



**IV JORNADA POTIGUAR
DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

01 E 02 DE DEZEMBRO DE 2018

Anais da IV JORNADA POTIGUAR DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

Jornada Potiguar de Nutrição funcional (4. 2018: Natal).

Anais d IV Jornada Potiguar de Nutrição Funcional, 01 e 02 de dezembro de 2018, Natal (RN)/Organizado pelo Instituto de Nutrição Integrada – INI (Realização: Instituto de Nutrição Integrada – INI) – Natal: 2018.

31 p.; edição digital

ISSN: 2526-2505.

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

Lei 9610 de 19 de fevereiro de 1998.

COMPARAÇÃO DE MODELOS DIETÉTICOS NA INDUÇÃO DE ALTERAÇÕES NA MICROBIOTA INTESTINAL DE RATOS WISTAR.

Emanuel Ubaldino Torres Júnior, Thais Helena Figueirêdo do Bonfim, Mirela Gouveia, Jailane de Souza Aquino

INTRODUÇÃO: O trato gastrointestinal é habitado por diferentes micro-organismos que influenciam no metabolismo e sistema imune do hospedeiro. Quando há um desequilíbrio na composição desta microbiota, a permeabilidade intestinal aumenta, havendo perda da integridade epitelial e ativação de vias inflamatórias, que podem levar ao desenvolvimento de diversos distúrbios. Um dos principais fatores associados a esse desequilíbrio está o padrão alimentar, em que dietas como a de cafeteria e a ocidentalizada podem modificar a composição da microbiota, mesmo na ausência de obesidade. É importante, reconhecer qual dos modelos dietéticos é mais eficaz na indução de alterações metabólicas, especialmente na microbiota intestinal, como modelo para estudos relacionados a estes parâmetros de saúde. **OBJETIVO:** Comparar dois modelos dietéticos quanto à indução de possíveis alterações na contagem de micro-organismos intestinais em ratos *Wistar*. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram utilizados vinte e quatro ratos machos, mantidos em gaiolas individuais, randomizados em três grupos: controle sadio (CON), que receberam dieta padrão de manutenção (AIN-93M), tendo como fonte lipídica o óleo de soja (10,1% kcal/lipídios); experimental com ratos consumindo dieta de cafeteria (EDC), em que foram ofertados vinte oito alimentos industrializados de consumo humano (e.g. hambúrguer, mortadela, salsicha, biscoito recheado, queijo, chocolate, bolo, pão, entre outros), em conjunto com a ração AIN-93M, totalizando 38,65% kcal/lipídios; e experimental com ratos consumindo dieta ocidentalizada (EDO), elaborada com ingredientes da dieta AIN-93 M, além de ingredientes presentes na dieta ocidental, tais como farinha de trigo, frutose, leite condensado, banha de porco, margarina e cloreto de sódio (24,11% kcal/lipídios). Foram analisados os parâmetros de ingestão de gordura total (GT) e saturada (GS) para as dietas dos três grupos. Após dezesseis semanas de experimento, amostras de fezes frescas foram coletadas e utilizadas para a avaliação da contagem de *Lactobacillus* spp., *Bifidobacterium* spp. e *Enterobacteriaceae*. Todo o protocolo foi aprovado pela Comissão de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) (nº 056/2017). Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e pós-teste de Tukey, ao nível de significância de 5%, utilizando o *software* GraphPad Prism® 7. **RESULTADOS:** A ingestão de GT e GS diferiram entre os três grupos ($p < 0,05$): EDC (GT=413,3±35,06g; GS=160,2±14,49g) >EDO (GT=159,5±11,77g; GS=62,71±3,87g) >CON (GT=68,45±2,44g; GS=11,76±0,39g). Quanto a contagem de células bacterianas viáveis nas fezes, foi observado uma maior concentração de *Lactobacillus* spp. (7,35±0,82 Log₁₀ UFC/g) e *Bifidobacterium* spp. (7,56±0,42 Log₁₀ UFC/g) em CON ($p < 0,05$). Enquanto a contagem de *Enterobacteriaceae* foi maior nos grupos EDO (8,70±0,43 Log₁₀ UFC/g) e EDC (7,90±0,72 Log₁₀ UFC/g) quando comparado ao CON (5,58±0,24 Log₁₀ UFC/g) ($p < 0,05$). No entanto, entre os dois grupos que consumiram as dietas hiperlipídicas (EDC e EDO) não houve diferença significativa ($p > 0,05$) para a contagem dessas bactérias. **CONCLUSÃO:** Os modelos dietéticos contribuíram para uma redução de bactérias com potencial probiótico (*Lactobacillus* spp. e *Bifidobacterium* spp.) e aumento de bactérias potencialmente patogênicas (*Enterobacteriaceae*); e isto pode colaborar na ocorrência de alterações na permeabilidade intestinal. Esses resultados apontam que mesmo os grupos tendo um perfil de ingestão de gordura diferente, ambas as dietas hiperlipídicas, ocidentalizada e de cafeteria, contribuíram para a modificação da microbiota intestinal e que a escolha da dieta utilizada poderá ficar a critério das particularidades de cada estudo.

Palavras-chave: Bactérias Probióticas, Dieta Hiperlipídica, Saúde Intestinal, Síndrome Metabólica.

OS IMPACTOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS DURANTE A GESTAÇÃO E SUA RELAÇÃO COM A OBESIDADE E SUAS COMORBIDADES.

Camila Tavares de Souza Soares

INTRODUÇÃO E OBJETIVO: Esse artigo teve como objetivo realizar uma revisão de literatura sobre os possíveis efeitos da suplementação de probióticos durante a gestação e sua relação com o ganho excessivo de peso e suas comorbidades metabólicas associadas. **METODOLOGIA:** Como bases de dados foi usado o Medline, Lilacs, PubMed-NCBI e SciELO no período entre agosto de 2017 a agosto de 2018. Foram achados 471 artigos ligados ao tema e posteriormente foram selecionados 30 artigos que preenchiam os critérios e foram lidos na íntegra para realização desta revisão de literatura. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A grande quantidade de microrganismos que colonizam o trato gastrointestinal pode ser reconhecido como um órgão metabólico que complementa o funcionamento do aparelho intestinal humano. Considerando a epidemia mundial da obesidade, há interesse em como as interações entre os metabólitos humanos e microbianos pode afetar no equilíbrio energético. A microbiota intestinal pode estar envolvida no processo de acúmulo de gordura, incluindo arrecadação excessiva de energia e armazenamento de nutrientes favorecendo para o desenvolvimento da obesidade em mulheres durante e após a gestação. Dessa forma, mulheres grávidas com obesidade fornecem energia excessiva ao feto e aumenta o risco de complicações para o recém-nascido. Assim, muitos estudos experimentais têm sido realizados que realicionam o impacto dos probióticos e suas modificações envolvidas no efeito protetor do desenvolvimento da obesidade em gestantes e suas consequências para o bebê. **CONCLUSÃO:** A suplementação de probióticos aparenta ter um efeito positivo para o tratamento e prevenção do ganho excessivo de peso durante a gestação. Porém é necessário maior número de estudos sobre a suplementação probiótica na gestação.

Palavras-chave: pediatria, probiótico, obesidade.

O USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS NO RETARDO DAS DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS.

Amanda de França Ramos, Raquel Bezerra de Sá de Sousa Nogueira

INTRODUÇÃO: Doenças Inflamatórias Intestinais (DII) são doenças crônicas que acometem o trato gastrointestinal. As duas apresentações mais comuns são a Doença de Crohn (DC) e a Retocolite Ulcerativa Inespecífica (RCUI). A etiologia dessas doenças é multifatorial, envolvendo fatores genéticos e ambientais, além da microbiota intestinal e a resposta imune dos pacientes. A patogênese das DII está ligada a alterações do sistema imunológico digestivo, que desencadeia respostas inflamatórias inadequadas, graves e prolongadas em indivíduos geneticamente predispostos (BURGOS MGPA et al., 2008). O processo inflamatório das lesões intestinais pode levar o paciente à desnutrição, não só pela atividade da doença, mas também por anorexia, má absorção de nutrientes, estresse oxidativo, necessidades nutricionais aumentadas e uso de medicamentos. **OBJETIVO:** Abordar o uso de suplementos imunomoduladores no tratamento das doenças inflamatórias intestinais e resaltar os benefícios da terapia nutricional com prebióticos e probióticos na prevenção da patologia. **METODOLOGIA:** O levantamento dos dados buscou primeiramente por metanálises, estudos randomizados duplo cegos, artigos de revisão e posteriormente os artigos de maior relevância sobre o assunto, dando sempre preferência aos artigos mais atuais que tratassem sobre a Terapia Nutricional nas DII. As bases de dados utilizadas foram Pubmed, Scielo e Lilacs. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Prebióticos são carboidratos não digeríveis que promovem o crescimento de certas bactérias no cólon, proporcionando benefícios à saúde. Atua na proliferação de bactérias benéficas, preservação da mucosa intestinal, manutenção de eletrólitos e fluidos intestinais, defesa contra micro-organismos patogênicos, estimulação da imunidade e de certas propriedades nutricionais no trato gastrointestinal (IOANNIDIS O et al., 2011). Os prebióticos mais estudados são a inulina, psyllium, oligofrutose e lactulose. Recomenda-se o consumo de 3 a 13g diários destas substâncias, na qual, podem ser encontrados na banana, alho poró, alcachofra, fêculas e fibras dietéticas. Os probióticos são microrganismos vivos presentes em alimentos como o iogurte e leites fermentados. Atuam na imunomodulação intestinal evitando a translocação bacteriana, favorecendo a recuperação da permeabilidade intestinal, suprimindo algumas cepas bacterianas e a produção de citocinas como o TNF- α , levando ao aumento da imunoglobulina A e da interleucina 10 (IL-10). As cepas mais utilizadas são *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*. O uso de probióticos nas DII tem sido estudado como uma possível forma de equilibrar a microbiota intestinal, contribuir com a terapia medicamentosa e manter a remissão da doença (DAMASKOS D, KOLIOS G, 2008). A glutamina é o aminoácido não essencial mais encontrado no corpo humano. Fornece energia para linfócitos e enterócitos, estudos mostram que a suplementação com glutamina, empregada em nutrição enteral ou parenteral tem sido sugerida para melhorar a eficácia do apoio nutricional, em função do estímulo à síntese proteica e sistema imunológico promovido por este aminoácido e consequentemente diminuindo o catabolismo (BENJAMIN J et al., 2012). **CONCLUSÃO:** Conclui-se que é possível retardar ou mesmo tratar a sintomatologia de doenças inflamatórias intestinais através da alimentação saudável, equilibrada e individualizada o que resulta em uma homeostase corpórea para esses indivíduos, diminuição de radicais livres e progressão da doença através de fitoquímicos ou microrganismos benéficos à saúde.

Palavras-chave: Imunomoduladores, Fitoquímicos, Microbiota Intestinal.

OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO NO GRUPO DE HIPERDIA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE/RN.

