente 30 artigos, sendo 15 destes selecionados para explicar a temática abordada. Estudos reportam que a planta *Camellia sinensis* é um importante alimento funcional em virtude do alto teor de flavonóides com efeitos antioxidantes, anticarcinogênicos e antiinflamatórios sendo relevantes na prevenção e terapêutica de diversas doenças como diabetes mellitus, cardiopatias, infecções virais, inflamações e em doenças degenerativas, como o câncer (PIETTA, 2000; PIMENTEL et al., 2005). O consumo de 5 a 7 xícaras de chá, ou seja, 500 ml a 700mL por dia pode ser uma alternativa para reduzir o risco de câncer esofágico e gástrico. Ademais, foi observado que o consumo regular de 300 ml de chá verde solúvel, correspondendo a 320 mg a 350 mg de polifenóis, obteve uma considerável redução do risco de câncer de mama (WU CH et al., 2003). O chá verde associado à frequência de 3 xícaras por dia, ou seja, 700 ml, reduz o risco de câncer de ovário, além de apresentar-se como agente quimiopreventivo em relação ao câncer de próstata (ZHANG et al., 2002). Somado a isto, o chá verde é capaz de reduzir o número de mortes prematuras por câncer ao ser consumido em quantidades elevadas, ou seja, acima de 960 ml (NAKACHI et al., 2003). **CONCLUSÃO:** Os compostos presentes no chá verde são importantes na redução da proliferação de vários tipos de câncer.

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### OFICINAS CULINÁRIAS FUNCIONAIS COMO FERRAMENTA PARA PROMOVER SAÚDE E INTEGRAÇÃO DE CONHECIMENTOS EM NUTRIÇÃO.

*Eva Débora de Oliveira Andrade, Raymila Glauce Freitas Costa, Caroline Guedes Bezerra, Bruna Leal Lima Maciel, Thaís Souza Passos*

Introdução: Atualmente os alimentos funcionais estão em evidência, devido aos efeitos benéficos que promovem ao organismo, além do valor nutritivo inerente à sua composição química, podendo desempenhar um papel importante na redução do risco de doenças crônicas degenerativas, como câncer, diabetes, dentre outras. A alimentação saudável é um tema de constante debate pela sociedade, com isso, o novo guia alimentar preconiza o desenvolvimento das habilidades culinárias, de forma incentivar a população a preparar seu próprio alimento, com propósito de gerar mudança no comportamento alimentar. Objetivo: Desenvolver atividade de oficina culinária para servidores da UFRN de forma a transmitir conhecimentos sobre alimentos funcionais e esclarecer dúvidas sobre o tema. Metodologia: Foram planejadas duas oficinas culinárias funcionais no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UFRN, sendo abertas vinte inscrições por oficina. A primeira foi direcionada a todos os servidores da UFRN e, a segunda foi somente a servidores membros de grupo de sobrepeso e obesidade, atendidos pelo departamento de atenção à saúde do servidor da UFRN. O planejamento das oficinas foi realizado mediante: 1) seleção e testes de receitas no laboratório para a elaboração de fichas técnicas de preparação; 2) elaboração de material didático no formato de cartilhas contendo explicação sobre o tema e as receitas que seriam executadas. No dia de realização de cada oficina, foram realizadas as seguintes atividades: palestra e orientações sobre o tema abordado; preparo das receitas no laboratório pelos servidores; avaliação antropométrica dos servidores para coleta de peso, altura e circunferência da cintura; apresentação e degustação das preparações e; aplicação de questionário sobre a oficina, visando coletar dados sobre os participantes, avaliar a oficina e, as receitas executadas por Teste de Escala Hedônica de forma a obter o índice de aceitação (IA) das preparações realizadas. As receitas escolhidas para compor as oficinas foram salada de quinoa e linhaça, panqueca verde, petisco de frango com crosta de gergelim e chutney de manga, nutella funcional, sorvete natural de frutas vermelhas e chocolate, brownie de feijão e suco rosa. Todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Resultados: Ao todo, participaram 33 servidores, sendo 29 mulheres e quatro homens, com média de idade de 43 anos. Por meio das palestras ministradas, todos puderam aprender os benefícios funcionais existentes em alimentos como quinoa, linhaça, couve, gergelim, morango, avelã, acerola, limão, melancia, feijão preto e, castanha de caju. E também puderam comparar o valor nutritivo dessas preparações com outras comumente executadas sem a inserção desses alimentos destacados e, esclarecer dúvidas sobre alimentação funcional. Na primeira e segunda oficina, respectivamente, a nutella funcional e o petisco de frango com crosta de gergelim, foram escolhidos como as receitas preferidas, com 92% de 89%. De acordo com os resultados obtidos para o Teste de Escala Hedônica, todas as receitas obtiveram índices de aceitação (IA) maior que 70%, indicando boa aceitação.

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

Todos os participantes informaram no questionário que pretendiam reproduzir e ensinar as receitas que aprenderam na oficina a amigos e familiares. Conclusão: Tendo em vista a importância de transmitir conhecimento em nutrição e incentivar a alimentação saudável por meio do estímulo as habilidades culinárias, as oficinas de alimentação funcional, mostraram-se ser uma boa estratégia para esse fim.

### **ACEITABILIDADE DE CONSUMO DO PRODUTO: TORTILHA DE MASSA DE GRÃO DE BICO COM CAMARÃO.**

*Ana Cecília Nunes de Mesquita, Ayala Oliveira do Vale Souza, Josué dos Santos Junior, Julianna Paula do Vale Figueiredo, Micaela da Silva Paula Damasceno*

Os produtos marinhos apresentam importante fonte de nutrientes para a dieta humana. Dentre estes, destaca-se o camarão, que, é composto de proteínas, minerais e baixa quantidade de lipídios. O grão de bico também foi utilizado por ser uma excelente fonte de proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas e fibras, contudo, apresenta excelente digestibilidade, baixo teor de substâncias antinutricionais, e alta disponibilidade de ferro. Diante dos fatos, objetivou-se elaborar um novo produto, uma “tortilha” com massa de grão de bico e camarão, onde fornece ao consumidor um produto saudável afim de minimizar deficiências proteicas e minerais da população. Para a elaboração do produto final, foram executadas três etapas básicas de preparo: camarão, massa de grão de bico e montagem final. Os ingredientes utilizados foram obtidos em um supermercado do município de Mossoró/RN. Após procedimento de obtenção da massa e preparo do camarão, monta-se a tortilha: massa informada, acrescenta-se o creme de ricota, camarão picado e ervas finas. Para consumo, se faz necessário aquecimento em forno médio (180°C) por 15 minutos. Foi realizada análise sensorial do produto no LAPESC, (Laboratório de Tecnologia e Controle de Qualidade do Pescado) nas dependências da UFERSA, com 50 provadores não treinados. A partir da utilização do Teste de Aceitação Global com escala hedônica, estruturada em nove pontos que variam desde “Desgostei extremamente” até “Gostei extremamente”, e pontuação atribuída ao produto de 1 a 9 pontos, foi possível calcular o Índice de Aceitabilidade. Calculando-se os resultados obteve-se 91% de aceitabilidade, onde a cima de 70% indica que o produto teve aceitabilidade dos provadores. Diante do estudo, foi observado que a tortilha teve alta aceitabilidade com o público consumidor, podendo futuramente ser realizado ensaio de intenção de compra, e então obtendo-se parâmetros seguros onde prova se é viável economicamente fabricação de tal produto.



## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### OFICINA CULINÁRIA PARA INTOLERANTES À LACTOSE: FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DO BEM ESTAR E SAÚDE.

*Caroline Guedes Bezerra, Eva Debora de Oliveira, Raymila Glauce Freitas Costa, Bruna Leal Lima Maciel, Thaís Souza  
Passos*

Introdução: A Intolerância à Lactose (IL) é definida pela incapacidade de digestão e absorção desse carboidrato da dieta, devido à baixa atividade ou baixa produção da enzima lactase. É caracterizada pela má absorção da lactose, pelo fato da mesma não ser degradada e nem absorvida no intestino delgado, passando rapidamente para o cólon intestinal, onde é fermentada pela microbiota intestinal, ocasionando os sintomas típicos, como dor abdominal, inchaço, flatulência e diarreia. O tratamento consiste em redução ou omissão do consumo de leite e derivados, com o intuito de aliviar os sintomas. Assim, é necessário desenvolver habilidades culinárias em pessoas com IL, visando promover a remissão dos sintomas, o bem-estar e a qualidade de vida, em um contexto de alimentação saudável. Objetivo: Desenvolver atividade de oficina culinária para servidores da UFRN, de forma a promover conhecimento sobre como substituir o leite das preparações por ingredientes livres de lactose. Metodologia: Foi planejada uma oficina culinária para IL no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UFRN, sendo abertas vinte inscrições para servidores diagnosticados com IL. O planejamento da oficina foi realizado mediante: 1) seleção e testes de receitas no laboratório para a elaboração de fichas técnicas de preparação; 2) elaboração de material didático no formato de cartilhas contendo explicação sobre o tema e as receitas que seriam executadas. No dia da oficina, foram realizadas as seguintes atividades: palestra e orientações sobre o tema; preparo das receitas no laboratório pelos servidores; avaliação antropométrica (peso, altura e circunferência da cintura - CC); apresentação e degustação das preparações e aplicação de questionário sobre a oficina, visando coletar dados sobre os participantes, avaliando a oficina e as receitas executadas por Teste de Escala Hedônica, de forma a obter o índice de aceitação (IA) das preparações. As receitas escolhidas para compor a oficina foram: patê de frango, estrogonofe de carne, pizza de frango com tofupiry, bolo prestígio de chocolate e smoothie de frutas vermelhas. Todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Resultados: Houve a participação de 15 servidores, sendo 14 mulheres com média de 38 anos, 69 kg e 85,50 cm de CC e um homem, com média de idade de 30 anos, 62 kg e 78,30 cm de CC. Todos relataram no questionário que sentiam falta de consumir doces, e que faziam uso de leites com teor reduzido de lactose. As receitas foram elaboradas substituindo o leite por extrato de aveia, de amêndoas, creme de macaxeira, leite condensado de coco, tofupiry, sendo preparados pelos servidores na parte prática da oficina. Todas as preparações obtiveram IA maior que 70%, sendo a pizza de frango com tofupiry a preferida (IA = 94%). Todos os participantes informaram no questionário que pretendiam reproduzir e ensinar as receitas que aprenderam na oficina, para amigos e familiares com IL. Conclusão: A oficina proporcionou oportunidade

