

**EFEITO DA INGESTÃO DE AMIDO CRU DE MANDIOCA (MANIHOT
ESCULENTA) SOBRE AS RESPOSTAS METABÓLICAS E SACIANTES A
CARBOIDRATOS COMPLEXOS E SIMPLES.**

Clariane Ramos Lôbo, Alexis Fonseca Welker

O amido cru causa pequenas respostas glicêmicas e esse efeito foi atribuído a uma baixa acessibilidade da amilase ao seu substrato. Por conseguinte, é plausível prever que a adição de amido cru reduziria as respostas glicêmicas aos alimentos habituais através de uma diminuição da ação das enzimas hidrolases presentes nos carboidratos. O objetivo deste estudo foi investigar os efeitos da coingestão de amido cru de mandioca em respostas metabólicas e saciantes à batata cozida, um alimento rico em carboidratos complexos. Estes dados foram comparados ao resultado da adição de amido cru a uma carga de dextrose e banana (que contém carboidratos simples e complexos). A coingestão do amido cru não alterou as respostas glicêmicas e insulinêmicas e a área sob as curvas (AUCs) para 1 g/kg de dextrose, porém, aumentou as respostas em relação à batata cozida. Por outro lado, a adição de amido cru causou efeitos intermediários nas respostas quando a batata foi substituída pela banana. Após uma semana, a coingestão do amido cru causou uma forte queda de fome e sentimentos relacionados ao apetite. A ausência de aumento das respostas glicêmicas em resposta à adição de amido cru a ingestão de glicose indica que a glicose pode impedir a digestão de amido cru, inibindo (por regulação alostérica) a amilase, maltase e / ou outras enzimas hidrolíticas. O aumento das respostas de glicêmicas e insulinêmicas ao amido cru mais a batata refutou nossa hipótese inicial de que o amido cru limitaria a digestão do amido aquecido. A coingestão de amido cru com açúcares pode então, proporcionar benefícios para a saúde, aumentando a saciedade sem interferir nos níveis glicêmicos e insulinêmicos. Palavras-chave: amido resistente, digestão, amilase, diabetes, mandioca.

Palavras-chave: Amido resistente, Digestão, Amilase, Diabetes, Mandioca.

**AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM ATLETAS
ADOLESCENTES DE FUTEBOL, EM MOSSORÓ-RN.**

Mayara Kelly Martins de Medeiros Dias, Alessandra Silva de Oliveira, Cibelly Mayara de Sousa Jales, Josicleide de Oliveira Dias, Kaio Vinícius Zacarias Nunes

Um dos esportes mais populares do mundo, é o futebol, sendo um esporte que envolve esforços de alta intensidade e curta duração, alternando por períodos de menor intensidade e duração variável. Sendo assim, o futebol expõe os praticantes a um maior estresse oxidativo, sendo necessário para amenizar os efeitos desse estresse, uma alimentação rica em antioxidantes, melhorando o processo de recuperação após o treino. No entanto, várias pesquisas são realizadas com o intuito de estudar o efeito de fontes de antioxidantes na prevenção aos danos pelo exercício exaustivo. O objetivo deste trabalho foi incrementar a nutrição funcional de jovens atletas de futebol. Foram avaliados 7 atletas de futebol, entre 15 e 17 anos da escolinha do Flamengo em Mossoró- RN. Os atletas foram submetidos a avaliação antropométrica, recordatório 24h e a elaboração de planos alimentares. Todos os atletas encontravam-se eutróficos, porém, de acordo com o consumo alimentar, os adolescentes consumiam grande quantidade de alimentos industrializados, ricos em gordura, sódio e açúcar. Os planos alimentares foram elaborados de acordo com as necessidades energéticas dos atletas, com um aporte de alimentos ricos em antioxidantes e probióticos. Após um mês seguindo o plano alimentar, foram realizadas outras avaliações, na qual foram observados redução do percentual de gordura, aumento de massa muscular, melhor rendimento nos treinos e melhoria nos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Atletas, Futebol, Nutrição Funcional.