Taís de Castro Andrade, Aline Araújo e Silva Lucena de Sousa

Introdução: O termo “diabetes mellitus” refere-se a um transtorno metabólico de etiologias heterogêneas, caracterizado por hiperglicemia e distúrbios no metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras, resultantes de defeitos da secreção e/ou da ação da insulina. E a hipertensão arterial sistêmica é uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial (PA \geq 140 x 90mmHg). Ambas doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são classificadas como grave problemas de saúde pública no Brasil e no mundo devido aos aumentos de sua prevalência. Contudo, esses problemas são considerados Condição Sensível à Atenção Primária. Já as Oficinas culinárias são ações de Educação em Saúde que podem ser adotadas, no intuito de diminuir a ocorrência das DCNT. Podem tornar os alimentos mais atraentes e apetitosos, além de envolver os participantes, leva-los à reflexão e às trocas de experiências. Com o objetivo de melhorar a adesão dos pacientes do HIPERDIA a mudanças no hábito alimentar foi realizada uma oficina culinária em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) em São Gonçalo do Amarante/RN. E aplicado o teste de aceitabilidade através da Escala Hedônica. Metodologia: Realizou-se uma oficina culinária, na UBS, com os pacientes que compareceram para o grupo de HIPERDIA, que foram 15 mulheres. Elaborou-se duas preparações, sendo uma salgada, Torta funcional de frango; e outra doce, Bolo de banana, maçã e aveia adoçado com uvas passas. As preparações foram adaptadas para o público sem utilização de temperos industrializados, açúcares e adoçantes. Utilizando-se de alimentos *in natura* para temperar e adoçar as preparações. Após a degustação das preparações foi aplicado o teste de aceitabilidade, através de uma ficha de Escala Hedônica facial mista de 5 pontos, que evoluíam do detestei ao adorei. Resultados: Pelo método da Escala Hedônica, ambas as preparações foram avaliadas com a aceitabilidade de 100%, todas no ponto 5. A satisfação das preparações deve-se a aplicação da técnica correta ao combinar os sabores dos alimentos, criando preparações de fácil reprodução com utilização de alimentos de baixo custo e fácil acesso. Conclusão: Observou-se a satisfação dos participantes na oficina culinária como uma ferramenta instigante no processo de Educação em Saúde no estímulo a uma alimentação saudável. As oficinas culinárias são um processo pratico de preparação que promove uma interação entre os participantes, discussão, reflexão e um maior interesse para aderir a um novo hábito alimentar. Então, se faz necessário a promoção desse tipo de ação, dentro das UBS, visando uma melhor adesão a mudança de hábitos.

Palavras-chave: Oficina culinária, Alimento dietético, Diabetes, Hipertensão.

UM OLHAR DIFERENCIADO: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS COM MICROCEFALIA.

Rianne Soares Pinto Gonçalves, Jéssica Juliana Nogueira de Queiroz, Jéssika Priscilla Sales de Oliveira Santos, Michele Edmila Silva Sousa

Introdução: O vírus Zika (ZIKAV) é um flavivírus que se relaciona com os vírus Dengue, Febre Amarela e Nilo Ocidental. No ano de 2015, no Brasil, houve um surto do ZIKAV, na qual foi constatado um aumento nos casos de recém-nascidos com microcefalia (FLOR; GUERREIRO; ANJOS, 2017). A microcefalia é uma malformação congênita que interfere no sistema nervoso central, causando limitações neurológicas (BRASIL, 2016b), as quais acabam influenciando na alimentação, função motora, cognitiva, na deglutição, mastigação e outras, causando um grande risco de desenvolver desnutrição (BRASIL, 2016a).

Objetivo: Avaliar o perfil antropométrico de crianças com microcefalia na cidade de Mossoró-RN. **Material e Métodos:** Estudo transversal, descritivo, realizado com 11 crianças acometidas pela microcefalia decorrente do Zika Vírus no surto do ano de 2015, com idade máxima de 3 anos. Para a coleta de dados foi utilizado uma balança portátil com capacidade máxima de 150kg, fita métrica inelástica com escala de até 200cm. Os dados foram coletados no ambulatório do Núcleo de Atenção Materno Infantil (NAMI), localizado na Faculdade de Enfermagem (FAEN), na cidade de Mossoró, no período de julho de 2018. Para avaliação do diagnóstico, foram utilizadas as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (2006). Para aferição do peso, foi pedido que a mãe se postasse em pé na balança com a criança nos braços e depois a mesma ficasse sozinha, sendo feito, assim, a diminuição do peso da mãe com a criança e só da mãe para que se pudesse chegar ao peso da criança. Em relação a estatura, foi feita estimativa através da altura recumbente, devido a incapacidade motora das crianças. O presente estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UERN, sob o parecer 2.584.768. **Resultados:** Obteve-se um percentual aproximadamente de 64% (n=7) dessas crianças com magreza acentuada, 27% (n=3) com eutrofia e 9% (n=1) com grau de obesidade, a partir das curvas de crescimento nos parâmetros de Peso/Idade, Estatura/Idade e IMC/Idade. **Conclusão:** A partir desses resultados, percebe-se o quão importante é o profissional nutricionista no acompanhamento das crianças com microcefalia, uma vez que o grau de magreza se torna relevante diante de um número elevado, bem como o dado de obesidade. Portanto, faz-se necessário esse acompanhamento para que se tenha um ganho na qualidade de vida e na promoção à saúde dessas crianças, pois um estado nutricional fora do adequado acaba interferindo no crescimento e desenvolvimento, principalmente de crianças que possui alguma malformação congênita (ou não).

Palavras-chave: Avaliação Nutricional, Microcefalia, Criança.

“CALENDÁRIO NUTRITIVO” COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ATENDIMENTO AO PÚBLICO INFANTIL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

Jéssica Juliana Nogueira de Queiroz, Rianne Soares Pinto Gonçalves, Jéssika Priscilla Sales de Oliveira Santos, Michele Edmila Siva Sousa

Introdução: A educação alimentar e nutricional se configura como um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, intersetorial e multiprofissional, que utiliza diferentes abordagens educacionais. São ações que envolvem indivíduos ao longo de todo o curso da vida, grupos populacionais e comunidades, considerando as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012), podendo ser trabalhada em diversos locais, como escola, unidades básicas de saúde com atendimentos individuais ou de grupo, e diferentes faixas etárias, tendo para isso diversas estratégias, como histórias de conto de fadas, desenvolvimento de hortas, calendário nutritivo, palavras-cruzadas, pinturas, entre tantas outras. Tratando do público infantil, especificamente crianças em fase pré-escolar, de 1 a 6 anos, faz-se necessário o uso de estratégias que captem o interesse das crianças, estimulando sua participação no desenvolvimento do conhecimento, ao mesmo tempo em que se deve considerar a capacidade cognitiva e a fase de desenvolvimento da criança (JUZWIAK, 2013). A partir dos atendimentos realizados com crianças em fase pré-escolar, encaminhadas em sua maioria devido a alimentação inadequada, percebeu-se a necessidade de utilizar estratégias lúdicas afim de promover mudanças nos hábitos alimentares do público infantil. **Objetivos:** Desenvolver um calendário nutritivo como estratégia lúdica no atendimento individual para o público infantil em uma Unidade Básica de Saúde, com o intuito de promover a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis. **Material e Métodos:** O calendário nutritivo foi desenvolvido a partir de um calendário no programa Word, na qual cada dia foi reservado para um desafio alimentar, sendo colocado em cada dia uma imagem colorida acompanhada de frases de fácil compreensão para criança, como: “vamos deixar o prato mais colorido”; “dia de dar superpoderes aos olhos”; “junte arroz e feijão e ganhe poder em dobro”; “prepare uma vitamina de fruta”; “faça uma foto de sua refeição em família”; buscando, assim, estimular a criança a provar frutas e vegetais que não conhecem, acrescentar na alimentação diária novos alimentos, preparar receitas com o acompanhamento dos pais. Ao final do mês, foi recomendado aos pais premiar com um passeio ao parque, ir ao cinema, pelas conquistas que a criança obteve. Ressalta-se que os pais são orientados a não forçar a criança a provar os alimentos, ter paciência ao oferecer algo novo, pois pode haver rejeição, e participar junto com a criança do processo de mudança dos hábitos alimentares. **Resultados:** A utilização do Calendário Nutritivo para atendimentos com o público infantil mostrou-se bastante positivo, observou-se melhora na aceitação das crianças por frutas e vegetais, além de estimular o conhecimento por novos alimentos, promover a interação entre os pais e as crianças, tornando o momento da refeição prazeroso. Através dos depoimentos dos pais, verificou-se que houve uma melhora no aspecto qualitativo da alimentação dos seus filhos. **Conclusão:** A aplicação de estratégias lúdicas com o público infantil no intuito de promover a alimentação saudável é de grande valia, seja, em consultórios, unidades básicas de saúde, no ambiente escolar. O calendário nutritivo é um instrumento educação alimentar e nutricional de fácil aplicação, que desperta o interesse da criança e contribui de maneira significativa para adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional, Alimentação Saudável, Estratégias Lúdicas, Crianças, Calendário Nutritivo.

EFEITO DO ÓLEO DE CHIA (*SALVIA HISPANICA L.*) NO TRATAMENTO DO DIABETES TIPO 2, EM CAMUNDONGOS.

Cinthia Romeika de Oliveira, Milena Ferreira Silva

Introdução e Objetivos: A obesidade é uma das causas da resistência à insulina em tecidos periféricos, estando envolvida diretamente com o desenvolvimento do Diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2). O DM2 está associado a fatores hereditários e ambientais e, nos últimos anos tem sido relacionado ao processo inflamatório crônico de baixo grau, caracterizado por infiltração de células inflamatórias e secreção de fatores pró-inflamatórios. O consumo de peixe e o aumento de ácidos graxos poliinsaturados do tipo n-3 (AGP n-3) na dieta têm sido associados a efeitos antiinflamatórios e benefícios para a saúde em uma série de doenças, incluindo o DM. Alguns estudos *in vitro* ou *ex vivo* têm mostrado que esses AGP, provenientes de fontes marinhas, estimulam a secreção de insulina, porém em modelos animais *in vivo*, tais resultados são limitados e inconsistentes. A chia (*Salvia hispânica L.*), maior fonte vegetal de AGP n-3, tem sido utilizada como base da alimentação de animais para aumentar o conteúdo de AGP n-3. Nesse sentido, este estudo teve como objetivo determinar o efeito da suplementação dietética com óleo de chia sobre o consumo alimentar e calórico, ganho de peso, glicemia, teste de tolerância à glicose (GTT) e teste de tolerância à insulina (ITT), em camundongos submetidos ao modelo de DM2, induzido por dieta hiperlipídica e estreptozotocina (STZ). **Metodologia:** Para isso foram utilizados camundongos C57bl/6 machos com 24 semanas de idade, o número da CEA 1055090915, separados randomicamente em 3 grupos: grupo Controle alimentado por 6 semanas com dieta padrão (C; n=9), grupo diabético chia, animais submetidos ao modelo de DM2 suplementados com óleo de chia, por via oral, na dose de 1,5 g/kg/dia (DC; n=9) e grupo diabético, animais submetidos ao modelo de DM2 suplementados com água (D; n=10). Para a indução do DM2, os animais eram alimentados com dieta hiperlipídica (60 % gordura) durante 6 semanas, e no final da terceira semana os animais dos grupos D e DC recebiam uma dose baixa de STZ (40 mg/kg/dia), durante 5 dias consecutivos, por via intraperitoneal. O peso corporal e o consumo alimentar e energético eram determinados uma vez por semana. Na última semana de tratamento os animais foram submetidos ao GTT e ITT. **Resultados e Discussão:** Os grupos D e DC apresentaram glicemia basal significativamente aumentada e desenvolveram resistência à insulina em relação ao grupo C. O consumo alimentar e energético não foi diferente entre os grupos D e DC, mas estes grupos apresentaram aumento significativo na ingestão calórica, embora tenham apresentado menor consumo alimentar em relação ao grupo C. A suplementação dietética com óleo de chia promoveu perda de peso corporal após a 3ª semana de alimentação em relação aos grupos C e D, não alterou a resistência à insulina, entretanto induziu melhora significativa na tolerância à glicose em relação ao grupo D. **Conclusões:** Os nossos resultados mostram que a suplementação dietética com óleo de chia, por 6 semanas, promove perda de peso, e melhora a tolerância à glicose em modelo de DM2 induzido por dieta hiperlipídica e estreptozotocina.