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

de aprendizado aos servidores portadores de IL, ajudando-os a desenvolver habilidades culinárias direcionadas para auxiliar no tratamento da patologia.

### PERFIL NUTRICIONAL EM IDOSOS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA.

*Oliveira, LF; Santos, LGC; Santos, HCM; Pereira, TLC; Baraúna, AGA.*

**INTRODUÇÃO:** O idoso é mais susceptíveis a desnutrição, devido suas variações funcionais e anatômicas apresentadas na idade acima de 60 anos, associadas a fatores psicossociais, diminuição da palatabilidade, sarcopenia e o isolamento social (MALTA; PAPINI; CORRENTE, 2013). É de fundamental importância o diagnóstico de desnutrição e sarcopenia nas instituições de longa permanência para idosos (ILPIs) para melhor monitoramento e intervenção terapêutica, melhorando a qualidade de vida dessa faixa etária (MAIA et al, 2015). **OBJETIVO:** Realizar levantamento bibliográfico a cerca do tema, identificando o perfil nutricional de idosos institucionalizados. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica, cuja trajetória metodológica é análise de artigos científicos baseando-se no método descritivo e exploratório. Foram realizadas buscas na literatura de artigos originais e revisão que colaborassem com o tema, a amostra foi composta por 30 artigos dos últimos 5 anos, coletados no período de Junho a Setembro de 2016 após leitura íntegra dos mesmos. **RESULTADOS:** O envelhecimento é um fator mundial, projeções no Brasil indicam que em até 2050, a população idosa será 1.900 milhões de pessoas, sendo uma relação será de 1 para 5 em todo o mundo (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2002). De acordo com a RDC nº283, 26 de Setembro de 2005, as Instituições de longa permanência para idosos são destinadas para pessoas com idade  $\geq 60$  anos, com ou sem suporte da família, em condições de liberdade e dignidade e cidadania (BRASIL, 2005). A convivência familiar é essencial, porém esse convívio diário pode se tornar indesejado, quando não existir a alternativa de morar sozinho, geralmente é optado pela família e/ou pela própria pessoa por casas de institucionalização (CAMARGO; RODRIGUES; MACHADO, 2011). Os hábitos alimentares é um dos fatores de grande impacto na desnutrição, atingindo até 80% das pessoas acima de 60 de ILPIs, associado à dependência e as patologias associadas, onde muitas vezes necessitam de maior ingestão calórica e proteica (CAMARGO et al, 2015). A Sarcopenia, perda da massa e função do músculo esquelético, está associada ao avançar da idade, entre 40 a 80 anos pode começar o declínio de 30 a 40% da capacidade funcional do idoso, porém podem ser influenciados pela atividade física, sexo, nutrição e doenças (DIZ et al, 2015). A avaliação antropométrica é muito útil em grupos que precisa de uma intervenção nutricional, sendo importante para conhecer o perfil dos idosos em pesquisas populacionais (CERVI; FRANCESCHINI; PRIORE, 2012). Sendo um método de fácil manuseio, não invasivo e de baixo custo (OLIVEIRA et al, 2013). Medidas simples como peso, estatura, circunferência do braço (CB), circunferência da panturrilha (CP) e circunferência da cintura (CC), são

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

determinante para identificação do estado nutricional (CERVI; FRANCESCHINI; PRIORE, 2012). No processo de envelhecimento existem mudanças corporais, sendo aconselhável utilizar padrões antropométricos da própria população idosa, descartando os de adultos (MENEZES et al, 2013). CONCLUSÃO: Avaliação nutricional de grande importância na promoção e recuperação da saúde do idoso. Sendo também um bom indicativo das necessidades de nutrientes necessário para manter as funções do organismo em equilíbrio e manter a composição corporal adequada, avaliando condições frequentes em idosos, como a desnutrição, evitando o aumento da mortalidade dos idosos principalmente os institucionalizado.

### **AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DA FARINHA E DO EXTRATO DO FRUTO NONI (MORINDA CITRIFOLIA L.).**

*Franklane Raissa Silva Cunha dos Santos, Katiucia Maria de Melo Durte Pires, Diana Quitéria Cabral Ferreira*  
Introdução: O fruto da Morinda citrifolia L., o noni, vem sendo amplamente consumido devido a suas alegações terapêuticas. As formas mais comuns de uso são o suco, as cápsulas de extrato seco e o pó de algumas partes da planta, utilizado também como fitoterápicos. Estudos em todo o mundo têm caracterizado os vários produtos naturais com o intuito de identificar e quantificar os componentes bioativos destes vegetais a fim de utilizá-los na alimentação da população e, com isso, reduzir o risco de surgimento de doenças. Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a capacidade antioxidante total da farinha e do extrato do fruto noni (Morinda citrifolia L.) in natura. Material e Método: Foi desenvolvido uma pesquisa experimental in vitro de caráter transversal no laboratório de Nutrição Experimental da Universidade Potiguar (UnP) - Unidade Salgado Filho e no Laboratório de Biotecnologia de Polímeros Naturais I (BIOPOL I) - Departamento de Bioquímica da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), no período de agosto a outubro 2014. As amostras analisadas foram o extrato do fruto noni (Morinda citrifolia L.) in natura (FIN) a farinha da semente (FS) e farinha da polpa (FP) do noni. Os frutos utilizados foram adquiridos no comércio local da cidade de Natal-RN. A análise da capacidade antioxidante total das amostras do extrato in natura e das farinhas da polpa e da semente do noni, foram realizadas através do método relatado por Prieto et al. (1999), que emprega o método do complexo fosfomolibdênio, formado pela reação da solução fosfato sódico monobásico(28mM), solução de molibdato de amônio(4mM) e de uma solução de ácido sulfúrico P.A(0,6M) em meio aquoso, sendo o volume final ajustado com água destilada para 1,0mL. As amostras foram diluídas a concentração de 25 e 100µg, a partir desta diluição alíquotas de 100µL foram adicionadas em microtubos com 100µL dos reagentes fosfomolibdênio. Os tubos foram tampados, agitados (Agitador AP 56 da Phoenix Ltda.) e inseridos em estufa (Fanem®515 – São Paulo – Brasil) a 100°C por 90 minutos. Após 30 minutos de resfriamento em temperatura ambiente, a absorbância foi medida a 695nm usando um espectrofotômetro (EpochBioTek). A curva padrão foi

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

construída utilizando soluções de ácido ascórbico (AA) nas concentrações 0,001, 0,005, 0,01, 0,1, 0,015, 0,020, 0,025mg. Todas as análises foram realizadas em triplicata. A capacidade antioxidante das amostras foi expressa em relação ao AA, considerando sua absorvância correspondente a 100% de atividade antioxidante. Os dados da pesquisa foram tabulados em tabela do Excel (Microsoft Office 2007), onde se obteve o resultado da média e desvio padrão de todas as amostras. Análises estatísticas foram realizadas como GraphPad InStat® Software versão 3.05 para Windows 95, GraphPad Software Incorporation (San Diego, CA, EUA). Para as análises foram utilizados ANOVA com opós-teste de Tukey-Kramer Multiple Comparisons e o teste Unpaired. Diferenças com  $p < 0,01$  entre os valores foram consideradas significantes estatisticamente. Resultados: Os resultados obtidos mostraram que todas as frações do fruto noni analisadas (extrato aquoso do fruto in natura (FIN); farinha da polpa (FP); e farinha da semente (FS)) apresentaram capacidade antioxidante total, destacando-se o extrato aquoso do fruto in natura (FIN) na concentração de 100 $\mu$ g da amostra. Conclusão: Assim, o noni representa uma fonte dietética importante de componentes antioxidantes, sendo necessários mais estudos que permitam uma melhor caracterização dos compostos bioativos que conferem essa função antioxidante do fruto noni.