OFICINA CULINÁRIA: INGREDIENTE NA PROMOÇÃO À SAÚDE.

Monica Silva de Araújo, Anielle Machado S. Lima

Introdução; Práticas alimentares saudáveis é um componente de suma importância da promoção à saúde e da qualidade de vida. Essas práticas visam tanto contribuir com a prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis, como das deficiências nutricionais, promovendo o consumo de uma alimentação rica em nutrientes e adoção de um estilo de vida mais saudável. No mês de maio de 2017 na Multimedical realizou um evento de promoção a saúde em homenagem ao dia das mães. Objetivo: Promover hábitos alimentares saudáveis, incentivar a prática da culinária e demonstrar práticas saborosas fáceis, econômicas e saudáveis Metodologia: A oficina culinária combinou três ingredientes extremamente desejado na mesa dos brasileiros: qualidade, economia e sabor. No primeiro momento, foi realizado uma palestra expositiva pelas nutricionistas e alunos do curso de gastronomia sobre os cuidados na manipulação dos alimentos e a importância dos alimentos funcionais, com a participação dos pacientes e funcionários. Em seguida duas receitas foram desenvolvidas: pelas nutricionistas povinho da batata doce e creme probiótico. Os principais ingredientes foram alimentos regionais fontes de vitaminas e minerais (mamão, leite de coco, chia, linhaça e probiótico) e fornecedores de carboidratos complexos (batata doce podendo ser utilizado como excelente fonte de energia (MANARINI, 2016) (SILVA, 2008). Resultados: No decorrer das preparações foram ressaltadas a importância de cada alimento para a prevenção de doenças como a batata doce citada como fonte de carboidrato para fornecimento de energia. Para finalizar a oficina, os pacientes, funcionários e acadêmicos do curso de gastronomia degustaram a preparação e demonstraram -se encantados com a possibilidade de enriquecer o cardápio com receitas nutritivas e de baixo custo. Conclusão: Esta atividade forneceu subsídios à população para o conceito de segurança alimentar, contemplando informações sobre aquisição e consumo de alimentos funcionais, nutritivos e de qualidade, além de ressaltar a importância de uma alimentação saudável para a promoção da saúde.

Palavras-chave: Alimentos Funcionais, Ingrediente, Oficina Culinária.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA: ÓLEO DE CÁRTAMO, ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO (CLA) E ATIVIDADE FÍSICA.

Dayana Flávia Silva Sousa

As sementes do cártamo são ricas em óleo, predominando os ésteres glicerídeos de ácidos insaturados, ácido oleico e o ácido linoléico. Contém o maior teor de gorduras poli-insaturadas na razão PUFA/SFA, sendo rico em vitamina E. O óleo de cártamo é utilizado para sintetizar CLA industrialmente, tendo como principal função a redução da gordura corporal e aumento da massa muscular, ocorrendo interesse no mercado devido ao seu consumo alimentar, sendo utilizados pela população como suplemento nutricional. O CLA também pode ser encontrado em muitos produtos de origem animal, sendo sintetizado por bactérias no rúmen, porém, pode ser sintetizado em menor quantidade por animais não ruminantes. As fontes dietéticas principais do CLA são a carne bovina, o leite e a manteiga e, em menor quantidade, óleos de semente do açafrão (cártamo) e girassol. Este estudo tem como objetivo discutir a importância do consumo do óleo de cártamo e sua relação como suplemento alimentar sobre os níveis de ansiedade em estudos realizados em animais e seres humanos. Trata-se de uma revisão bibliográfica baseada na literatura especializada por meio de consulta a artigos científicos selecionados através de busca de dados do Scielo e Pubmed a partir das fontes Medline e Lilacs. Estudos realizados em ratos wistar demonstraram que a suplementação com o óleo de cártamo teve como resultado a redução do consumo alimentar e ganho de peso corporal nos animais, aumentando o HDL- colesterol no grupo com dieta normocalórica. Já na dieta hiperlipídica, houve o aumento da peroxidação lipídica, mesmo evitando a redução da atividade antioxidante enzimática representada pela glutathione peroxidase. Um estudo demonstrou que a suplementação feita com CLA reduziu a gordura corporal em animais, quando a suplementação estava associada ao treinamento físico. Este dado pode estar relacionado com o aumento do gasto energético em resposta ao exercício físico, juntamente com a suplementação com CLA, fazendo com que ocorra um aumento da lipólise, ocorrendo assim, uma maior oxidação dos ácidos graxos. Ao longo dos anos, houve um aumento com relação à suplementação oral do CLA. Atualmente, tem sido muito popular no meio esportivo para diferentes modalidades, com o objetivo principal para a redução do percentual de gordura corporal. Alguns estudos mostraram que a suplementação com CLA é uma importante ferramenta nutricional promovendo a redução do percentual de gordura e uma melhora para a composição do corpo em indivíduos que apresentem um excesso de gordura corporal, contribuindo assim, para o controle da obesidade e atuando na prevenção para as doenças cardiovasculares e outras doenças metabólicas, favorecendo assim uma