Palavras-chave: Chia, Camundongos, Diabetes, Estreptozotocina.

O USO DO ÔMEGA-3 NO TRATAMENTO DA ANSIEDADE.

Cinthia Romeika de Oliveira, Maria de Fátima Santos Fernandes, Fernanda da Fonseca Freitas

Introdução: A ansiedade caracteriza-se por um estado de tensão, apreensão e desconforto, podendo ser resposta a estresse ou a estímulo ambiental. Os sintomas físicos mais comuns da ansiedade incluem: taquicardia, transpiração, tremores, tensão muscular, dores de cabeça, insônia, entre outros. Nos sintomas comportamentais o indivíduo pode apresentar inquietação, isolamento e esquivia. Já os sintomas emocionais podem incluir medo, apreensão ou temor, e impaciência. A ansiedade pode ser classificada em Estado e Traço. O estado de ansiedade (A-estado) é caracterizado por sentimentos desagradáveis de tensão e apreensão conscientemente percebidos, e por aumento na atividade do sistema nervoso autônomo. O traço de ansiedade (A-traço) refere-se a diferenças individuais relativamente estáveis em propensão à ansiedade. Crê-se que um déficit nutricional do ácido graxo ômega-3 na alimentação possa estar relacionado com a manifestação de alterações a nível físico, psíquico e comportamental no homem. Sendo assim, o ômega-3 tem sido relacionado com o tratamento da ansiedade, pois o seu consumo resultaria na redução da produção de citocinas pró-inflamatórias, ocasionando, portanto, redução dos sintomas ansiosos e depressivos. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito do ômega-3 em relação à ocorrência e intensidade da sensação subjetiva de ansiedade em estudantes universitários. **Método:** Participaram do estudo 20 estudantes do curso de Nutrição, dos gêneros masculino e feminino, com idade média de 25 ± 3 anos, o número do CEP: 777-981. Os participantes foram distribuídos aleatoriamente entre o grupo controle e ômega-3 que receberam 1 cápsula 1000 mg de ômega-3. A ansiedade pode ser categorizada de acordo com escore obtido pelo indivíduo: baixa ansiedade, de 20 a 40 pontos; média ansiedade, de 40 a 60 pontos e alta ansiedade, de 60 a 80 pontos. Todo o procedimento experimental ocorreu em uma única sessão que consistiu de quatro momentos sequenciais: inicial (I), antes do discurso (A), discurso (D) e final (F). No momento (I), após 10 minutos de repouso, foi realizada a primeira mensuração do IDATE-E. Após a mensuração do inventário, os sujeitos participantes do grupo ômega-3 ingeriram a cápsula contendo 1000 mg do ácido graxo (180mg de ácido graxo eicosatetraenoico e 120mg de docasahexaenoico) e após 30 minutos, eles foram submetidos ao próximo momento. A ansiedade foi induzida pelo Teste de Simulação de Falar em Público. Para mensurar a ocorrência e intensidade da sensação de ansiedade foi utilizado o Inventário de Ansiedade Traço – Estado (IDATE-T e E). **Resultados:** Ocorreu um aumento na pontuação dos escores do IDATE-E no momento antes do discurso no grupo ômega-3 (média=61 pontos) em relação ao grupo controle (média=59 pontos), caracterizando um alto nível de ansiedade no grupo que sofreu a intervenção com ômega-3. Na avaliação entre os dois grupos estudados podemos observar que no grupo controle a ansiedade manteve-se moderado em todos os momentos, com escores variando entre 58,4 a 59,5 pontos. Porém, no grupo ômega-3 no momento antes do discurso, a ansiedade tornou-se mais elevada, passando de moderada para alta (escore > 60 pontos) e manteve-se alta até o momento final. **Conclusão:** Sugere-se que o ômega-3, administrado na concentração de 1000 mg e de modo agudo, não constitui uma estratégia no tratamento não-farmacológico da ansiedade.

Palavras-chave: Ômega-3, Ansiedade, Universitários.

CONCENTRAÇÃO DA VITAMINA E NO SORO E CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DE MULHERES LACTANTES.

Amanda Freitas De Oliveira, Amanda de Sousa Rebouças, Ana Gabriella Costa Lemos da Silva, Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues, Roberto Dimenstein

INTRODUÇÃO: A vitamina E é um potente antioxidante, sendo responsável pela proteção das membranas celulares contra a peroxidação. Durante a lactação, a recomendação de ingestão de vitamina E para as lactantes aumenta, devido à maior demanda da mãe e do recém-nascido pelo nutriente. Porém, esse micronutriente diminui durante a lactação e para neonatos em aleitamento materno exclusivo, o leite materno torna-se a única fonte de vitamina E, sendo assim essencial um estado nutricional materno adequado desse micronutriente para atender a demanda do lactente. **OBJETIVO:** Analisar a concentração de vitamina E no soro e as características socioeconômicas de mulheres lactantes. **MATERIAL E MÉTODO:** Trata-se de um estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) (CAE 07416912.8.0000.5537), composto por lactantes voluntárias, que tivessem entre 18 a 105 dias pós-parto, recrutadas no período de outubro de 2017 a junho de 2018, no ambulatório de pediatria do HUOL, em Natal-RN. Foram coletados 6mL de sangue e aplicado um formulário semiestruturado, para obtenção de informações como idade, estado civil, nível de escolaridade, ocupação e nível de renda per capita. A extração do alfa-tocoferol no sangue deu-se segundo o método de Ortega et al (1998) e foi analisado por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). A deficiência de vitamina E (DVE) foi definida quando o alfa-tocoferol sérico < 516 µg/dL. **RESULTADOS:** Participaram do estudo 79 mulheres, onde a média encontrada da concentração de vitamina E sérico foi de 1136,6 µg/dL (214,6) e nenhuma mãe apresentou DVE. Os dados socioeconômicos demonstraram que a média de idade das mães foi de 27 (6,75) anos, a maioria era casada (72%), sendo que 85% não trabalhava, 38% dessas mães apresentaram ensino médio completo e 56% apresentaram ter renda adequada de acordo com a Renda Familiar Per Capita (RFPC), ou seja, tiveram em média dois salários mínimos por pessoa. **CONCLUSÃO:** As mulheres avaliadas não apresentaram deficiência de vitamina E, uma vez que nenhuma delas apresentou valores abaixo do ponto de referência. O conhecimento dos fatores que podem exercer influência sobre o conteúdo de vitamina E no soro humano pode fornecer embasamento importante para a prevenção da DVE em lactantes, uma vez que algumas dessas variáveis podem ser controladas.

Palavras-chave: Alfa-tocoferol, Lactantes, Situação socioeconômicas.

AValiação DO Perfil Lipídico DE Mulheres Lactantes Atendidas Na Rede Pública DE Saúde DE Natal/RN.

Danna Calina Nogueira e Silva, Amanda de Sousa Rebouças, Ana Gabriella Costa Lemos da Silva, Roberto Dimenstein, Karla Danielly da Silva Ribeiro Rodrigues

INTRODUÇÃO: Distúrbios do metabolismo lipídico e lipoprotéico são coletivamente referidos como dislipidemias. A dislipidemia é um importante fator de risco para doença cardiovascular (DCV) e acidente vascular cerebral (AVC). Um estudo nos Estados Unidos, observou que 12,5% das mulheres brancas não-hispânicas apresentavam colesterol total elevado, e 10,3% desse grupo estavam com o HDL baixo, sendo observado a prevalência de 8,9% nas coreanas. Desse modo, se faz necessário a análise da descrição do perfil lipídico de mulheres em lactação. **OBJETIVO:** O objetivo do trabalho foi avaliar o perfil lipídico de mulheres lactantes atendidas em um ambulatório de pediatria de Natal-RN. **MATERIAL E MÉTODO:** Trata-se de um estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) (CAE 07416912.8.0000.5537), composto por mulheres lactantes voluntárias, entre 18 à 105 dias pós parto, recrutadas no período de outubro de 2017 a junho de 2018, no ambulatório de pediatria do HUOL, em Natal-RN, sendo solicitado a assinatura no Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A partir de 1mL de soro foi analisado o colesterol sérico, triglicerídeos e HDL (Lipoproteína de Alta Densidade) por kit comercial (Labtest) e analisador bioquímico automático, já a LDL (Lipoproteína de Baixa Densidade) foi calculada pela fórmula de Martin et al (2013). Para a análise de dados foram utilizados os valores de referências da Sociedade brasileira de cardiologia de 2017. **RESULTADOS:** Foram coletadas 79 participantes, com a média de idade 27 (6,75) anos. A média de colesterol foi de 177,71(41,97) mg/dL, sendo 36,71% das mulheres apresentavam valores acima da referência, já a média de HDL foi de 41 (12,55) mg/dL, onde 49,37% estavam com valores abaixo do recomendado. A média dos triglicerídeos foi de 136 (84,17) mg/dL, entretanto foi identificado 29,11% com valores elevados e a média de LDL foi de 112 (38,53) mg/dL, onde 10,13% das mulheres apresentaram valores altos. **CONCLUSÃO:** O presente estudo observou que a maioria das lactantes apresentava algum tipo de dislipidemia, sendo um fator de risco para DCV. Portanto, é necessário conhecer o perfil lipídico de mulheres para utilizá-lo como alvo terapêutico no tratamento de dislipidemias.

Palavras-chave: Dislipidemias, Lactantes, Perfil Lipídico

ENCAPSULAÇÃO DE EXTRATO DE CAROTENOIDES ORIUNDO DE MELÃO CANTALOUPE (*CUCUMIS MELO L. RETICULATUS*) EM PROTEÍNA DO SORO DO LEITE ISOLADA.