### **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE GORDURA E FIBRAS DE GESTANTES ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO ACADÊMICO DA FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS DE OLINDA.**

*Danielle Cassia de Oliveira, Sura Wanessa Santos Rocha*

As questões de avaliação do consumo inadequado de gordura e fibras devem fazer parte da assistência pré-natal, pois, deve ser considerada uma das mais importantes metas em termos de saúde pública, devido à possibilidade de redução de morbimortalidade gestacional e neonatal. Fazer este acompanhamento é bastante complexo, uma vez que a alimentação envolve aspectos biológicos, socioeconômicos e culturais. O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de gordura e fibras das gestantes atendidas no ambulatório acadêmico da Faculdade de Ciências Humanas de Olinda – FACHO, a fim de adequar a dieta gestacional, caso necessário, para diminuir algum tipo de risco a saúde materna e a do concepto. A metodologia aplicada no estudo foi baseada a partir da verificação da prevalência de desvio nutricional gestacional das mulheres grávidas através do índice de massa corpórea (IMC), bem como a realização do questionário de frequência alimentar simplificado (QFCAS) para obtenção de dados relacionados ao hábito alimentar. No período de 30 dias, foram realizadas 6 avaliações nutricionais baseadas na coleta de dados pessoais e antropométricos através dos prontuários das gestantes atendidas no ambulatório. De acordo com os dados coletados sobre o IMC gestacional, 50% foram peso adequado, 17% estavam sobrepeso, obesa e baixo peso. Todas as grávidas realizaram o QFCAS para avaliação do hábito alimentar. O resultado do QFCAS foi baseado em escores preestabelecidos conforme a frequência do consumo alimentar. Os escores médios de gorduras encontrados foram: 33% baixo, 17% consumo relativamente alto e 50% muito alto. Referente às fibras todas apresentaram 50% consumo regular e 50% baixo consumo. Com base nos resultados obtidos, podemos

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

observar que há um consumo muito alto de gordura pelas gestantes somatizando 67% da população estudada, este dado é alarmante, pois é o consumo de gordura que está associado com desenvolvimentos de doenças metabólicas como Diabetes tipo II e Hipertensão, e que o consumo de fibras mesmo sendo 50% do seu consumo regular ainda está aquém do recomendado pelo Ministério da Saúde para gestantes. Portanto, reforça-se a importância da avaliação e adequação nutricional como aspectos indispensáveis durante a assistência pré-natal, a fim de reduzir riscos de patologias à saúde gestacional e fetal.

### **AVALIAÇÃO DOS PRINCIPAIS ADITIVOS PRESENTES NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES E SEUS MALEFÍCIOS.**

*Maressa Xavier Leite Barbosa*

Em virtude da progressão de alimentos com maior durabilidade e praticidade no consumo, os hábitos alimentares vêm sofrendo transformações, onde alimentos na sua forma natural estão sendo substituídos por alimentos processados (POLÔNIO; PERES, 2009; DALL'AGNOL et al., 2013). A portaria nº 540 - SVS/MS de 27 de outubro de 1997 define o termo aditivo alimentar como "qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparo, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento" (ANVISA, 1997). A adição de aditivos químicos nos alimentos, é um dos mais polêmicos avanços da indústria alimentícia, já que seu uso em muitos produtos justifica-se apenas pelos hábitos alimentares da população, além de causarem alergias alimentares (PRADO; GODOY, 2003). Objetivou-se com esse trabalho identificar os aditivos alimentares consumidos por escolares, analisando seus potenciais malefícios. Esse estudo fez parte de um projeto de pesquisa maior para avaliação do consumo alimentar de adolescentes, intitulado: "Fatores de risco para doença cardiovascular entre adolescentes beneficiários do PNAE-Natal/RN", aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFRN- parecer No. 112/06. Foram obtidos os dados do consumo habitual de 516 adolescentes, por meio de dois recordatórios 24 horas. Destes recordatórios foram extraídos alimentos processados que participaram da alimentação dos escolares. Para adquirir as informações contidas nos rótulos dos produtos, foi realizada uma pesquisa nos estabelecimentos comerciais, utilizando-se as principais marcas de alimentos processados, que foram citadas nos recordatórios, sendo extraídas as informações dos rótulos de cada produto selecionado. Os produtos que não foram possíveis serem encontrados nas prateleiras, foram pesquisados nos sites das empresas. As informações obtidas nos rótulos foram organizadas para identificar os ingredientes e aditivos incorporados aos produtos processados presentes nos produtos da dieta habitual dos adolescentes escolares. Os dados foram devidamente identificados e agrupados conforme a regulamentação da ANVISA, de forma a se avaliar qualitativamente a presença dos aditivos nos produtos. Com a coleta dos dados nos supermercados obteve-se 97 produtos processados, oriundos das informações referentes ao consumo habitual dos adolescentes. Desses produtos, nove, não

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

apresentaram em seus rótulos aditivos na sua composição. Assim, foram analisados oitenta e oito produtos, que foram divididos em 13 grupos, de acordo com os tipos de indústrias alimentícias, sendo 17 produtos referentes a bebidas não alcoólicas, 28 amidonaria (farinhas, panificação e massas), 19 produtos lácteos, 8 produtos de confeitaria, 3 óleos e margarinas, 1 ovos e derivados, 1 peixe, 3 geleias e doces, 9 produtos cárneos, 2 molhos, 3 açúcar e xaropes, 1 hortaliça em conserva e 2 sopas. Foram contabilizados um total de 88 aditivos, agrupados em 19 classes de acordo com sua funcionalidade. Dentre os aditivos analisados, os que tiveram maior prevalência foram os corantes, sendo os principais caramelo IV, amarelo crepúsculo e tartrazina. Os corantes são considerados os aditivos mais genotóxicos existentes, podendo ocasionar reações de hipersensibilidade, sendo foco de estudos de mutagênese e carcinogênese por produzir, após ser metabolizado pela microflora intestinal, amina aromática e ácido sulfanílico, compostos com alto potencial cancerígenos (MOUTINHO; BERTGES; ASSIS, 2007; FREITAS, 2012). Atualmente, vem se observando o aumento no consumo dos alimentos processados, com grandes quantidades de aditivos alimentares, que podem trazer riscos à saúde. Assim, os estudos sobre aditivos alimentares devem visar reduzir o consumo dessas substâncias, promovendo hábitos alimentares saudáveis.

### **AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE GORDURA E FIBRAS DE GESTANTES ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO ACADÊMICO DA FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS DE OLINDA.**

*Danielle Cássia de Oliveira, Sura Wanessa Santos Rocha, Lorena Alves Cordeiro Barros, Raquel Tavares Leitão*

As questões de avaliação do consumo inadequado de gordura e fibras devem fazer parte da assistência pré-natal, pois, deve ser considerada uma das mais importantes metas em termos de saúde pública, devido à possibilidade de redução de morbimortalidade gestacional e neonatal. Fazer este acompanhamento é bastante complexo, uma vez que a alimentação envolve aspectos biológicos, socioeconômicos e culturais. O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de gordura e fibras das gestantes atendidas no ambulatório acadêmico da Faculdade de Ciências Humanas de Olinda – FACHO, a fim de adequar a dieta gestacional, caso necessário, para diminuir algum tipo de risco a saúde materna e a do conceito. A metodologia aplicada no estudo foi baseada a partir da verificação da prevalência de desvio nutricional gestacional das mulheres grávidas através do índice de massa corpórea (IMC), bem como a realização do questionário de frequência alimentar simplificado (QFCAS) para obtenção de dados relacionados ao hábito alimentar. O trabalho teve aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa, cujo número do parecer nº 1.380.894, e todas as gestantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE. No período de 30 dias, foram realizadas 6 avaliações nutricionais baseadas na coleta de dados pessoais e antropométricos através dos prontuários das gestantes atendidas no ambulatório. De acordo com os dados coletados sobre o IMC gestacional, 50% foram peso adequado, 17% estavam sobrepeso, obesa e baixo peso. Todas as grávidas realizaram o QFCAS para avaliação do hábito alimentar. O resultado do QFCAS foi baseado em escores preestabelecidos conforme a frequência do consumo alimentar. Os escores médios de gorduras encontrados foram: 33%

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

baixo, 17% consumo relativamente alto e 50% muito alto. Referente às fibras todas apresentaram 50% consumo regular e 50% baixo consumo. Com base nos resultados obtidos, podemos observar que há um consumo muito alto de gordura pelas gestantes somatizando 67% da população estudada, este dado é alarmante, pois é o consumo de gordura que está associado com desenvolvimentos de doenças metabólicas como Diabetes tipo II e Hipertensão, e que o consumo de fibras mesmo sendo 50% do seu consumo regular ainda está aquém do recomendado pelo Ministério da Saúde para gestantes. Portanto, reforça-se a importância da avaliação e adequação nutricional como aspectos indispensáveis durante a assistência pré-natal, a fim de reduzir riscos de patologias à saúde gestacional e fetal.