melhor qualidade de vida. Há evidências constatando que o indivíduo que faz algum tipo de atividade física, tem uma postura positiva com relação aos fatores de risco, assumindo neste contexto, um hábito de vida mais saudável. Estudos feitos por vários pesquisadores mostraram que o exercício físico regular tem um impacto significativo sobre a prevenção e controle da hipertensão arterial sistêmica, diabetes *mellitus* não insulino-dependente, dislipidemia, obesidade, osteoporose, asma brônquica e várias outras doenças pulmonares, além de diminuir sintomas de depressão e ansiedade. Foi observado que o óleo de cártamo pode melhorar os parâmetros quando associados ao treinamento físico.

Palavras-chave: Óleo de cártamo, Atividade física, CLA, Ansiedade.

DESMISTIFICANDO DÚVIDAS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS DE IDOSAS HIPERTENSAS E DIABÉTICAS EM UM SUPERMERCADO DE SOBRAL/CE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

Alane de Sousa Nascimento, Ana Flávia Teixeira da Silva, Jean Carlos Lima Almeida, Raila Soares Silva, Caetana Sousa da Ponte

INTRODUÇÃO: Com a crescente evolução das doenças crônicas não transmissíveis os órgãos e profissionais de saúde buscam cada vez mais estratégias de prevenção e minimização das comorbidades. Dentre as estratégias preventivas de educação em saúde há relatos de que muitas destas ações são capazes de provocar mudanças positivas no que diz respeito às mudanças de estilo de vida e hábitos inadequados que comprometem a saúde dos indivíduos. A educação alimentar e nutricional é uma dessas variáveis que pode trazer mudanças bastante significativas na saúde dos indivíduos (SANTOS, 2012). Entretanto, segundo Castro, (2015) Só serão efetivas de fato as ações que agregarem às medidas direcionadas aos indivíduos (fazer educativos e/ou de apoio) outras atividades diretas ao meio em que elas vivem.

OBJETIVOS: Descrever a experiência de uma oficina de desmistificação de dúvidas sobre alimentos funcionais elaborada para idosas diagnosticadas com hipertensão e/ou diabetes e suas contribuições para a saúde das mesmas.