Anny Karoliny de Oliveira Cavalcanti Medeiros, Camila de Carvalho Gomes, Ana Francisca Teixeira Gomes, Ana Heloneida Araújo De Moraes, Thaís Souza Passos

INTRODUÇÃO: Dentre o grupo dos corantes naturais, destacam-se os carotenoides que, além de atribuir cor aos alimentos, apresentam atividade biológica que ajuda a promover benefícios à saúde. São pigmentos naturais responsáveis pela coloração laranja, vermelho e amarelo, encontrados em plantas, algas e microrganismos. A natureza instável, susceptível à degradação química, por isomerização e oxidação, e a baixa solubilidade em água são fatores que limitam o potencial de aplicação em alimentos industrializados. **OBJETIVO:** Encapsular o extrato rico em carotenoides de melão Cantaloupe (*Cucumis melo* L. *reticulatus*) e caracterizar as partículas obtidas. **MATERIAL E MÉTODO:** A extração dos carotenoides foi realizada utilizando polpa de melão seca em estufa ventilada (55°C/26h) e triturada, e etanol 95% (1:4 p/v). Em seguida, realizou-se partição utilizando hexano PA (1:1 v/v) e NaCl (10%), sendo este extrato seco em evaporador rotatório. O encapsulado foi obtido pela técnica de emulsificação O/A, utilizando proteína do soro do leite isolada como agente encapsulante e, Tween 20 como tensoativo. As partículas obtidas foram caracterizadas por Microscopia Eletrônica de Varredura, Espectroscopia de Infravermelho por Transformada de Fourier, Difração a Laser, Potencial Zeta, e Difração de raios X. Além disso, foi determinada a eficiência de incorporação (EI%) dos carotenoides. **RESULTADOS:** A MEV mostrou partículas esféricas com superfície lisa e muito aglomeradas, com poucas com tamanho físico na escala nanométrica. Os espectros de FTIR mostraram que houve baixa interação química entre o extrato de carotenoides e a proteína do leite isolada, pois não foram observadas novas bandas vibracionais, indicando que o processo de encapsulação não foi eficiente. O tamanho de partícula e índice de polidispersão obtidos foram, respectivamente, 123.3 (37.45) nm e 0.5 (0.02), caracterizando partículas com distribuição heterogênea. O Potencial Zeta de -10.8 (0.55) mV (faixa de instabilidade), indica que as partículas dispersas em água podem apresentar agregação, floculação e/ou precipitação, dependente do pH do meio. O encapsulado obtido apresentou baixa cristalinidade em relação ao agente encapsulante, mostrando a predominância de estrutura amorfa. A EI obtida foi de 58% (0.71), mostrando a baixa interação química detectada por FTIR. **CONCLUSÃO:** Foi possível observar que ainda são necessários mais estudos que possam aperfeiçoar a técnica de encapsulação para ajudar a promover o aumento do potencial de aplicação de carotenóides em alimentos industrializados.

Palavras-chave: Pigmentos naturais, encapsulamento, emulsificação O/A, caracterização de partículas.

PROBIÓTICOS NA SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL - REVISÃO SISTEMÁTICA.

Beatriz Silva Lopes

Introdução: A síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio funcional do trato gastrointestinal que afeta cerca de 20% da população adulta, sendo em sua maioria indivíduos do sexo feminino (MORAES-FILHO; PASSOS, 2013). Os sintomas mais presentes são dor e/ou desconforto abdominal associado a alterações do hábito intestinal na ausência de anormalidades estruturais do trato gastrointestinal (AMARANTE, 2013). O diagnóstico da SII é baseado nas manifestações clínicas e nos critérios de Roma III, onde são avaliadas a presença e duração de certos sintomas característicos e seu tratamento se dá através de modificações da dieta e do uso de medicamentos (OWYANG, 2014). Atualmente o uso de probióticos vem sendo avaliado como uma das possíveis formas de tratamento da SII, visto que há evidências de que a microbiota intestinal sofre alterações em pacientes com SII (FAN et al, 2017). As pesquisas sugerem que a administração dos probióticos agiria colonizando o intestino temporariamente e modificando o ambiente colônico de acordo com a persistência das cepas ingeridas, presentes nas fezes dos pacientes (GALLO et al, 2016), inibindo bactérias potencialmente patogênicas, provendo efeitos imunomoduladores e imunostimulantes, a proliferação de células imunes, o melhoramento da atividade de fagócitos e o aumento da produção de IgA (MORAES-FILHO; QUIGLEY, 2015). Nesse sentido, o uso de probióticos tem mostrado resultados favoráveis em relação à modulação da microbiota intestinal e a diminuição dos sintomas da SII, sugerindo a eficácia dos mesmos no equilíbrio da microbiota intestinal e como terapia para esta síndrome (MONTEIRO, 2012). **Objetivo:** analisar os efeitos dos probióticos na Síndrome do Intestino Irritável (SII). **Metodologia:** Revisão bibliográfica. Utilizou-se para a coleta de dados as seguintes bases de dados: PubMed, Scielo, Bireme e LILACS. Selecionaram-se trabalhos pelo título, resumo e sua pertinência ao objetivo da pesquisa, sem restrição ao tipo de estudo, forma de apresentação e idioma. Dessa forma foram selecionadas produções científicas publicados em língua portuguesa ou inglesa entre os anos de 2013 e 2018. Utilizaram-se como palavras-chaves nas buscas na internet: probióticos, síndrome do intestino irritável, tratamento e dieta. **Resultados:** Os resultados da revisão bibliográfica indicam que o uso de probióticos como tratamento para a síndrome do intestino irritável é susceptível a gerar uma redução significativa ou até mesmo o desaparecimento completo dos sintomas característicos desta síndrome, promovendo uma melhora expressiva na qualidade de vida dos portadores desta doença. **Conclusão:** novos estudos são necessários para identificar quais são os probióticos mais adequados para o tratamento da Síndrome do Intestino Irritável, bem como a quantidade a ser usada diariamente e o período pelo qual o mesmo deve ser utilizado para que seja possível saber a dosagem mais segura do uso desses microrganismos no manejo dessa síndrome.

Palavras-chave: Síndrome do Intestino Irritável, Probióticos, Terapia Nutricional

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE COM HIV INTERNADO EM UM HOSPITAL MUNICIPAL DE JATAÍ-GO- UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

Caroline Gomes Martins Forte, Suziane Martins Severino, Marcia Carolina Mazzaro

Introdução: A AIDS se caracteriza pelo enfraquecimento do sistema imunológico do corpo, ocasionando em vulnerabilidade do organismo e o aparecimento de doenças oportunistas que vão de um simples resfriado a infecções mais graves. A histoplasmose é uma patologia causada pelo fungo *Histoplasma capsulatum* podendo assumir caráter disseminado em pacientes imunodeprimidos. O tratamento nutricional em pacientes com AIDS é preconizado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), pois a dieta pode melhorar o tratamento e na recuperação das doenças oportunistas. Segundo Leones et. al. (2011) infecções pelo HIV podem ocasionar em redução dos níveis de glutamina corporal em decorrência do ritmo aumentado das células do sistema imunológico. Relato de experiência: Paciente com 31 anos, portador de HIV, foi internado com diagnóstico inicial de histoplasmose disseminada, com lesões oral, nasal, cutânea e infiltrado pulmonar. Paciente concordou por escrito para uso dos dados. Relato de perda ponderal de 10kg anterior a internação e de anemia. No segundo dia da internação recebeu transfusão sanguínea. Apresentou diarreia ao iniciar antibiótico terapia. Foi realizada Avaliação Nutricional Subjetiva no sexto dia de internação hospitalar, paciente classificado como desnutrido. O peso inicial foi de 52kg, altura de 1,65m e Índice de Massa Corporal de 19,2kg/m². A taxa de metabolismo basal foi calculada segundo equação de Harris e Benedict e multiplicado ao fator de injúria e atividade para cálculo da necessidade calórica diária obtendo-se o valor de 2431,25Kcal/dia. Iniciou-se então o tratamento com suplementação oral em líquidos obstipantes nos lanches com glutamina 10g duas vezes/dia com finalidade de restaurar a integridade do trato gastrointestinal e auxiliar no quadro diarreico. Uma semana depois da primeira intervenção foi aferido novamente o peso encontrando uma perda ponderal de 2kg, explicada em parte pela recusa alimentar de sólidos devido a odinofagia e ao quadro diarreico inicial. Junto com a glutamina iniciou-se a suplementação com complemento oral hipercalórico e hiperproteico fornecendo cerca de 250Kcal por preparação três vezes ao dia, aumentando assim densidade energética uma vez que o mesmo relatava não conseguir ingerir toda dieta ofertada, com isso o aporte calórico ingerido foi maximizado. Com a cicatrização das feridas orais, melhorou a deglutição e paciente teve melhora da aceitação de outros alimentos. Após dez dias foi novamente avaliado o peso, percebendo-se a recuperação de 4kg nos últimos dias de internação. Conclusão: A suplementação com glutamina foi eficaz no auxílio da cicatrização das lesões orais e no controle da diarreia, e com o aumento do aporte calórico conseguiu recuperar o estado nutricional. Percebe-se assim a importância do acompanhamento nutricional dentro da equipe multidisciplinar no tratamento e recuperação de pacientes acometidos com HIV internados em hospitais.

Palavras-chave: HIV, glutamina, suplementação nutricional.

IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL NA RECUPERAÇÃO DE PACIENTES PEDIÁTRICOS HOSPITALIZADOS.

Natália Dantas de Oliveira, Maria Luísa Pontes Machado Neta, Thalia Amannara Melo da Costa, Elisiane Beatriz da Silva, Ana Paula de Mendonça Falcone

INTRODUÇÃO: A desnutrição apresenta etiologia multifatorial e tem alta prevalência em pacientes hospitalizados. O que requer bastante precaução, pois ela interfere no processo de recuperação do paciente. A preocupação se torna ainda maior em pacientes infantis, principalmente no que diz respeito ao estado nutricional. Pois, uma alimentação saudável e adequada é essencial para o crescimento e desenvolvimento pediátrico. Então, com base na avaliação do quadro clínico do paciente, a equipe analisa se há a necessidade da intervenção por meio da Terapia Nutricional Enteral ou Parenteral. **OBJETIVOS:** Dessa maneira, objetivou-se levantar informações quanto à importância da Terapia Nutricional Enteral (TNE) e Parenteral (TNP) para a recuperação ou manutenção do estado nutricional de pacientes infantis internados. **METODOLOGIA:** Trata-se de uma revisão da literatura científica com análise qualitativa de periódicos atuais e clássicos a respeito da temática. O levantamento bibliográfico foi feito nas seguintes bases de dados: SciELO, LILACS e Portal periódicos CAPES; na busca foram utilizados os seguintes descritores: “desnutrição”, combinado com “crianças”, “enteral” e “parenteral”. Para a seleção do material foram aplicados critérios de seleção e inclusão, tais como: serem artigos originais, dissertações, teses no âmbito da nutrição clínica, livros clássicos da nutrição enteral e parenteral, podendo ser no idioma inglês e português. Além disso, foi considerado o intervalo para seleção do material, os estudos realizados nos últimos 13 anos (2005-2018). **RESULTADOS:** A desnutrição hospitalar aumenta o risco de complicações clínicas, mortalidade, custos e tempo de internação (AQUINO; PHILLIPI, 2011). Por isso, é imprescindível que haja um suporte nutricional para promover o crescimento adequado de crianças internadas. A prevenção do baixo peso em pacientes pediátricos hospitalizados é responsabilidade da equipe multiprofissional de saúde, tanto para buscar salvar a vida, como para promover a sua recuperação e evitar recaídas (BRASIL, 2005). Diante disso, quando os profissionais observam se há necessidade, é então indicado o uso da TNE ou TNP. De acordo com SARNI et al., 2005, a administração de fórmula industrializada polimérica isenta de lactose por meio da sonda enteral propicia a reabilitação intestinal. Além de reduzir o período de hospitalização, os índices de letalidade de pacientes pediátricos, e evitar a ocorrência de edema. Ainda, assegura uma melhor evolução clínica, principalmente no que diz respeito à recuperação do estado nutricional. A Nutrição Parenteral, por sua vez, promove a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos e sistemas quando se busca atingir as necessidades nutricionais e metabólicas (WAITZBERG; NOGUEIRA, 2009). Logo, a aplicação do suporte nutricional parenteral possibilita a continuidade do crescimento da criança e da manutenção da sua saúde de forma geral (PRADA; CALDERON, 2015). Todavia, as evidências científicas sobre o uso da terapia nutricional enteral e parenteral ainda são escassas, em especial, quando se busca descobrir as repercussões na melhora de pacientes pediátricos (SILVA et al., 2013). **CONCLUSÃO:** Portanto, quando constatado a necessidade do uso da TNE ou TNP, é possível que haja uma melhor recuperação do estado nutricional. Permitindo, assim, uma manutenção da saúde, desenvolvimento e crescimento adequado das crianças hospitalizadas.