### **ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE ATENDIDA EM UM HOSPITAL DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS) SITUADO EM JABOATÃO DOS GUARARAPES.**

*Alexsandra Gomes Araujo Barauna, Lucilene Ferreira Oliveira, Tânia Lúcia da Cunha Araujo, Hilda Carla Moura dos Santos*

**INTRODUÇÃO:** A prevalência da desnutrição em ambiente hospitalar varia de 20% a 50%, alguns pacientes já são admitidos no hospital com desnutrição e outros a desenvolvem após a internação. (DUARTE et al, 2016). De acordo com o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (IBRANUTRI), estudo clássico em hospitais brasileiros foi realizada avaliação nutricional de 4 mil pacientes internados e observou cerca de 48,1% dos pacientes hospitalizados da rede pública apresentavam desnutrição. A desnutrição afeta todo o sistema corporal, podendo levar à perda de peso, atrofia muscular e redução da massa tecidual, além de ser um dos fatores mais relevantes na etiologia das úlceras de pressão, atuando na patogênese e na não cicatrização das mesmas, visto que cicatrização é um processo complexo dividido em três fases e influenciado por vários motivos dentre eles o estado nutricional (SOUZA; SANTOS, 2010). **OBJETIVO:** Avaliar a resposta da terapia nutricional enteral (TNE) utilizada como tratamento dietoterápico de uma paciente internada em um hospital do Sistema Único de Saúde (SUS) situado em Jaboatão dos Guararapes – PE. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Trata-se de um relato de caso, cuja trajetória metodológica é análise dos prontuários de internamento. Foram realizadas buscas na literatura de artigos originais e revisão que colaborassem com o tema, a amostra foi dos últimos 540 dias de internação, coletados no período de Agosto a Outubro de 2016. **RESULTADOS:** Paciente do sexo feminino, com 18 anos de idade, apresentando antropometria da internação com peso estimado de 31,6kg, altura de 1,62m, Índice de Massa Corporal (IMC) de 12,06Kg/m<sup>2</sup> e com circunferência do braço (CB) de 15cm, com perdas musculares da região do pescoço, depleção da bola gordurosa de Bichart, atrofia bitemporal e com presença de úlceras por pressão. Segundo os dados avaliados, a paciente foi diagnosticada em desnutrição grave e com perda de massa muscular de acordo com a semiologia, que representa risco muito elevado de pioras das úlceras por pressão e aumentar o tempo de internação. A conduta dietoterápica atribuída foi uma dieta

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

hipercalórica e hiperprotéica, via sonda nasogástrica, fracionada 6 refeições/dia. Após 6 meses, apresentou ganho ponderal significativa, que causou a alteração de seu diagnóstico de desnutrição grave para eutrofia e cicatrização das úlceras por pressão.

**CONCLUSÃO:** O atendimento e acompanhamento nutricional é um fator imprescindível na prevenção e tratamento da desnutrição em paciente em internamento, contribuindo melhora do estado nutricional e conseqüentemente à diminuição do tempo de permanência hospitalar.

### **ACEITABILIDADE E ATITUDE DE CONSUMO PARA INTRODUÇÃO DE NOVAS PREPARAÇÕES VEGETARIANAS COM SOJA NO RESTAURANTE UNIVERSTITÁRIO (RU) DA UFPE.**

*Camila Ferreira Leal, Tawana Firemand de Souza, Vivianne Montarroyos Padilha, Silvana Magalhães Salgado, Andréa Carla Rodrigues Lima Pergentino*

**INTRODUÇÃO:** A soja apresenta boa composição nutricional e destaca-se como um alimento funcional, pois além de sua função normal de nutrição, ainda apresenta diversos benefícios para a saúde. Seus compostos bioativos vem sendo amplamente estudados, pois previnem doenças crônicas (SILVA et al., 2009). A soja constitui o alimento mais utilizado pelas Unidades de Alimentação e Nutrição como base para oferta proteica das preparações destinadas ao público vegetariano isto torna a atenção nutricional fundamental para melhorar a diversificação e a qualidade da dieta (OLIVEIRA, 2005). **OBJETIVO:** Verificar a aceitabilidade e atitude de consumo para introdução de novas preparações vegetarianas com soja no Restaurante Universitário (RU) da UFPE. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram elaboradas quatro preparações: estrogonofe de soja, panqueca de soja, torta salgada vegetariana e escondidinho vegetariano. Todas as preparações foram produzidas no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição/UFPE e fichas técnicas foram confeccionadas para cada preparação seguindo o modelo do Livro Seleção e Preparo de Alimentos – Gastronomia e Nutrição (ABREU & SPINELLI, 2014). As preparações foram avaliadas sensorialmente por 20 provadores treinados do Departamento de Nutrição da UFPE que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido conforme a norma 196/96 da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. O teste do perfil de características foi aplicado onde o provador atribuiu notas de 1 (péssimo) a 5 (excelente) para avaliar aparência, cor, sabor, textura e impressão global de cada preparação, além deste, fez-se, também, o teste de atitude, no qual se averiguou qual a atitude do provador com relação ao consumo das preparações utilizando uma escala de 7 pontos entre 1 (comeria sempre) e 7 (nunca comeria). Os atributos, cor, aroma, sabor, textura e aparência global foram calculados quanto ao índice de aceitabilidade (IA), tendo como base notas médias obtidas no teste do perfil de características. **RESULTADOS:** Analisando as médias adquiridas no atributo impressão global concluiu-se que o IA foi inferior na preparação escondidinho vegetariano (62%). Segundo resultados propostos por Dutcosky (2007), observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais, considera-se satisfatório o IA que apresenta valor superior a 70%. Desta forma, estes resultados apontaram



## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

a necessidade de realização de modificações no preparo do escondidinho vegetariano e só depois realizar a sua implementação no RU. A panqueca de soja obteve 94% de aceitabilidade enquanto a torta e estrogonofe de soja obtiveram 93% e 75% respectivamente. Com relação à introdução das preparações na alimentação rotineira dos provadores, o teste de atitude mostrou que o escondidinho não obteve boa aceitação (40%) corroborando então com os resultados obtidos no teste anterior, onde o IA mostrou-se inferior a 70%, entretanto, as demais preparações obtiveram os maiores percentuais nos parâmetros favoráveis à aceitação de sua introdução no cardápio do RU, apresentando todas 100% de aprovação. **CONCLUSÃO:** A concretização deste estudo possibilitou o desenvolvimento de novas preparações com soja e a padronização das mesmas por meio da elaboração de fichas técnicas, facilitando sua reprodutibilidade. Desta maneira, pôde-se observar que os resultados obtidos com o índice de aceitabilidade e o teste de atitude possibilitaram a introdução de novas preparações vegetarianas com soja no Restaurante Universitário da UFPE.

### **COMPOSIÇÃO CORPORAL POR MEIO DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA EM PRATICANTES DE BALLET CLÁSSICO: ANÁLISE COMPARATIVA DAS FÓRMULAS NHANES III E ATHLETIC.**

*Erikarla Baracho Avelino, Rannapaula Lawrinhuk Urbano Ferreira, Leilane Lilian Araújo Leal, Sancha Helena de Lima Vale, Bruna Leal Lima Maciel*

**Introdução:** O ballet clássico é um exercício físico aeróbio moderado, caracterizado por movimentos de flexões e extensões, delicadeza e leveza. Os bailarinos têm consciência da relação entre o seu peso, estética e composição corporais e o grau de tensão e estresse quanto a sua performance. Em virtude disso, tendem a reduzir o seu peso corporal, procurando também aumentar sua massa magra. Até o momento, não existem fórmulas específicas para avaliação da composição corporal de bailarinas clássicas por meio de bioimpedância elétrica (BIA). **Objetivo:** Avaliar a composição corporal de praticantes de ballet clássico, por meio de duas fórmulas de BIA. **Materiais e métodos:** Foi realizado um estudo do tipo transversal, com coleta de dados entre agosto de 2016 a outubro de 2016, na cidade de Natal-RN. A amostra foi composta por 12 atletas de escolas e companhias de referência da cidade. Foram utilizados como critério de inclusão: ser do gênero feminino, praticar ballet clássico por no mínimo 6 horas semanais e não fazer uso de medicações. Foram excluídas aquelas que relataram apresentar infecção no momento da coleta ou doença crônica não-transmissível. Todas as participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sendo o estudo aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Onofre Lopes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE 38086214.2.0000.5292). A composição corporal foi avaliada pelo protocolo de medida para a técnica tetrapolar, que consiste na fixação dos eletrodos emissores e receptores distalmente na superfície dorsal da mão e do pé, por meio do aparelho da marca RJL, modelo Quantum II. Para a determinação dos resultados, foram utilizadas as fórmulas NHANES III e Athletic. A normalidade das variáveis em estudo foi determinada utilizando o teste de Shapiro-Wilk. Os dados foram analisados comparando as médias de água corporal total (ACT),

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

massa gorda (MG) e massa livre de gordura (MLG), através do teste T pareado, assim como correlação linear, por meio da correlação de Pearson. Realizou-se ainda regressão linear utilizando essas mesmas variáveis, considerando como variáveis independentes o peso e a idade. Resultados: A fórmula Athletic apresentou valores de média (DP) para ACT, MG e MLG, de 54 (0,05)%, 22 (0,02)% e 78 (0,02)%, respectivamente. Já a NHANES III apresentou valores médios (DP) de 55 (0,04)% para ACT, 26 (0,03)% para MG e 74 (0,03)% para MLG. Os parâmetros da composição corporal avaliados demonstraram forte correlação entre si, contudo mostraram valores médios com diferença significativa (ACT  $p=0,015$ , MG  $p<0,001$  e MLG  $p<0,001$ ). Com a análise de regressão linear para verificar a relação entre o peso, idade e os parâmetros da composição corporal, observou-se que apenas o peso apresentou influência sobre os parâmetros das fórmulas, exceto a ACT da fórmula Athletic, embora os valores de  $R^2$  para MG e MLG dessa fórmula tenham sido ligeiramente superiores quando comparadas com a fórmula NHANES III. Conclusão: Apesar de apresentarem boa correlação, as fórmulas utilizadas fornecem valores distintos. Assim, torna-se necessário validá-las ou compará-las com um padrão ouro, a fim de escolher a melhor alternativa para praticantes de ballet clássico, especialmente quando é necessário um controle estrito dos parâmetros da composição corporal.