MATERIAIS E MÉTODOS: Trata-se de um relato de experiência no qual é descrito a vivência de uma oficina executada em um supermercado do município de Sobral para 30 mulheres idosas participantes de um grupo de prática corporais, onde a maioria delas apresentava hipertensão ou diabetes e tinham dificuldade de identificação dos alimentos funcionais, que trouxessem benefícios nutricionais para suas comorbidades. Com o intuito de orientar as idosas quanto a melhor escolha alimentar

dos produtos funcionais, a nutricionista da residência multiprofissional em saúde da família (RMFS) organizou uma oficina em parceria com outros profissionais de saúde e mais duas nutricionistas em um supermercado do bairro onde as idosas residiam e levou-as para avaliarem de perto diversos tipos de produtos e suas descrições nutricionais. Durante o momento da oficina, cada participante recebeu um folder explicativo sobre as principais informações que as mesmas deveriam observar em relação as propriedades funcionais dos alimentos. Logo depois as nutricionistas realizaram uma excursão pelas prateleiras do supermercado mostrando as idosas como encontrar as informações do rótulo, e dos alimentos in natura e principalmente como interpretá-las, identificando e comparando os melhores produtos para o seu consumo. **RESULTADOS:** Ao final da oficina percebeu-se que muitas idosas estavam bastante satisfeitas com a forma de execução da mesma. Pois, segundo elas, só assim puderam entender que muitos produtos funcionais estão acessíveis para o seu consumo, e que a inclusão de alguns desses produtos em seus cotidianos geram benefícios significativos em sua saúde. Com isso muitas delas passaram a fazer escolhas mais saudáveis na hora de comprar seus insumos. **CONCLUSÃO:** Através das observações dos facilitadores da oficina e dos relatos das idosas observou-se que este tipo de atividade traz vida as orientações nutricionais que diversas vezes são repassadas durante as consultas clínicas. Permitindo que as usuárias tirassem suas dúvidas na prática, e assim pudessem aplicar os ensinamentos do profissional com maior clareza e resolutividade. Além disso, a prática trouxe grande relevância para o cuidado em saúde dessas mulheres, que passaram a fazer escolhas mais saudáveis colaborando assim para melhoria da qualidade de vida.

Palavras-chave: Alimentos funcionais, Idosos, Hipertensão, Diabetes.

GYMNEMA SYLVESTRE NA TERAPÊUTICA DO DIABETES MELLITUS TIPO 2.

*Rosângela Sandra Ferreira da Silva Lima, Irene Terezinha Pontes de Melo, Ferreira,
Adriana do Amaral Ferreira*

Introdução: *Gymnema sylvestre* é uma planta da família *asclepiadaceae*, sendo popularmente chamada de *gurmar* ("destruidor de açúcar"). É uma planta tropical que cresce nas florestas da Índia muito utilizada no tratamento do Diabetes Mellitus (DM2). O objetivo do trabalho foi fazer uma revisão dos estudos realizados sobre o potencial da *Gymnema sylvestre* popularmente utilizada no tratamento do Diabetes Mellitus 2. Também conhecida popularmente na Índia como "gur-mar" que significa destruidor de açúcar devido a sua propriedade de suprimir o gosto de açúcar o qual, em alguns estudos resultou significativamente na regulação do metabolismo de açúcares no organismo. A metodologia trata-se de uma pesquisa documental de modalidade descritiva. Baseou-se inicialmente na leitura de diversos trabalhos e artigos científicos, procurando ampliar o conhecimento sobre o tema pesquisado utilizando os descritivos: Plantas medicinais. Hipoglicemiantes. Fitoterápico. Anti edulcorante. Anti diabético. Efetuou-se busca em bancos de dados utilizando Pubmed, Bireme, Scielo, Medline, Science, no período de 15 de agosto a 30 de setembro de 2016. A *Gymnema sylvestre* foi referenciada com dados científicos de múltiplas referências relativas sobre seus efeitos no DM2. Resultados: A *Gymnema Sylvestre* apresenta potente ação hipoglicemiante 50 mg antes do almoço e jantar, tendo a capacidade de inibir a absorção de glicose no intestino delgado e suprimir os níveis elevados de glicose no sangue. Constatou-se que o fitoterápico quanto ao seu consumo para fins terapêuticos, pode haver estratégias educacionais relacionadas à melhoria na qualidade de vida. Especialmente em razão do baixo custo e por ser de caráter natural e devido aos seus efeitos secundários mínimos.