Palavras-chave: Criança, Desnutrição, Terapia Nutricional

O USO DA THEOBROMA CACAO COMO ALIMENTO ANTIOXIDANTE EM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS.

Rafael Pascoalli de Araújo Lima, Marília Suzana Paiva Felipe, Geovania Maria Fernandes Teodoro, Teresa Elisa Sousa da Silva

No Brasil, tem sido comum a transição nutricional, substituindo as principais refeições por lanches hipercalóricos ricos em açúcar e gorduras saturadas, caracterizando uma expressiva redução no déficit de nutrientes biodisponíveis no corpo. Essa mudança apresenta desequilíbrio energético como também o aparecimento de doenças. Apesar disto, a relação do estresse com a depressão estar atribuído as mudanças da vida contemporânea e do ambiente que favorece a estes sintomas, um exemplo, está diretamente ligado a urbanização acelerada, o sedentarismo e as escolhas alimentares. Então, o consumo de alimentos funcionais que contenham os componentes bioativos antioxidantes, com o mecanismo de ação que desintoxica o corpo. Analisar a relação dos flavonoides em doenças inflamatórias, a fim de ressaltar a importância do consumo de compostos bioativos presente nos alimentos. O estudo consiste em uma revisão sistemática no PUBMED. Foram realizadas buscas com os termos “cacau” e “flavonoides”, no período entre 5 anos. Os critérios para inclusão dos artigos foram definidos como: escritos em português e em inglês, texto completo, ano, título. O consumo de alimento antioxidante como, o cacau, ajuda a liberar o hormônio considerado neurotransmissor, serotonina, que promove sensação de relaxamento e prazer. No entanto, o consumo de alimentos ricos em açúcares e gorduras saturadas na vida contemporânea, está associado a produção de IL-6, de EROS e de peroxinitrito oxidante de LDL, que por vez, atinge não somente o lúmen do vaso, mas também os tecidos nervosos levando a uma resposta inflamatória acentuada. Com isso, os antioxidantes fazem-se associação com as doenças inflamatórias adjacentes a tecidos neurais, por vez, o consumo de polifenóis explica resultados positivos e anti-inflamatórios na qual se inibe a produção de IL-6 como preditor de inflamações. Infere-se que uma alimentação saudável há ação neuroprotetor, atuando em prevenção de sintomas depressivos, portanto atuando também no processo anti-inflamatório no sistema neural, na qual a biodisponibilidade estará mais presente no corpo.

Palavras-chave: Theobroma, antioxidante, doenças inflamatórias.

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE BAILARINAS PELO MÉTODO DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA: UMA VISÃO COMPARATIVA COM DESPORTISTAS E SEDENTÁRIAS.

Ana Carollina Costa Campos, Leilane Lillian Araújo Leal, Priscila Nunes Costa, Bruna Leal Lima Maciel

Introdução: O ballet clássico é um tipo de esporte que requer características corporais específicas como uma figura magra, baixo percentual de gordura e peso corporal. Dessa forma, avaliar a composição corporal mostra-se importante para manter a gordura corporal em níveis ideais. Até o momento, poucos são os estudos que buscaram comparar a composição corporal de bailarinas com desportistas e sedentárias. Objetivo: Avaliar a composição corporal de praticantes de ballet clássico por meio da BIA, bem como comparar os seus resultados com desportistas e sedentárias. Material e método: Foi realizado um estudo do tipo transversal, com coleta de dados entre agosto de 2016 e abril de 2018 na cidade de Natal-RN. A amostra foi de 37 bailarinas de escolas de ballet da cidade. Os critérios de inclusão foram: ser do gênero feminino, ter a prática de ballet clássico por no mínimo 6 horas semanais, com uso de sapatilha de ponta há pelo menos 1 ano. 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 por aparelho de bioimpedância elétrica (BIA) tetrapolar (RJL, modelo Quantum II). Foram selecionadas dez equações preditivas de BIA para avaliar a massa livre de gordura (MLG) entre os grupos e compará-las entre si. Utilizou-se o teste de ANOVA seguido pelo pós-teste de Tukey para realizar uma comparação entre as médias de MLG entre os três grupos estudados e a comparação dos resultados entre as diferentes equações preditivas de MLG. Resultados: A maioria das bailarinas apresentou IMC dentro da faixa de eutrofia, bem como os outros grupos. Ao comparar a %MLG das bailarinas com desportistas e sedentárias, foi possível observar que as bailarinas apresentaram maior %MLG (72,87%) quando comparado ao grupo das desportistas (69,86%) e sedentárias (60,38%). Em relação às equações de predição de BIA para MLG que apresentaram semelhança entre si foram Athletic (RJL systems – fabricante), Segal (1988), Gray (1989), Deurenberg (1991), Houtkooper (1992) e Sun (2003). Conclusão: Fica claro, portanto, o impacto positivo que o ballet clássico proporciona a saúde de seus praticantes, promovendo aumento de massa muscular e diminuição na quantidade total de gordura corporal. Quanto aos resultados obtidos pelas equações de predição de BIA, torna-se necessário validá-los ou compará-los com um padrão ouro, a fim de eleger a melhor equação para essa população.

Palavras-chave: Composição corporal, Bioimpedância elétrica, Ballet clássico.

ELABORAÇÃO DE GELATINA A BASE DE AGAR-AGAR UTILIZANDO FRUTAS E FOLHAS ANTIOXIDANTES.

Elizane do Nascimento, Albmira Mota Alves de Lira

O agar-agar é um hidrocolóide extraído de diferentes algas marinhas vermelhas da classe Rodophyta. Possui em sua composição principalmente fibras, sais minerais, celulose e uma pequena quantidade de proteína, destacando-se sua propriedade geleificante, sendo muito utilizada pela indústria. Os antioxidantes são substâncias capazes de retardar ou impedir danos ocasionados pela oxidação, que ocorrem por meio das reações metabólicas ou fatores exógenos. São obtidos através dos alimentos, principalmente das frutas e vegetais. O presente trabalho teve como objetivo produzir uma gelatina saudável a base de agar-agar utilizando frutas e folhas contendo antioxidantes. Para elaboração da gelatina, a matéria prima utilizada foi adquirida em supermercado e estabelecimentos de produtos naturais de Recife-PE. Os ingredientes utilizados foram: folhas de chá verde (*Camellia sinensis*), amora, uva Isabel, agar-agar em pó e mel de abelha. A gelatina foi desenvolvida no laboratório de Técnica Dietética da Faculdade São Miguel, Recife-PE. Foram utilizados os seguintes equipamentos: fogão de piso Esmaltec Havana quatro bocas, mini liquidificador portátil Confilar, balança digital de cozinha SF-400 de precisão de 1g a 7kg, termômetro da marca Tramontina, copo medidor de plástico Plasútil capacidade de 500 ml, panela antiaderente Tramontina capacidade de 1 litro, peneira de plástico Plasútil, colheres medidoras em gramas, espátulas e formas de silicone da marca Tramontina. Foi realizada a devida higienização das frutas em solução de hipoclorito de sódio a 200ppm por 15 minutos, lavando-as novamente em água corrente potável. Foi feita a infusão das folhas desidratadas de chá verde e reservou-se. Foi batido no liquidificador as frutas com o líquido obtido da infusão do chá verde até a obtenção de uma mistura homogênea. A mistura obtida foi passada pela peneira, adicionou-se o mel e foi levada ao fogo brando até levantar fervura. Posteriormente adicionou-se o agar-agar em pó, misturando bem até atingir uma temperatura de 90°. Ao ser retirado do fogo, o conteúdo foi distribuído em formas de silicone e levado a geladeira até atingir a consistência gelatinosa. O resultado final mostrou-se positivo, por alcançar um sabor agradável, com características semelhantes às da gelatina convencional encontrada em supermercados, sendo uma versão natural, sem conservantes e aditivos químicos. A gelatina produzida além de ser um alimento rico em fibras, contém vitaminas, minerais, antioxidantes como, catequinas, antocianinas, resveratrol, que desempenham funções importantes e funcionais no organismo. Conclui-se que a gelatina produzida pode ser uma opção saudável, rica em fibras e compostos antioxidantes em comparação as gelatinas industrializadas.

Palavras-chave: Antioxidantes, gelatina, agar.