### **AValiação DAS COMORBIDADES ASSOCIADAS EM IDOSOS ACOMPANHADOS PELO CENTRO ESPECIALIZADO DE ATENÇÃO A SAÚDE DO IDOSO EM NATAL/RN.**

*Juliany Caroline Silva de Sousa, Saulo Victor e Silva*

Em paralelo às modificações observadas na pirâmide populacional, as doenças próprias do envelhecimento ganham maior expressão hoje em dia e um dos resultados é uma demanda crescente por serviços de saúde. O estudo teve como objetivo analisar a prevalência de diferentes comorbidades nos idosos do sexo masculino e feminino acompanhados em um centro especializado de atenção a saúde do idoso em Natal/RN. O estudo transversal foi conduzido com 60 idosos (média de 69,1 anos), sendo 50% do sexo feminino e 50% do sexo masculino, acompanhados pelo profissional nutricionista do centro especializado, durante o mês de janeiro a março de 2016, como parte da avaliação nutricional. Os dados foram coletados a partir dos prontuários, de acordo com a doença diagnosticada pelo médico e o encaminhamento para a intervenção dietética, associado esta, a avaliação antropométrica para averiguação da obesidade. As mulheres apresentaram maior prevalência para hipertensão, obesidade, diabetes mellitus e osteoporose e os idosos do sexo masculino, apresentaram prevalência para doença de Parkinson. Através da pesquisa do projeto SABE (2003) em São Paulo, as doenças crônicas aumentam no grupo etário de 60 a 74 anos para 75 anos e mais, sendo que algumas aparecem predominando no sexo feminino, dentre essas a osteoporose com 22,3% e 2,7%, respectivamente nos sexos feminino e masculino. Segue-se outras doenças associadas ao estudo da SABE, como o diabetes, que foi referido em 17,88% da amostra, com ligeiro predomínio no sexo feminino. Em Araraquara - SP, a hipertensão foi prevalente em 32,0% do sexo feminino e 25,3% do sexo masculino em pessoas de 15 a 74 anos

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

(OWL,1992). A maior prevalência de obesidade, para o sexo feminino, tem sido verificada em outros estudos populacionais realizados no Brasil (MOTLIS, 1998; RAMOS, 1993) e também, em algumas cidades onde a Pesquisa SABE foi desenvolvida (MELTON et al, 2000). Já o mal de parkison acomete preferencialmente o sexo masculino a partir da sexta década de vida (SILVA et al, 2007). As mulheres apresentam diferenças significativas em relação aos compartimentos e dimensões corporais e estudos mostram menor capacidade física, corroborando para o aparecimento de outras doenças. Além disso, a fase da menopausa, influencia no acometimento da osteoporose. Sendo assim, pode-se observar que fatores externos e genéticos, contribuem para a maior propensão de aparecimento de doenças e a intervenção nutricional eficaz, propicia uma melhora na qualidade de vida desses pacientes.

### **INGESTÃO DE CÁLCIO POR PRATICANTES DE BALLE T CLÁSSICO.**

*Giovanna Stefanne Lópes Barbosa, Rannapaula Lawrynhuk Urbano Ferreira, Erikarla Baracho Avelino, Adriana Bezerra  
Nunes, Bruna Leal Lima Maciel*

**Introdução:** O aporte adequado de cálcio é necessário ao desenvolvimento e manutenção de uma estrutura óssea saudável e fundamental à prática de atividades como o ballet clássico. Entretanto, não é incomum o consumo deste mineral encontrar-se abaixo das recomendações, tendo em vista as restrições alimentares sofridas na busca do corpo esguio característico das bailarinas. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo de cálcio em praticantes de ballet do sexo feminino. **Metodologia:** Este estudo foi aprovado pelo CEP-HUOL da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE nº 02465612.5.0000.5292). As participantes e os responsáveis legais, quando necessário, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizado um estudo transversal com 10 bailarinas clássicas, de escolas e companhias de referência de Natal/RN, que praticassem no mínimo 6 horas de treino semanais em nível intermediário/avançado, entre agosto e outubro de 2016. O estudo consistiu na aplicação de recordatórios 24h em triplicata para a obtenção do consumo médio de cálcio pelas participantes. Os recordatórios foram aplicados ao longo de três semanas, ocorrendo em dias não coincidentes e abrangendo o consumo alimentar de um dia do final de semana. A análise destes recordatórios para a quantificação do cálcio consumido foi realizada com o auxílio do programa Excel®, com base nas tabelas de composição de alimentos TACO (2011), IBGE (2011) e PHILIPPI (2002), nesta ordem de prioridade. Quando os alimentos não estiveram disponíveis nestas tabelas, foram analisados de acordo com seu rótulo. As necessidades de cálcio para cada participante, segundo faixa etária, foram determinadas de acordo com as recomendações propostas pelo Institute of Medicine (2011), sendo considerado o Estimated Average Requirement (EAR) de 800 mg/dia para as adultas e 1100 mg/dia para as adolescentes. **Resultados:** Observou-se uma inadequação no consumo de cálcio em 60% das bailarinas. As participantes apresentaram idade média de 25,4 (11,6) anos. A idade configura-se como fator importante na análise da recomendação de cálcio, uma vez que o EAR, valor

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

que atende às necessidades de 50% da população varia conforme a mesma, sendo maior para as adolescentes, dada a fase de retenção de massa óssea. As participantes que apresentaram provável adequação do consumo de cálcio (40% das bailarinas) eram todas adultas, com média de 36,3 (9,6) anos, com um consumo médio de 1361,9 (347,9) mg/dia. Ao passo que as participantes classificadas com provável inadequação (60% das bailarinas), eram todas as adolescentes (n=5) e somente n=1 adulta, sendo a idade média de 18,2 (5,7) anos, e o consumo médio de 641,28 (182,7) mg/dia de cálcio. Conclusão: Os dados demonstraram um aporte adequado de cálcio para a maioria das bailarinas adultas, enquanto que, para todas as bailarinas adolescentes, o consumo de cálcio encontrava-se muito abaixo das recomendações. Dessa forma, sugere-se atenção ao aporte deste mineral no consumo habitual das bailarinas estudadas, em especial durante a adolescência, período em que as recomendações dietéticas são maiores em vista do crescimento ósseo característico dessa fase da vida.

### PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS INTERNADOS COM ÚLCERA POR PRESSÃO.

*Tânia Lúcia da Cunha Pereira, Aimée Marissa Ferreira Lins de Melo, Lucilene Ferreira de Oliveira, Hilda Carla Moura dos Santos, Alessandra Gomes Araujo Barauna*

**INTRODUÇÃO:** O envelhecimento desencadeia uma série de alterações da pele que favorecem o desenvolvimento de úlceras de pressão, que são lesões localizadas na pele geralmente como resultado de pressão constante sobre o leito. Pacientes idosos necessitam de avaliações nutricionais periódicas, particularmente durante hospitalização. A desnutrição, condição comum e grave nessa faixa etária, é pouco diagnosticada. Subnutrição protéico-calórica em idosos hospitalizados promove tempo maior de internação, aumento da mortalidade e desenvolvimento de complicações como infecções e úlceras de pressão (GORZONII; PIRES, 2006). **OBJETIVO:** Realizar levantamento bibliográfico, referente ao tema, identificando o perfil nutricional de pacientes idosos hospitalizados, com úlcera por pressão. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica, cuja trajetória metodológica é análise de artigos científicos baseando-se no método descritivo e exploratório. Foram realizadas buscas na literatura de artigos originais e revisão que colaborassem com o tema, a amostra foi composta por 25 artigos dos últimos 15 anos, coletados no período de Maio a Setembro de 2016 após leitura íntegra dos mesmos. **RESULTADOS:** Pacientes idosos necessitam de avaliações nutricionais periódicas, particularmente durante hospitalização. A desnutrição, condição comum e grave nessa faixa etária, é pouco diagnosticada. Subnutrição protéico-calórica em idosos hospitalizados promove tempo maior de internação, aumento da mortalidade e desenvolvimento de complicações como infecções e úlceras de pressão (GORZONII; PIRES, 2006). As úlceras por pressão (UP) são definidas como lesões cutâneas ou de partes moles, superficiais ou profundas, de etiologia isquêmica, secundária a um aumento de pressão externa, e localizam-se, usualmente, sobre uma proeminência óssea. As úlceras por pressão (UP) ainda constituem importante

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

desafio para os profissionais da saúde. Muito se tem discutido sobre sua causalidade, fisiopatogenia e estratégias de prevenção e tratamento voltadas, principalmente, para as populações de maior risco, como os pacientes com doenças críticas e crônicas, além dos idosos. O diagnóstico é feito por meio de métodos visuais que também classificam as úlceras em estágios, importantes na elaboração de estratégias terapêuticas (BLANES et al. 2003). A avaliação nutricional pode detectar precocemente a desnutrição em pacientes idosos, o que atualmente representa uma crescente preocupação nutricional. Caso não diagnosticada a mesma pode resultar deterioração da saúde levando até mesmo à morte prematura. (EMED; KRONBAUER; MAGNONI, 2006). CONCLUSÃO: Avaliação e o acompanhamento nutricional são de grande importância na promoção e recuperação durante o internamento. Sendo também um bom indicativo das necessidades de nutrientes necessários para manter as funções do organismo e a composição corporal adequada do idoso enfermo, como a desnutrição, evitando o aumento da abertura de úlcera por pressão e consequentemente diminuindo tempo de permanência hospitalar.