Palavras-chave: Plantas medicinais, Fitoterápico, Hipoglicemiante, Anti edulcorante, Anti diabético.

**O EFEITO ANTIOXIDANTE DA PIMENTA ROSA (SCHINUS
TEREBINTHIFOLIUS RADDI) E SEU USO NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**

*Edson Douglas Silva Pontes, Francisco Patrício de Andrade Júnior, Januse Millia Dantas
de Araújo, Ana Cristina Silveira Martins*

INTRODUÇÃO: A aroeira vermelha (*Schinus terebenthifolia Raddi*) é uma planta nativa da América do Sul pertencente à família Anacardiaceae, seus frutos são pequenos e de cor avermelhada conhecida popularmente por pimenta rosa. Esse tipo de pimenta tem sido utilizada não somente pelo seu sabor conferido quando adicionado a um alimento, mas também por sua propriedade antioxidante que são empregados pela indústria de alimentos, pois os óleos essenciais encontrados no fruto possuem a capacidade de controlar o efeito de oxidação dos alimentos, preservando as características sensoriais e nutricionais do produto. **OBJETIVO:** Nesse trabalho, objetivou-se realizar uma revisão bibliográfica sobre o uso da pimenta rosa na indústria alimentar. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica contendo 12 artigos dos últimos 10 anos no idioma português encontrados nos bancos de dados: Google Acadêmico, SciELO, Periódicos CAPES e LILAC, foram utilizados os termos combinados e isolados: 1) Pimenta Rosa; 2) óleos essenciais; 3) antioxidante. **RESULTADOS:** De acordo com os estudos, os óleos essenciais podem ser utilizados pela indústria como antibacteriano sendo empregado como bioconservantes. A pimenta rosa possui como principais constituintes delta-3- careno; silvestreno; beta-felandreno; e alfa-pineno que apresentam uma ação eficaz contra a bactéria *Staphylococcus aureus*; uma bactéria gram-positiva patogênica comum na contaminação de alimentos. Esses compostos fenólicos encontrados na pimenta rosa permite uma versatilidade em seu uso pela indústria podendo ser empregada na forma de ingrediente em preparações como é utilizada atualmente em queijos ou também na composição de embalagens polimórficas como os filmes bioativos utilizados para laticínios. **CONCLUSÃO:** A extração e os benefícios da pimenta rosa podem ampliar o cultivo e sua comercialização, porém vale ressaltar que por ser um metabólito secundário o mesmo está susceptível a variações de acordo com temperatura, sazonalidade, horário da colheita e algumas interações com vetores e outras plantas. Com isso, a pimenta rosa além de agregar um sabor agradável, pode ser utilizada pela indústria com finalidade antimicrobiana resultando em um maior aumento da vida de prateleira do alimento.

Palavras-chave: Alimentos Funcionais, Óleos Essenciais, Antibacteriano.

O EFEITO PROBIÓTICO DO *LACTOBACILLUS RHAMNOSUS*.

*Edson Douglas Silva Pontes, Francisco Patrício de Andrade Júnior, Ana Cristina Silveira
Martins*