MICROBIOTA INTESTINAL E O DESEMPENHO ESPORTIVO: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

Cardoso, EBS, Chaves, JVS, Teodoro, GMF

Introdução: Uma alimentação adequada para prática esportiva é fundamental, pois prepara o organismo para o esforço, fornecendo todos os nutrientes necessários para obter um bom desempenho. Para ocorrer uma absorção adequada, as vilosidades presentes nas paredes do intestino, devem estar íntegras. As características composicionais e funcionais da microbiota do atleta de elite, incluem imunidade, defesa contra infecções gastrointestinais e fornecimento de energia, são provavelmente o resultado acumulativo de anos de nutrição otimizada e alto grau de condicionamento físico. **Objetivo:** fazer uma revisão de literatura sobre a influência e possíveis benefícios, de forma direta ou indireta, da microbiota intestinal no desempenho esportivo. **Metodologia:** o estudo foi realizado no banco de dados do PubMed de Janeiro a Agosto de 2018, sem limitação quanto ao período de publicação, utilizando as seguintes palavras-chave: Microbiota. Exercício. Desempenho esportivo. Atleta. Endurance. Foram encontrados 14 artigos, destes, 2 não obtiveram correlação com o assunto, e 4 foram analisados em animais. Com isso, 8 artigos foram incluídos, sendo 3 revisões sistemáticas, enfatizando o efeito da microbiota intestinal no desempenho esportivo. **Resultados e Discussão:** Os estudos avaliaram os possíveis efeitos dos benefícios de uma microbiota saudável para o otimizar o desempenho de atletas. Dos 8 artigos estudados, 7 não apresentaram resultados de forma direta, no qual, um estudo destaca o aumento de desconforto gastrointestinais, como flatulências, vômitos e diarreia que comprometeu o desempenho durante o exercício. Uma das revisões sistemáticas mostrou que a suplementação de probióticos não melhorou a performance dos atletas. Além disso, foi visto que atividades de endurance podem causar aumento da permeabilidade intestinal e danos no intestino, aumentando a produção de lipopolissacarídeos (LPS), ou seja, aumentando o quadro de disbiose. Há uma influência do exercício na disbiose e não diretamente a disbiose como fator determinante na performance dos atletas. **Conclusão:** Sendo assim, fica claro que a prática regular de exercício físico oferece efeito promotor a saúde, mas, quando realizada de forma intensa pode causar distúrbios metabólicos em atletas. Os mecanismos pelos quais a microbiota intestinal implica diretamente na performance foi pouco explorado, necessitando de mais estudos em humanos. No entanto, o efeito benéfico da microbiota intestinal pode estar associado a diminuição dos sintomas gastrointestinais, minimizando os desconfortos durante as competições, e aumentando o fornecimento de energia através de uma eficiente absorção de nutrientes, implicando indiretamente no desempenho esportivo.

Palavras-chave: Microbiota, exercício, desempenho esportivo, atleta, endurance.

FARINHA DA CASCA DA CEBOLA E SEU EFEITO ANTICARCINOGÊNICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

Maria Jéssica da Silva Olegário, Lorena Michellyne da Rocha Barbosa, Beatriz Alves Bezerra, Jaine Lopes da Silva, Fabiana Maria Coimbra de Carvalho Serquiz

câncer é considerado um problema de saúde pública em todo o mundo e se apresenta por causas multifatoriais. Em sua etiologia, estão envolvidos tanto fatores genéticos, quanto ambientais, incluindo compostos químicos, físicos e biológicos, o etilismo, o tabagismo, estilo de vida e alimentação. De acordo com o INCA, 80% dos casos se relacionam a fatores ambientais. Estima-se que 50% a 70% das mortes estão relacionadas a comportamentos de alto risco, sendo aproximadamente 30% atribuídas à utilização de tabaco e, em média 30% à má nutrição. Este trabalho tem por objetivo apresentar uma revisão de literatura mostrando os benefícios de uma alimentação antioxidante e seus possíveis efeitos anticarcinogênicos. Foi realizado um levantamento bibliográfico, onde foi utilizado como fonte de pesquisa, o acervo de dados do SciELO, LILACS, PubMed e MEDLINE. O levantamento bibliográfico teve como base, artigos científicos publicados, no período de 2010 a 2018, em inglês e português. Os critérios de inclusão para o estudo foram publicações do tipo artigos científico íntegro e original e com acesso eletrônico livre. Foram excluídos os trabalhos que não se enquadravam nos critérios descritos acima, por não oferecerem informações essenciais sobre a metodologia utilizada e resultados obtidos. Diante de tudo o que foi pesquisado, os flavonóides nos últimos anos têm recebido bastante evidência devido seus benefícios observados, seu efeito antioxidante torna-se importante como composto dietético e terapêutico. Dietas ricas em flavonóides, como a quercetina, podem ser importantes no tratamento contra o câncer. Com relação ao selênio, sabe-se do seu resultado protetor na prevenção e no tratamento contra o câncer. Contudo, ainda se faz necessário à busca por novos estudos sobre os flavonóides e suas consequências se for consumido em altas doses, como também os efeitos das selenoproteínas nos diversos tipos de cânceres.

Palavras-chave: Câncer, Antioxidantes, Flavonóides, Selênio, Quercetina.

INFLUÊNCIA DO USO DA CAMOMILA COMO FITOTERÁPICO SOB O TRANSTORNO DE ANSIEDADE GENERALIZADA E FATORES ASSOCIADOS: UMA REVISÃO LITERÁRIA.

Ana Alice Rodrigues de Oliveira

INTRODUÇÃO - Apesar dos avanços no desenvolvimento de fármacos para tratamento de Transtorno de Ansiedade Generalizada, a maioria dos usuários apresentam efeitos colaterais substanciais, dependência e/ou síndrome de abstinência com uso desses medicamentos convencionais. Considerando as opções limitadas de tratamento, medicamentos à base de plantas com poucos efeitos colaterais podem ser uma opção atraente para pacientes com TAG. Com base na escassez de dados sobre efeitos fitoterápicos a importância do tema é justificada para compreender a relação entre o risco/benefício do uso desses tratamentos. **OBJETIVO** - Revisar os estudos clínicos controlados sobre a efetividade da camomila como fitoterápico no transtorno de ansiedade generalizada. **MATERIAIS E MÉTODOS** - Foi realizado o levantamento bibliográfico do período de 2013 a 2018 nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online Brasil (SciELO)*, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS, Ministério da Saúde) e *Google Acadêmico do Brasil*. Foram utilizadas as palavras-chave: Camomila, Ansiedade e Fitoterapia, dos quais identificou-se 1.218 artigos e extraíram-se 7 artigos. Foram excluídos os que não utilizaram a camomila como princípio ativo do estudo, os que não retratavam Fitoterapia e os artigos repetidos. **RESULTADOS E DISCUSSÃO** - No estudo exploratório realizado por John R. Keefe para a Revista de Pesquisa Psiquiátrica, o método utilizado foi a medição do cortisol pré-tratamento e pós- tratamento. Foi visto que aumentos no cortisol salivar matinal e na inclinação diurna do cortisol estão associados à melhora dos sintomas no tratamento da camomila do TAG. O mesmo autor realizou outro estudo abordando se paciente com expectativas específicas geradas estavam associadas a desfechos sintomáticos em um ensaio de extrato de camomila para Transtorno de Ansiedade Generalizada e concluiu-se que pacientes que entram no tratamento de camomila para o TAG com expectativas autogeradas mais favoráveis ??para o tratamento apresentam maior melhora e menos eventos adversos e que alinhar as expectativas do paciente com as seleções de tratamento pode otimizar os resultados. O mesmo ator ainda realizou um outro estudo comparando os tratamentos medicamentosos convencionais para Transtorno de Ansiedade Generalizada e o tratamento com extrato de camomila. Foi visto que o extrato de camomila produziu uma redução clinicamente significativa nos sintomas de TAG, com uma taxa de resposta comparável àquelas observadas durante a terapia com drogas ansiolíticas convencionais. No estudo realizado por Jun J. Mao foi feito um ensaio clínico sobre o tratamento a longo prazo da camomila para Transtorno de Ansiedade Generalizada e concluiu-se que a camomila de longo prazo foi segura e reduziu significativamente os sintomas de TAG moderados a graves, mas não reduziu significativamente a taxa de recaída. Dentre os estudos revisados todos demonstraram eficácia no tratamento fitoterápico quanto à redução dos sintomas e efeitos colaterais. **CONCLUSÃO** - Medicamentos fitoterápicos podem ter potencial de aliviar os sintomas de TAG sem implicações clínicas após o tratamento, mas não tem potencial de cura apenas de tratamento sem efeitos adversos. Os profissionais da saúde precisam ter uma compreensão mais profunda das evidências de benefícios, riscos e interações medicamentosas de tratamentos alternativos.

Palavras-chave: Camomila, Ansiedade, Fitoterapia.

CEBOLA E SEU EFEITO ANTICARCINOGENICO: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

Maria Jéssica da Silva Olegário, Lorena Michellyne da Rocha Barbosa, Beatriz Alves Bezerra, Jaine Lopes da Silva, Fabiana Maria Coimbra de Carvalho Serquiz

O câncer é considerado um problema de saúde pública em todo o mundo e se apresenta por causas multifatoriais. Em sua etiologia, estão envolvidos tanto fatores genéticos, quanto ambientais, incluindo compostos químicos, físicos e biológicos, o etilismo, o tabagismo, estilo de vida e alimentação. De acordo com o INCA, 80% dos casos se relacionam a fatores ambientais. Estima-se que 50% a 70% das mortes estão relacionadas a comportamentos de alto risco, sendo aproximadamente 30% atribuídas à utilização de tabaco e, em média 30% à má nutrição. Este trabalho tem por objetivo apresentar uma revisão de literatura mostrando os benefícios da cebola, um antioxidante com possíveis efeitos anticarcinogênicos. Foi realizado um levantamento bibliográfico, onde foi utilizado como fonte de pesquisa, o acervo de dados do SciELO, LILACS, PubMed e MEDLINE. O levantamento bibliográfico teve como base, artigos científicos publicados, no período de 2010 a 2018, em inglês e português. Os critérios de inclusão para o estudo foram publicações do tipo artigos científico íntegro e original e com acesso eletrônico livre. Foram excluídos os trabalhos que não se enquadravam nos critérios descritos acima, por não oferecerem informações essenciais sobre a metodologia utilizada e resultados obtidos. Diante de tudo o que foi pesquisado, os flavonóides nos últimos anos têm recebido bastante evidência devido seus benefícios observados, seu efeito antioxidante torna-se importante como composto dietético e terapêutico. Dietas ricas em flavonóides, como a quercetina, composto bioativo presente na cebola, pode ser importante na prevenção do câncer. Com relação ao selênio, sabe-se do seu resultado protetor na prevenção e no tratamento contra o câncer. Contudo, ainda se faz necessário à busca por novos estudos sobre os flavonóides, assim como também os efeitos das selenoproteínas nos diversos tipos de câncer.

Palavras-chave: Câncer, Antioxidantes, Flavonóides, Selênio, Quercetina.

PERFIL MICROBIOLÓGICO DA RÚCULA ORGÂNICA COMERCIALIZADA NA FEIRA DE AGRICULTURA FAMILIAR EM NATAL/RN.

Maria Joaquina da Silva, Cintia Rafaela Costa Fernandes, Leonardo Bruno Aragão de Araújo

A busca por alimentos de qualidade está cada vez maior, tornando-se uma das principais preocupações dos consumidores conscientes. Atualmente, as motivações para o consumo de alimentos orgânicos variam em função do país, da cultura e dos produtos que se analisa. A agricultura orgânica tem atraído a atenção do setor de produção de alimentos em todo o mundo, uma vez que revive princípios do eco agricultura que englobam o uso do solo, da água, a manutenção da qualidade do ar e a aplicação da horticultura mantendo o respeito ao meio ambiente e as relações sociais, econômicas e culturais. O objetivo do presente trabalho foi analisar e avaliar o perfil microbiológico da rúcula orgânica comercializada nas barracas de agricultura familiar, localizada em Natal/RN. A coleta foi realizada no período de agosto a setembro de 2017, onde foram coletadas amostras da hortaliça comercializadas nas barracas de agricultura familiar de Natal-RN e submetidas às seguintes análises: determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e a 45 °C e pesquisa de *Estafilococos* coagulase e *Salmonella* spp. As amostras foram analisadas no laboratório de Microbiologia dos Alimentos da Universidade Potiguar-UNP. O protocolo microbiológico seguiu os padrões recomendados pela resolução RDC nº 12, de 2 e janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil, 2001), de acordo com APHA (2001) e Brasil (1999). Os resultados para coliformes à 35°C foram encontrados em 100% e coliformes à 45°C foram encontrados em 80 % das amostras analisadas. Para a análise de *Estafilococos* coagulase positiva 60 % das amostras apresentaram contaminação. Para análise de contaminação por *Salmonella* sp. Todas as amostras apresentaram resultado satisfatório: ausência de contaminação. Dessa forma, conclui-se que as amostras comercializadas na agricultura familiar estavam em condições sanitárias insatisfatórias de acordo com a legislação vigente, portanto necessita de cautela na qualidade higiênico-sanitária para não colocar em risco a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Perfil microbiológico, Alimentos orgânicos, Agricultura familiar.