### **OFICINA CULINÁRIA FUNCIONAL COMO INSTRUMENTO PARA PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM CRIANÇAS PRATICANTES BALLET CLÁSSICO.**

Rannapaula Lawrynhuk Urbano Ferreira, Erikarla Baracho Avelino, Giovanna Stefanne Lópes.

*Barbosa, Sancha Helena de Lima Vale, Bruna Leal Lima maciel*

Introdução: O ballet clássico é uma modalidade esportiva, com expressiva atividade músculo-esquelética, gerando gasto energético moderado. Em sua prática, é comum haver preocupação excessiva com a estética corporal, especialmente quando o baixo peso é almejado, podendo promover alterações alimentares. Evidências demonstram que esses comportamentos alimentares alterados têm se manifestado cedo, inclusive em crianças. O estado nutricional em que a criança se encontra reflete diretamente no seu crescimento e desenvolvimento. Nessa fase, a importância de uma dieta equilibrada torna-se ainda maior, bem como o incentivo de hábitos alimentares saudáveis. Assim, intervenções culinárias com propósito de gerar mudança no comportamento alimentar podem atuar como ferramenta para a promoção da saúde alimentar e nutricional, e melhoria na qualidade de vida. Faz-se necessário o desenvolvimento de atividades educativas e lúdicas para crianças, tendo em vista que a associação entre conceitos da nutrição e os conhecimentos em gastronomia poderão resultar em um positivo cenário educacional em alimentação e nutrição. Objetivo: Descrever atividade de oficina culinária funcional para crianças praticantes de ballet clássico. Material e método: A atividade faz parte de projeto aprovado pelo CEP-HUOL da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE nº 02465612.5.0000.5292). Foram planejadas duas oficinas culinárias funcionais no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UFRN. O tema da oficina foi “Ballet nutrichefs: Comida de Cinema”. Foram padronizadas as seguintes preparações para serem desenvolvidas: ratatouille, com sal de ervas (referente ao filme “Ratatouille”); spaghetti, com molho de tomate caseiro e almôndegas com chia e

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

linhaça (filme a “Dama e o Vagabundo”), cookies de aveia e castanhas de caju (filme “Shrek”) e bolinho escocês com calda de leite de coco caseiro (filme “Valente”). As receitas foram estabelecidas substituindo ingredientes e/ou adicionado grãos, cereais e frutas, de maneira que as preparações ficassem mais nutritivas, sem alterar suas características sensoriais. Resultados: A atividade foi desenvolvida com 24 crianças com idade entre 6 e 11 anos praticantes de ballet clássico da Escola de Ballet Maria Cardoso-Natal/RN, em setembro e outubro de 2016. As oficinas foram estruturadas em três etapas: 1) Acolhimento dos participantes e apresentação de cenas dos filmes infantis com as receitas; 2) Prática culinária, que proporcionava a vivência do cozinhar como experiência lúdica, criativa e compartilhada. As crianças prepararam as receitas, sendo tudo realizado em um contexto lúdico, ressaltando a “magia” dos ingredientes, explorando os personagens e histórias dos filmes apresentados; 3) Degustação coletiva e troca de saberes, intercalada com troca de sensações sobre a experiência vivida, sendo levantadas e sistematizadas as impressões gerais dos participantes em relação a esta atividade. Nessa etapa, foram mobilizados conhecimentos sobre os alimentos funcionais utilizados em cada receita, possibilitando uma aproximação e maior familiaridade com tais ingredientes. Todas as crianças descreveram a experiência de forma positiva, sentiram-se mais atraídas a degustar as preparações por se tratarem de “Comidas” de filmes infantis conhecidos e relataram vontade de reproduzir as receitas para seus familiares. Conclusão: Visando a necessidade de promoção de hábitos de vida saudável para crianças praticantes de ballet clássico, as oficinas culinárias mostraram-se excelentes atividades, tendo em vista a importância da manipulação dos alimentos, a promoção de habilidades culinárias e o envolvimento no preparo dos alimentos para uma melhor aceitação nessa faixa etária.

### **CONSUMO ALIMENTAR E DIETÉTICO DE ADOLESCENTES PRATICANTES DE BALLET.**

*Maria Luiza Rolim Bezerra, Giovanna Stefanne Lopes Barbosa, Sancha Helena de Lima Vale, Clelia de Oliveira Lyra, Bruna Lima Maciel*

Introdução: O ballet clássico é reconhecido como um exercício aeróbio de intensidade moderada, tendo prática amplamente disseminada no meio infantojuvenil. Por ser uma atividade que tradicionalmente exige um corpo magro, ela pode modificar os hábitos alimentares de suas praticantes, colocando-as em risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, especialmente em adolescentes. Objetivos: Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de adolescentes do sexo feminino praticantes de ballet. Metodologia: Foi realizado estudo transversal com 20 adolescentes, não profissionais, praticantes de ballet clássico. O estudo foi aprovado pelo CEP-HUOL da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE nº 02465612.5.0000.5292) e as adolescentes e seus respectivos responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estado nutricional foi avaliado utilizando os valores de score-z para os índices IMC-para-idade e altura-para-idade, sendo esses

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

classificados de acordo com os critérios da World Health Organization (2007). O consumo alimentar foi determinado empregando dois recordatórios 24h em dias diferentes. Para auxiliar na quantificação das quantidades dos alimentos ingeridos utilizaram-se imagens de porções disponíveis para inquéritos alimentares. A análise de conversão de energia e nutrientes foi realizada com base nas tabelas de composição nutricional TACO (2011), IBGE (2011) e PHILIPPI (2002) e os rótulos dos alimentos, nesta ordem de prioridade. A ingestão dietética foi avaliada segundo as recomendações propostas pelo Institute of Medicine (2002), considerando o gênero, a idade e o nível de atividade física das avaliadas. Quanto à análise estatística, os dados foram tabulados utilizando os softwares Excel® e IBM SPSS® v. 20. Foi utilizado o teste KolmogorovSmirnov para testar as variáveis quantitativas quanto à sua normalidade. Os resultados foram expressos em média, desvio padrão, diferença média com respectivo intervalo de confiança de 95% (IC 95%) e porcentagem de adequação em relação ao que foi consumido e o recomendado. Resultados: As participantes apresentaram média de IMC-para-idade de -0,12 (0,10) escores-z e de altura-para-idade de -0,05 (0,04) escores-z, sendo todas classificadas como eutróficas, de acordo com os dois indicadores. Pão, espaguete e açúcar refinado foram os alimentos que mais contribuíram com a ingestão energética. Com relação ao grupo dos cereais, o espaguete consistiu na maior porção consumida (110 g). Para o grupo dos vegetais, ao considerar alimentos folhosos, a porção média foi de 19 g e 30 g para raízes e outros vegetais. A média de ingestão de biscoitos foi de 65 g. A ingestão energética apresentou-se foi abaixo do recomendado em 70% das bailarinas. Observou-se que em média as bailarinas avaliadas consumiam 348,85 kcal abaixo do recomendado (Teste t-pareado, p-valor = 0,002). Ademais, todos os macronutrientes apresentaram inadequações frente às recomendações, de forma que 100% das bailarinas analisadas apresentaram ingestão de proteína e lipídios inadequada e 85% de carboidratos. Conclusão: Os dados revelam que adolescentes praticantes de ballet podem estar em risco para baixa ingestão energética e de macronutrientes. Tais resultados devem ser considerados cuidadosamente, uma vez que o déficit energético continuado pode comprometer tanto o estado nutricional como o desempenho no esporte.

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

### PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM PRATICANTES DE BALLET CLÁSSICO E SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL.