DESPERDÍCIO DE DIETAS ENTERAIS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO: UMA AVALIAÇÃO COMPARATIVA.

Erikarla Baracho Avelino, Amanda Michelly Braga da Mata, Simone Ferreira Montenegro de Cerqueira, Geovanna Torres de Paiva, Paula Emília Nunes Ribeiro Bellot

INTRODUÇÃO: O manejo da terapia nutricional exerce influência direta sob o prognóstico das patologias. Por essa razão, é essencial que a nutrição ofertada esteja de acordo com as necessidades do paciente (ESPEN, 2018). Quando a alimentação por via oral não é possível, a nutrição enteral surge como via preferencial, dado que proporciona efeitos tróficos ao intestino. Considerando que – se correspondente às especificidades de cada doença – o aporte nutricional associa-se a melhora do prognóstico do paciente, quando ofertadas por sonda, o volume de dietas infundidas deve estar de acordo com o prescrito. Contudo, é previsto o desperdício em virtude de diversos fatores intrínsecos (como intolerância gastrointestinal) ou extrínsecos (exames, cirurgias e demais procedimentos) ao paciente (WAITZBERG, 2017). Dado o exposto, infere-se que a assistência em nutrição enteral deve ser monitorada, pois torna possível identificar problemas que interferem na administração, além de ser capaz de evitar ou minimizar perdas de dietas. **OBJETIVOS:** Avaliar comparativamente o desperdício de dietas enterais de um hospital universitário de Natal (Rio Grande do Norte) no primeiro semestre de 2017 e 2018. **MATERIAL E MÉTODO:** O estudo foi do tipo transversal comparativo, tendo sido realizado no Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL), em Natal (Rio Grande do Norte). As informações referentes às características das dietas enterais prescritas e infundidas foram coletadas através de formulários próprios da equipe de Nutrição no período de janeiro a junho de 2017 e janeiro a junho de 2018. Na amostra, foram incluídas prescrições enterais tanto de pacientes pediátricos quanto adultos de ambos os sexos. Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha no programa Excel (versão 2007) e foram expressos em números absolutos e percentuais. **RESULTADOS:** No primeiro semestre de 2017, foram contabilizadas 5275 prescrições de dietas enterais para patologias específicas e padrão, sistema aberto ou fechado e de diversos volumes. Já no primeiro semestre de 2018, 4338 dietas enterais foram prescritas. Com relação ao desperdício, em 2017 tal número compreendeu 111 (2,1%) dietas enterais, enquanto que em 2018, 120 (2,8%) foram desperdiçadas. **CONCLUSÃO:** Houve uma redução no número de atendimentos com suporte nutricional enteral no primeiro semestre de 2018, se comparado a 2017. No entanto, observou-se que, embora o número de pacientes com nutrição enteral tenha sido maior em 2017, houve um discreto aumento no número de desperdícios em 2018.

Palavras-chave: Nutrição enteral, Desperdício, Serviço Hospitalar de Nutrição

DESENVOLVIMENTO DA FARINHA DA CASCA DA BANANA (*Musa paradisiaca*) PARA O CONSUMO HUMANO E APLICAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

Suzana Wesley Vitoriano da Silva, Kássia Batista Figueiredo

Banana, uma fruta cultivada em inúmeros países, e um dos alimentos mais produzidos no Brasil, riquíssima em vitaminas, cálcio, potássio, fibras e antioxidantes, e fornecem ao organismo inúmeros benefícios. A casca da banana é rica em fibras e diversos resíduos nutritivos, como os fenólicos e antioxidantes. “A fibra da dieta promove efeitos fisiológicos benéficos, incluindo laxação, e/ou atenuação do colesterol do sangue e/ou atenuação da glicose no sangue” (Menezes e Giuntini, 2013, p. 137). Estudos demonstram os benefícios destes nutrientes na prevenção e tratamento da constipação intestinal, estimulação no crescimento de bactérias benéficas, aumento na sensação de saciedade e redução no risco de doenças cardiovasculares (DCV), controlam o colesterol, a glicemia e insulinemia, além de diminuir o risco à obesidade, que também é fator de risco cardiovascular. Este trabalho teve como objetivo utilizar as cascas de banana prata para obtenção da farinha rica em fibras, para utilização comercial. As cascas de banana não são reutilizadas, causando o aumento dos resíduos orgânicos. As cascas das bananas passaram por um processo de lavagem, seleção e desidratação em temperaturas alternadas entre de 60°C, 80°C e 100°C durante 30 minutos cada, no forno industrial, utilizou-se 400g de cascas. Em seguida foram trituradas e colocadas novamente no forno caseiro por 20 minutos em 200°C, após foram peneiradas até obter-se a farinha, que poderá ser consumida junto com frutas, saladas e na produção de biscoitos e bolos. O rendimento do produto final foi de 60g. Diante dos fatos mencionados acima observa-se a importância do uso das fibras para o consumo e inclusive oferta-las através da produção de produtos alimentícios.

Palavras chaves: Banana pacovan, casca da banana, *musa paradisiaca*.

ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE DIETAS ENTERAIS EM UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE NATAL.

Luanna Costa Pessanha, Amanda Michelly Braga da Mata, Simone Ferreira Montenegro de Cerqueira, Karla Mendonça Gonçalves de Jesus, Márcia Regina Dantas de Araújo Oliveira

INTRODUÇÃO: As Unidades de Terapia Intensiva (UTI) são locais destinados à assistência de pacientes clinicamente comprometidos, que demandam cuidados intensivos e acompanhamento contínuo. Devido às condições em que se encontram, tendem a apresentar um comprometimento importante do seu estado nutricional (WAITZBERG, 2017). Em contrapartida, o impacto da combinação de alterações metabólicas e a falta de suporte nutricional adequado nos pacientes críticos pode gerar complicações, podendo levar à desnutrição. Nesse sentido, a literatura sugere acentuada diminuição da mortalidade e da desnutrição hospitalar ao nutrir o paciente crítico por sonda (SOBOTKA, 2008). Assim sendo, é importante investigar o desperdício de dietas enterais em unidades de terapia intensiva. **OBJETIVOS:** Avaliar e comparar o desperdício de dietas enterais nas Unidades de Terapia Intensiva Adulto e Pediátrica de um hospital universitário de Natal (Rio Grande do Norte). **MATERIAL E MÉTODO:** O presente estudo foi do tipo transversal descritivo, realizado no Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL), na cidade de Natal (Rio Grande do Norte). As informações referentes a produção e desperdício de dietas enterais foram colhidas através de planilhas de controles fornecidas pelo Serviço de Nutrição Enteral, Suplemento e Lactário (SNEL), no período de julho a outubro de 2018. A amostra foi constituída por prescrições de dietas enterais padrão e destinadas a patologias específicas para pacientes adultos e pediátricos, pertencentes a ambos os sexos, internados nas Unidades de Terapia Intensiva Adulto (UTI-ADULTO) e Pediátrica (UTI-PED). Os dados obtidos foram compilados em uma planilha no programa Excel (versão 2007). Os resultados finais foram apresentados em números absolutos (litros) e percentuais (%). **RESULTADOS:** No período analisado, foram produzidos 142,6 litros de dietas enterais destinadas aos pacientes da UTI-PED e 606,5 litros para a UTIADULTO, totalizando 749 litros. Desses, cerca de 1% (7,2 litros) foi desperdiçado. Quando analisou-se de modo intrasetorial, observou-se que a UTI-ADULTO obteve um desperdício de cerca de 7 litros, representando 1,1% do total ofertado para esse setor. Já na UTI-PED, o volume desperdiçado correspondeu a 0,33% (0,34 litros). **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos nesse estudo possibilitam inferir que o volume de dietas enterais desperdiçadas foi relativamente pequeno, considerando a quantidade ofertada. Contudo, a análise intrasetorial evidenciou que os maiores percentuais de desperdício foram expressos pela UTI-ADULTO. Nesse sentido, são necessários mais estudos destinados a investigar quais as razões para o desperdício de dietas. Todavia, é fundamental destacar que tanto o paciente adulto quanto o pediátrico requerem um suporte nutricional eficaz, haja vista a criticidade do seu estado de saúde.

Palavras-chave: Nutrição Enteral, Desperdício, Unidades de Cuidados Intensivos, Serviço Hospitalar de Nutrição

CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E RELAÇÃO CINTURA/ESTATURA NA IDENTIFICAÇÃO DE RISCO METABÓLICO EM ADOLESCENTES E ADULTOS JOVENS.

Graciele Pereira de Souza, Mariana Silva Bezerra, Anna Beatriz Santana Luz, Shélida Carolaine Macedo de Araújo, Daline Fernandes de Souza Araújo

Introdução: Com a progressão de doenças crônicas não transmissíveis, indivíduos jovens têm sido diagnosticados com fatores de risco cada vez mais cedo. Segundo dados da Organização Mundial da Saúde, os fatores de risco mais importantes para a morbidade e mortalidade relacionadas às doenças cardiovasculares são: a Hipertensão Arterial Sistêmica, a Dislipidemia, o Diabetes mellitus tipo II ou resistência insulínica, a obesidade ou sobrepeso, o sedentarismo e o tabagismo. Em virtude disso, a avaliação do estado nutricional é fundamental para identificar e prevenir esses agravos. **Objetivo:** Identificar risco metabólico por meio da Circunferência da Cintura (CC) e Relação Cintura-Estatura (RCE) de adolescentes entre 16 e 19 anos e adultos jovens entre 20 a 24 anos. **Material e Método:** Foi realizado atendimento nutricional na Clínica Escola de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí, em 27 pacientes (18 adultos jovens e 9 adolescentes), sendo coletados dentre outros dados, peso e estatura para classificar o Índice de Massa Corporal (IMC), além de CC classificada de acordo com os pontos de corte (WHO, 1998) e RCE avaliada a partir da razão entre CC e estatura, com valores $\geq 0,52$ para homens e $\geq 0,53$ para mulheres sendo considerados de risco (PITANGA; LESSA, 2007). A circunferência foi realizada por meio da trena antropométrica Cescorf®, o peso e a estatura em balança eletrônica com estadiômetro, Welmy®. Os dados estão apresentados em percentual de distribuição. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 84944818.0.0000.5568). Os participantes maiores de 18 anos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, enquanto os com idade inferior encaminharam os Termos de Assentimento aos seus respectivos responsáveis, para então início do estudo. Os dados fazem parte de resultados prévios do projeto de extensão “Acompanhamento Nutricional de adolescentes e jovens adultos com fatores de risco no desenvolvimento de doenças cardiovasculares e promoção da saúde com ações de Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção”. **Resultados:** De acordo com os dados obtidos, entre os pacientes adultos, segundo o IMC, 50% (n=9) estavam em eutrofia, 44,4% (n=8) com excesso de peso e 5,5% (n=1) em desnutrição. Em relação à CC, 38,9% (n=7) dos pacientes apresentaram algum risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, os mesmos indivíduos foram classificados como alto risco de acordo com a RCE, com exceção de um indivíduo que foi classificado com alto risco apenas pela RCE. Por outro lado, 55,5% (n=5) dos adolescentes estavam com IMC adequado, enquanto que 44,4% (n=4) com excesso de peso, destes, apenas 11,1% (n=1) apresentaram risco cardiovascular identificados pela CC e RCE. **Conclusão:** Foi possível observar que a RCE e a CC apresentaram resultados semelhantes quanto ao risco cardiovascular e são medidas úteis para predição de alterações metabólicas no público estudado.