Rannapaula Lawrynhuk Urbano Ferreira, Giovanna Stefanne Lopes Barbosa, Erikarla *Baracho Avelino*, *Sancha Helena de Lima Vale*, *Bruna Leal Lima maciel*

**Introdução:** O ballet clássico é uma atividade que prioriza, além da beleza e delicadeza, um grande desempenho físico, agilidade, flexibilidade e força, visando o treinamento e performances com ênfase na sustentação e equilíbrio. Está inserido entre os esportes que exigem baixo peso e supervalorizam a estética corporal, colocando especialmente as praticantes do gênero feminino em maior risco para insatisfação com a imagem corporal (IC), podendo levar ao desenvolvimento de transtornos alimentares. **Objetivo:** Analisar a percepção e satisfação com a IC de bailarinas, relacionando com seu estado nutricional. **Materiais e métodos:** Este estudo foi aprovado pelo CEP-HUOL da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CAAE nº 02465612.5.0000.5292). As participantes e os responsáveis legais, quando necessário, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídas no estudo bailarinas clássicas em nível intermediário/avançado de escolas e companhias de referência, que treinassem, no mínimo, 6 horas semanais de ballet clássico, sendo as coletas realizadas em Natal/RN, entre agosto e outubro de 2016. A percepção e satisfação com a IC foi obtida por auto avaliação, com o uso de escala de 15 silhuetas corporais classificadas de acordo com IMC, variando de 12,5 a 47,5 kg/m<sup>2</sup>, com diferença constante de 2,5 pontos, proposta por KAKESHITA (2009). Também foi utilizado para análise da satisfação com a IC o Body Shape Questionnaire – BSQ, conforme versão traduzida para o português por Cordás e Castilho (1994). A avaliação do estado nutricional foi realizada através da aferição do peso e da altura para o cálculo do IMC. A classificação dos valores de IMC para adultas foi realizada utilizando critérios propostos pela OMS (1995), e, para adolescentes, os escores-z dos indicadores IMC/Idade e Altura/Idade, conforme as tabelas de referência da OMS (2007). Os dados foram analisados utilizando o programa SPSS, versão 19. **Resultados:** As bailarinas apresentaram em média 25,4 (11,6) anos, e 12,8 (8,3) horas de treino semanais. A escala de silhuetas demonstrou 70,0% de insatisfação com a IC nas bailarinas estudadas, sendo que 100,0% apresentaram distorção da IC, com 90,0% percebendo-se com uma silhueta maior do que a real. Interessantemente, o BSQ demonstrou apenas 20,0% de distorção da IC, sendo que 10,0% apresentaram leve e 10,0% grave distorção da IC. Isso pode ser explicado pelo fato de o questionário BSQ ser mais complexo, avaliando não só a percepção da IC, como também atitudes em relação à esta. As bailarinas eram em sua maioria (90,0%) eutróficas, conforme classificação do IMC. Ao se comparar o estado nutricional com a escala de silhuetas, observou-se que 55,6% das bailarinas eutróficas quanto ao IMC viam-se com uma silhueta referente a de sobrepeso/obesidade (Teste exato de Fisher,  $p = 0,039$ ). Ao se comparar o estado nutricional com a presença de insatisfação com a IC conforme o BSQ, observou-se que, das bailarinas eutróficas segundo o IMC, 77,8% apresentaram insatisfação com a IC (Teste exato de Fisher,  $p = 0,300$ ). **Conclusão:** A insatisfação com a IC foi comum entre bailarinas estudadas. Ao se relacionar a percepção da IC com o estado



## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

nutricional, observou-se alta insatisfação com a IC mesmo quando o IMC estava adequado, demonstrando tendência à superestimação da forma corporal. Esses resultados podem estar relacionados com a prática do ballet clássico, que exige um corpo mais magro e definido. Para comprovar essa hipótese, sugere-se a realização de estudos comparativos com outros grupos de atletas.

### ALCOOLISMO E ESTADO NUTRICIONAL: UMA FORTE RELAÇÃO.

*Hilda Carla Moura dos Santos, Tânia Lúcia da Cunha Pereira, Lucilene Ferreira Oliveira, Alexandra Gomes de Araújo  
Baraúna, Luciana Gonçalves de Orange*

Introdução: O alcoolismo, é um estado de intoxicação resultante do consumo crônico e elevado de bebidas alcoólicas (SCHMIDT et al., 2010). Nestas encontra-se o etanol, uma substância psicoativa que acarreta vários prejuízos ao organismo, dentre eles efeitos deletérios no estado nutricional, como: substituição do álcool pela ingestão de alimentos; fornecimento de calorias vazias (desprovidas de vitaminas e minerais); diminuição do apetite; indução de distúrbios gastrointestinais e hepáticos (MOLINA, 2003).  
Objetivo: Revisar estudos científicos acerca dos prejuízos que o alcoolismo causa e relaciona-los com o estado nutricional. Material e métodos: Revisão bibliográfica, realizada através da análise de artigos científicos por método descritivo e exploratório. As buscas foram realizadas na Biblioteca Virtual em Saúde – BVS que permite a localização simultânea nas bases de dados SciELO, Bireme, e LILACS. Resultados: Estima-se que dois bilhões de pessoas no mundo fazem uso de bebidas alcoólicas, e que 76,3 milhões apresentam doenças associadas ao consumo de álcool, uma vez que o mesmo consiste em uma das drogas de maior consumo impróprio e mais acessível de todas as drogas de abuso (ALBERTINO, 2001). O consumo moderado de álcool é definido como a ingestão de uma dose por dia para as mulheres e duas doses por dia para os homens, sendo uma dose equivalente a 14 gramas de etanol. A ingestão de doses diárias acima desse padrão é considerada prejudicial e representa risco para a saúde dos indivíduos (ALENCAR, SOUZA, BURINI, 1989). O etanol pode favorecer ao quadro de desnutrição específica, por ser fonte de 7,1kcal/g desprovidas de vitaminas e minerais, e por promover perda de apetite e diminuição do consumo de alimentos (BORELLI et al., 2004). Desse modo, a desnutrição pode ser resultado de um prejuízo na ingestão de alimentos ou da redução da absorção de nutrientes, que resultam em perda de peso, ocasionada pela depleção dos estoques de gordura e/ou massa muscular, conhecida como desnutrição proteico-calórica (BROWN et al., 2004). Estes fatores podem levar ao desenvolvimento de desnutrição primária, que consiste na menor ingestão de alimentos nutritivos e/ou pela má utilização das calorias fornecidas pelo etanol. E desnutrição secundária, que é causada pela má digestão e absorção dos nutrientes, decorrentes das complicações pancreáticas, hepáticas e deficiência enzimática intestinal (ADDOLORATO et al., 1997). Pode-se destacar também entre outras causas de desnutrição, a presença da ascite que contribui para a saciedade precoce, a encefalopatia e as hemorragias digestivas, que contribuem para uma ingestão inadequada de

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

nutrientes (MATTOS et al., 2003). Com isso, o alcoolista pode vir a apresentar Desnutrição Calórica Proteica (DCP), que consiste na baixa ingestão calorias, proteínas ou ambas, causando depleção dos estoques de gordura e/ou massa muscular e é bastante frequente em pacientes com doença hepática terminal (TAJIKI et al, 2002). A avaliação nutricional de alcoolistas é de grande importância, pois pode detectar precocemente a desnutrição. O diagnóstico nutricional destes indivíduos deve partir do resultado de uma avaliação completa, utilizando-se métodos subjetivos e objetivos como: semiologia, anamnese alimentar, dados antropométricos e bioquímicos (CUPPARI, 2005). Conclusão: O alcoolismo contribui para a piora do estado nutricional podendo resultar em um quadro de desnutrição. Portanto uma avaliação nutricional completa é bastante relevante no tratamento de alcoolistas.

### **ANÁLISE DE EFEITOS CLÍNICOS DOS CHÁS VERDE, BRANCO E HIBISCO QUANTO AO SEU PODER ANTIOXIDANTE E SEU USO PARA EMAGRECIMENTO.**

*Jéssica Louise Sales Gios, Hellen Francisca Marcelino de Paula, Julianna Domingos Campos de Souza, Camila Vanessa da Silva Moreira*

**INTRODUÇÃO:** Atualmente, é muito frequente encontrar pessoas em uma busca incessante pelo corpo perfeito, que buscam uma melhor qualidade de vida através de um estilo de vida saudável, combinando o uso de alimentos naturais e equilibrados com a atividade física (PAGANINI-COSTA, 2011). Portanto, apesar do chá já ser uma bebida popular, só perdendo para o consumo de água, sua procura vem aumentando devido aos diversos benefícios que a bebida oferece combatendo e prevenindo enfermidades, sendo também uma fonte significativa de compostos fenólicos, possuindo alto potencial antioxidante, que tem sido associado a uma menor incidência de doenças relacionadas com o estresse oxidativo. (PAGANINI-COSTA, 2011; ASOLINI et al., 2006; MORAIS et al., 2009). Ainda, sua variedade pode-se diferenciar pelo tipo de clima, solo, dentre outros fatores que vão sofrer alterações diretamente no sabor e na aparência de cada tipo (PAGANINI-COSTA, 2011). **OBJETIVO:** Analisar através de uma revisão da literatura os efeitos clínicos quanto ao poder antioxidante e o uso coadjuvante no processo de emagrecimento dos chás: verde (*Camellia sinensis*), branco (*Camellia sinensis*) e hibisco (*Hibiscus sabdariffa*). **MATERIAL E MÉTODO:** Os dados foram coletados através de bases de dados científicas contendo diversos artigos, e então associados para uma revisão de literatura. **RESULTADOS:** Diante do que foi pesquisado e encontrado, sugere-se que os chás provenientes da *Camellia sinensis* sejam capazes de promover a diminuição do peso e gordura corporal, auxiliar na prevenção e tratamento da obesidade, distúrbios cardiovasculares, dislipidemias e melhora na resistência à ação da insulina, melhorando os níveis séricos de glicose (TSUNEKI et al., 2004; FREITAS, 2007; MELO et al., 2009; CARPENEDO et al., 2012). O chá verde, por possuir uma alta quantidade de flavonoides, e o chá branco, que apesar de não existirem muitos artigos que tratem da perda de peso relacionado ao seu uso, por ser produzido através de brotos jovens que são protegidos da luz solar, a degradação de seus compostos polifenóis e antioxidantes é mínima, ocorrendo uma maior

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

concentração desses e promovendo mais benefícios a saúde (MANFREDINI, 2004; PAGANINI-COSTA, 2011; SANTOS, 2015). Quanto ao hibisco, apesar de poucos artigos conclusivos, alguns trazem a relação do seu extrato com o tratamento da obesidade e doenças relacionadas como diabetes mellitus II (BUCHHOLZ, 2016). **CONCLUSÃO:** Conclui-se que os chás trazem benefícios a saúde que associados podem levar a uma perda de peso, no entanto quanto ao seu poder de emagrecimento de maneira direta se fazem necessários mais estudos em humanos que sugiram resultados significativos.

### **FUNÇÃO DA VITAMINA D COMO FATOR DE PROTEÇÃO ÀS NEOPLASIAS: UMA REVISÃO.**

*Barbara Bezerra Santos Vieira Pires, Carina leite de  
Oliveira*

**Introdução:** No Brasil e no mundo, o número de casos de câncer registrados vem aumentando, esse aumento se dá tanto pelos avanços tecnológicos na área de diagnóstico, como pelas mudanças no estilo de vida, incluindo os hábitos alimentares e socioculturais. Atualmente, a vitamina D tem sua importância reconhecida, não só como corresponsável pela mineralização óssea, mas como fator de prevenção para alguns tipos de câncer. Os estudos a respeito da aplicação de vitamina D como fator de prevenção às neoplasias são recentes e necessitam de maior aprofundamento. **Objetivos:** O referente trabalho busca fazer uma revisão que façam referência à relação da vitamina D e o seu fator de proteção às neoplasias malignas. **Material e Método:** Pesquisa de cunho bibliográfico, a partir de dados datados do ano 1999 até 2016 nas bases de dados PubMed, Medline, Lilacs, Cochrane, Scielo e NCI nas línguas inglesa, espanhola e portuguesa, durante o período de agosto de 2013 a março de 2016. Usando as palavras-chave, nas três línguas: vitamina D, vitamina D e câncer, metabolismo da vitamina D no câncer. A pesquisa teve como foco os achados da interação da vitamina D como fator de proteção às neoplasias malignas buscando dados epidemiológicos da hipovitaminose D no Brasil e em todo o mundo e sua correlação com o aparecimento e incidências de neoplasias. Seguindo o modelo fornecido por Sampaio e Mancinni, 2006, divididos por metodologia e patologias relacionadas. **Conclusão:** Em 2002, NesbyO'Dell, et al, verificaram que a contagem de vitamina D é inversamente proporcional ao de câncer de mama. Mulheres (n= 1092) na pós menopausa, apresentaram nível sérico de vitamina D entre 16.9ng/mL a 21.6ng/mL. Estas foram suplementadas com uma dosagem de 400IU a 800IU/ dia e foi possível observar adequação da vitamina D sérica (CREW KD, et al, 2009). Garland et al, 2007 utilizou mulheres com deficiência de vitamina D e as suplementou com 2000IU/ dia, 50% apresentaram fator de proteção ao câncer de mama. O pubmed apresenta 60 estudos de relação direta vitamina D e cancer de colon. Garland, 2007 apresenta dados de que o aporte sérico de vitamina D em 82,5 nmol/L quantidade suficiente age de forma a prevenir 50% da neoplasia. Neste mesmo estudo, Garland et al, suplementa em 2000IU pacientes que apresentavam 30nmol/L de vitamina D sérica e em meses esses desenvolvem fator de proteção. A atuação da Vitamina D no crescimento e desenvolvimento de adenomas se dá pela expressão da enzima CYP24A1.

## **ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

Mostrando que é possível na presença de pólipos a CYP24A1 inibir o crescimento, a iniciação e diferenciação, sendo responsável por quebrar o caminho que levaria a carcinogêneses (YIN, 2011). Em um estudo com 1900 homens, mensurado nível de 25(OH)D e obtido a média de 16ng/mL, 70% apresentaram altas chances de desenvolver câncer de próstata (GARLAN ET AL, 2006). Jacobs et al (2015), utilizaram para estudo 44 homens com baixo risco de desenvolver câncer de próstata e administraram, por um ano, 4000 IU de vitamina D. Comparado com o grupo controle, houve redução do número de PSA (Prostate Specific Antigen). Dentro do grupo controle, 63% apresentaram alteração do PSA e após biópsia obtiveram score Gleason mais elevado que o grupo suplementado com vitamina D.

### **AVALIAÇÃO DE UMA DIETA DE CAFETERIA NA ALTERAÇÃO DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MODELO EXPERIMENTAL.**

*Silva, FKB, Costa, IS, Lima, VCO, Salviano, BDPD, Morais, AHA*

O aumento no desenvolvimento de doenças crônicas tem sido relatado como consequência das transformações do estilo de vida em consonância da diminuição da prática de atividades físicas e alteração do perfil alimentar. Destaca-se entre as modificações alimentares o maior consumo de carboidratos, especialmente os refinados, presentes rotineiramente em dietas de cafeteria. Essas caracterizam-se por ser altamente palatável e por fornecer um aporte calórico elevado, sendo esse decorrente do aumento de carboidrato e/ou lipídios na sua composição. O grupo de pesquisa Nutrição e Substâncias Bioativas para Saúde desenvolveu uma dieta de cafeteria que têm provocado em modelo experimental, alterações em parâmetros antropométricos e bioquímicos, preditivos da síndrome metabólica. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito dessa dieta de cafeteria no perímetro da cintura (PC) e nos marcadores bioquímicos, colesterol (COL), lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) e lipoproteína de muito baixa densidade (VLDL-c) em ratos, reconhecidos como fatores de risco cardiovascular. Utilizou-se ratos machos, adultos da linhagem Wistar, divididos em dois grupos (n = 05), denominado de controle e cafeteria. Ao grupo controle, foi fornecido a dieta padrão Labina®, considerada nutricionalmente adequada, e ao segundo, a dieta de cafeteria *ad libitum* por 17 semanas. Os ratos foram avaliados quanto as medidas do PC e do perfil lipídico ao final do experimento. A análise estatística revelou que os ratos alimentados com a dieta de cafeteria apresentaram os PC ( $p < 0.0001$ ) e os valores séricos de VLDL-c ( $p = 0.0159$ ) significativamente maiores do que aqueles alimentados com dieta padrão. Em contrapartida, o LDL-c foi significativamente menor no grupo dieta de cafeteria, no entanto, ressaltando-se as limitações em estimar essa lipoproteína uma vez que essa sofre influência direta dos valores de triglicérides (TG). Já as concentrações de COL não tiveram diferença estatística entre os grupos. Dessa forma, a dieta de cafeteria analisada neste estudo, teve impacto significativo no grupo que a consumiu, especialmente no que se refere ao PC, o que é um fator de risco para o desenvolvimento DCV, e ainda foi capaz de alterar os valores de VLDL-c, nesse

## ANAIS DA II JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

mesmo grupo. O aumento dessa lipoproteína, tem sido considerado um dos possíveis mecanismos para o desencadeamento da hipertrigliceridemia induzida por carboidrato e/ou lipídios. Logo, essa dieta pode vir a ser utilizada em estudos futuros que visam analisar esses marcadores avaliados.

### **OBESIDADE COMO UMA DOENÇA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DAS PRINCIPAIS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE GERAL DO INDIVÍDUO, DECORRENTE DO ACÚMULO EXCESSIVO DE GORDURA CORPORAL.**

*Faglanya Emanuelle Henrique Amâncio, Pamela Rodrigues Martins Lins*

A Obesidade, antes considerada como símbolo de nobreza e riqueza é atualmente categorizada como doença desde 1985 pela Organização Mundial de Saúde. Entretanto ainda não temos esse conceito completamente entendido pela sociedade, visto que uma pessoa obesa dificilmente terá essa consciência de que está doente. Todavia a obesidade desencadeia diversas alterações sistêmicas na dinâmica corporal, em virtude do papel ativo do tecido adiposo como excretor de adipocinas inflamatórias e não inflamatórias, que provocam no corpo o surgimento de um completo desarranjo metabólico. Diante disso, é possível perceber que a obesidade, por retirar o estado de saúde do indivíduo, provocar desequilíbrio endócrino e metabólico, aumentar sua taxa de mortalidade e aumentar o risco de surgimento das mais diversas doenças é considerada uma doença, fato confirmado pela conclusão de que é possível de regressão com a perda do excesso de tecido adiposo corporal. Já concluía de forma ampla, Cuppari (2014), ao relatar que a obesidade não é uma doença única, e sim um grupo heterogêneo de distúrbios, manifestados pelo excesso de gordura corporal, com expressivas implicações metabólicas e sistêmicas. Os reflexos da obesidade não se limitam a alterações na saúde física. Há também impactos na saúde mental de grande impacto psicológico, já que a sociedade ainda tem um comportamento de preconceito e exclusão para as pessoas que fogem aos padrões de beleza estabelecidos pela coletividade. Dessa forma, entendendo doença como uma desordem no estado de saúde do indivíduo, analisando algumas das implicações endócrinas e o potencial inflamatório do tecido adiposo, as comorbidades associadas à obesidade expostas conclui-se que a obesidade pode ser considerada uma doença multifatorial, de alto potencial de mortalidade e que por isso deve ser prevenida o mais cedo possível.