Palavras-chave: Antropometria, doenças cardiovasculares, fator de risco.

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS ORAIS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE NATAL.

Luanna Costa Pessanha, Simone Ferreira Montenegro de Cerqueira, Beatriz Silva Lopes, Flávia Nunes Lima Barroso, Letícia Sabino Santos

INTRODUÇÃO: A terapia nutricional oral desempenha papel importante na melhora do estado nutricional de pacientes hospitalizados, aumentando o aporte energético e proteico. Desse modo, previne-se a desnutrição - um dos principais efeitos da internação por longos períodos e uma das principais causas do aumento da morbidade, mortalidade, tempo e custo de internação hospitalar. À vista disso, a suplementação oral tem como função suprir ou complementar a alimentação (CEREDA et al., 2017). Além disso, traz efeitos benéficos sobre a resposta imune, cicatrização, função muscular e função respiratória (TAVERAS; ANAYANET, 2016). Considerando o exposto, é fundamental avaliar o desperdício de suplementos, visando a garantia da eficácia do suporte nutricional e, conseqüentemente, a recuperação do estado de saúde. **OBJETIVOS:** Avaliar o desperdício de suplementos nutricionais orais de um hospital universitário de Natal (Rio Grande do Norte). **MATERIAL E MÉTODO:** O estudo foi do tipo transversal descritivo, realizado no Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL), na cidade de Natal (Rio Grande do Norte). As informações referentes ao desperdício de suplementos nutricionais orais foram obtidas de formulários próprios da equipe de Nutrição Clínica no período de 4 meses subsequentes (de julho a outubro de 2018). A amostra incluiu prescrições de suplementos padrão e destinados à terapia de patologias específicas, para pacientes pediátricos e adultos, pertencentes a ambos os sexos, internados nas 9 enfermarias do hospital (Unidades de Terapia Intensiva Adulto e Pediátrica, Pediatria Geral, Neurologia/Saúde Mental, Cirurgia Geral, Clínica Médica, Oncologia, Cardiologia e Nefrologia/Urologia/Transplante renal). Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha no programa Excel (versão 2007), tendo sido apresentados em números absolutos e frequência simples. **RESULTADOS:** No quadrimestre avaliado, foram produzidos 2.250 litros de suplementos orais. Desses, 27,63 litros foram desperdiçados, representando um percentual de apenas 1,2% em relação ao volume total ofertado. Quando o desperdício foi analisado por enfermaria, observou-se que a Oncologia expressou o maior volume de suplementos desperdiçados (11,2 litros), cujo percentual corresponde a 40,6%. Em segundo lugar, esteve a Pediatria Geral, com 37,7% (10,4 litros), seguida da Cirurgia Geral, com 19,2% (5,3 litros). **CONCLUSÃO:** Frente ao quantitativo produzido, a quantidade total de suplementos nutricionais orais desperdiçados foi relativamente pequena. Contudo, ao avaliar por enfermaria de internação, observou-se que os maiores percentuais de desperdício foram expressos pela Oncologia, Pediatria Geral e Cirurgia Geral, respectivamente. Logo, destaca-se a necessidade de uma maior atenção a esses pacientes, a fim de investigar as razões para a rejeição ao suplemento e buscar solucioná-las, visando a garantia do suporte nutricional eficaz.

Palavras-chave: Suplementos Nutricionais, Desperdício, Serviço Hospitalar de Nutrição

DESPERDÍCIO DE SUPLEMENTOS ORAIS EM PEDIATRIA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO.

Amanda Michelly Braga da Mata, Erikarla Baracho Avelino, Simone Ferreira Montenegro de Cerqueira, Geovanna Torres de Paiva, Ana Carolina Lúcio Pereira

INTRODUÇÃO: Em um ambiente hospitalar, pacientes pediátricos estão mais propensos a desenvolverem desnutrição. Nesse sentido, a intervenção nutricional precoce possibilita a redução do tempo de hospitalização, favorece a recuperação e minimiza os custos relacionados aos cuidados em saúde (CAMPOS et al., 2016). Além do exposto, é importante considerar que pacientes pediátricos encontram-se em fase de crescimento e desenvolvimento e, por isso, necessitam de um aporte nutricional adequado (CARVALHO et al., 2013). Já é consenso que o emprego de suplementos nutricionais orais em pacientes hospitalizados tem contribuído para reduzir acentuadamente os índices de desnutrição e mortalidade, associados à internações (SOBOTKA, 2008). Diante disso, avaliar o desperdício desses suplementos é fundamental para o acompanhamento nutricional efetivo do paciente pediátrico. **OBJETIVOS:** Analisar o desperdício de suplementos nutricionais orais entre a Pediatria Geral e a Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica de um hospital universitário de Natal (Rio Grande do Norte). **MATERIAL E MÉTODO:** O estudo foi do tipo transversal comparativo, realizado no Hospital Universitário Onofre Lopes (HUOL), localizado em Natal (Rio Grande do Norte). Os volumes de suplementos nutricionais orais produzidos foram colhidos de planilhas de controle ofertadas pelo Serviço de Nutrição Enteral e Lactário (SNEL) do HUOL; enquanto que a quantidade desperdiçada foi obtida de formulários próprios da equipe de Nutrição Clínica. Os dados foram coletados no período de julho a outubro de 2018. A amostra foi composta por prescrições de suplementos para crianças de ambos os sexos, internadas na Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (UTI-ped) e Pediatria Geral. Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha no programa Excel (versão 2007), tendo sido apresentados em números absolutos (litros) e percentuais (%). **RESULTADOS:** No período avaliado, foram produzidos 9,4 litros de suplementos orais para a UTI Pediátrica e 159,2 litros para a Pediatria Geral, totalizando 168,6 litros destinados a essa clínica. Desses, cerca de 6% (aproximadamente 11 litros) foram desperdiçados. Com relação ao desperdício intrasetorial, a UTI-ped expressou um percentual de desperdício de 0,5% (0,05 litros) do volume total produzido para esse setor. Já na Pediatria Geral, esse resultado correspondeu a 6,5% (10,50 litros). **CONCLUSÃO:** O desperdício de suplementos nutricionais orais foi maior na Pediatria Geral. Logo, é relevante averiguar as possíveis causas para tal, reforçando a necessidade da atuação multiprofissional, a fim de desenvolver estratégias que possam minimizar ou evitar o desperdício, bem como garantir um suporte nutricional efetivo a esse grupo.

Palavras-chave: Suplementos Nutricionais, Desperdício, Pediatria, Serviço Hospitalar de Nutrição.

AVALIAÇÃO DOS DIFERENTES ÍNDICES PARA A ESTIMATIVA DE MASSA MUSCULAR EM RELAÇÃO À TAXA METABÓLICA BASAL E A PORCENTAGEM DE GORDURA CORPORAL EM PACIENTES OBESOS ANTES DA CIRURGIA BARIÁTRICA.

Yohanna Layssa dos Santos

O índice de massa corporal (IMC) identifica indivíduos obesos, porém não consegue diferenciar a massa muscular da massa gorda. Indivíduos obesos com massa muscular baixa (O-MMB) apresentam piores desfechos metabólicos. Uma baixa massa muscular está relacionada com menor taxa metabólica basal (TMB). A identificação de uma massa muscular baixa ocorre através de índices de massa muscular (IMM), classicamente pelo IMM ajustado para altura (IMM-altura) em idosos. O IMM-altura subestima a identificação de uma baixa massa muscular em pessoas com obesidade. **Objetivo:** Avaliar três diferentes índices para a estimativa de massa muscular em relação à porcentagem de gordura corporal (PGC) e TMB em indivíduos obesos com indicação de cirurgia bariátrica. **Métodos:** Estudo transversal com 59 mulheres obesas do Hospital Universitário Lauro Wanderley. A amostra foi dividida em dois grupos de acordo com a presença de indivíduos O-MMB e indivíduos obesos com massa muscular normal (O-MMN) para cada IMM. Consideramos O-MMB o grupo que estava no menor quintil de massa muscular e O-MMN os participantes que estavam nos demais quintis. A composição corporal e a TMB foram avaliadas por bioimpedância (Inbody-370), multifrequência (5, 50, 250 Hz), com jejum de 12 horas. Para estimar a massa muscular, foram utilizados os seguintes IMM: IMM-altura: massa muscular apendicular (MMA) / altura²; IMM ajustado para peso (IMM-peso): MMA / peso x 100 e IMM ajustado para IMC (IMM-IMC): MMA / IMC. **Resultados:** Os participantes tinham idade média de 39.53 ± 8.99 anos, peso: 108.60 ± 13.86 kg e IMC: 42.6 ± 4.64 kg / m². O-MMB foi identificado em 30.5% (n = 18) pelo IMM-peso, e igualmente em 20.33% para IMM-IMC e IMM-altura. Indivíduos no quintil mais baixo do IMM-peso apresentaram TMB: 1404 ± 104 Kcal e PGC: $54.55 \pm 1.37\%$ e nos demais quintis TMB: 1530 ± 138 Kcal e PGC: $50.66 \pm 3.23\%$ (p=0.001 e p=0.000, respectivamente). O-MMB pelo IMM-altura apresentaram PGC: $52.29 \pm 3.20\%$ e TMB: 1327 ± 64 Kcal e o grupo O-MMN, PGC: $51.74 \pm 3.37\%$ e TMB: 1534 ± 123 Kcal, com diferença significativa apenas para TMB (p=0.000). No quintil mais baixo do IMM-IMC, os O-MMB apresentaram significativamente maior PGC ($54.63 \pm 1.37\%$) e menor TMB (1376 ± 82 Kcal) que os O-MMN, PGC: $51.14 \pm 3.30\%$ e TMB: 1521 ± 137 Kcal (p=0.001). **Conclusão:** O IMM-peso identificou mais indivíduos O-MMB. O-MMB diagnosticados pelo IMM-peso e IMM-IMC tiveram maior PGC e menor TMB que o grupo O-MMN.

Palavras-chave: Índices, massa muscular, IMC, TMB