INTRODUÇÃO: Os probióticos são uma classe de bactérias benéficas importantes na manutenção da saúde humana. Estão localizadas geralmente no intestino e são efetivas no processo de competitividade de substrato com bactérias patogênicas. Em relação aos seus benefícios, são relatados diversos, especialmente para o sistema digestivo. Dentre os probióticos, está a classe das bactérias lactobacilos que são Gram positivas, anaeróbicas bastante utilizadas na indústria para produção de alimentos funcionais, dentre os lactobacilos destaca-se a espécie *Lactobacillus rhamnosus HN001* por seus efeitos benéficos à saúde como imunoestimulante e a capacidade de aumentar a absorção de alguns minerais essenciais em alimentos. **OBJETIVO:** Nesse trabalho, objetivou-se realizar uma revisão bibliográfica sobre o uso da bactéria *Lactobacillus rhamnosus HN001* como probiótico e seus efeitos benéficos à saúde. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Tratou-se de uma revisão bibliográfica contendo 10 artigos dos últimos 4 anos no idioma inglês encontrados nos bancos de dados: Google Acadêmico, SciELO, Periódicos CAPES, PubMed foram utilizados os termos combinados e isolados: 1) *Lactobacillus rhamnosus*; 2) Probiotic; 3) Food technology. **RESULTADOS:** O efeito probiótico dessa espécie de lactobacilos tem sido alvo de muitas pesquisas. Os estudos demonstraram alguns dos efeitos que ele proporciona, a saber: aumento da imunidade, no qual seu efeito tem sido associado a um aumento da atividade fagocitária de células e leucócitos, podendo ser útil também como reforço imunológico na prevenção de salmonelose, outro fator importante está no aumento da biodisponibilidade dos sais minerais: cálcio, fósforo, magnésio, potássio e zinco em queijos e produtos similares quando adicionados a cultura probiótica, outros achados importantes quanto esse efeito probiótico está a melhora da absorção de alimentos lácteos por intolerantes, devido à quebra da lactose pelo micro-organismo. **CONCLUSÃO:** Desta forma, podemos concluir que o consumo adequado dos de probióticos é uma ótima estratégia para um aumento na absorção de alguns nutrientes, sobretudo o público idoso que possui um metabolismo mais lento e uma diminuição no sistema imunológico, servindo assim como um mecanismo de prevenção de algumas doenças intestinais.

Palavras-chave: Alimentos Funcionais, Micro-organismo, Tecnologia de Alimentos.

O RESVERATROL E SUAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS: UMA REVISÃO DA LITERATURA.

Raabe Seabra de Lima, Kênia Steffaníe Sousa Ferreira, Erick Bernard Pereira de Lima, Camila Manuela Teixeira do Nascimento, Maria Heloisa Alves Nascimento

Introdução: Uma das principais teorias que explicam o poder curativo e preventivo dos alimentos baseia-se na presença de antioxidantes. Muitos de nossos problemas de saúde devem-se à ação de formas tóxicas do oxigênio (oxidantes) responsáveis por processos de oxidação que atuam na obstrução das artérias, transformação das células em células cancerosas, ocasionam problemas nas articulações e mau funcionamento do sistema nervoso, além de estarem associadas ao envelhecimento. O Resveratrol é uma substância antioxidante encontrada abundantemente na casca da uva vermelha, e em outros alimentos como no amendoim, no mirtilo, no cacau, na amora e outros (TURKEZ, 2013). Promove benefícios à saúde através das atividades antiangiogênica, anti-inflamatória e antiviral (SIGNORELLI, 2005). Entre os diversos tipos de polifenóis, o resveratrol é um dos mais estudados tanto em estudos com animais, com culturas de células e, mais recentemente, com humanos. Provavelmente, isso se deve ao fato de que o resveratrol afeta uma variedade de processos fisiológicos e bioquímicos (BRASNYO, 2011). Objetivo: Fazer uma revisão da literatura a respeito da atividade antioxidante do resveratrol. Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática de literatura em base de dados eletrônica: MEDLINE, CAPES e SCIELO, onde obteve-se artigos publicados entre os anos de 2005 a 2016. Foram selecionados artigos científicos nacionais/internacionais, após utilizar os seguintes indexadores: resveratrol, propriedades funcionais, atividade antioxidante. Resultados: De acordo com Baur (2010) o resveratrol já era suspeito de ser cardioprotetor e têm atividade quimiopreventiva para o câncer. Em roedores, a substância protege contra desordens inflamatórias, infarto do miocárdio, derrame, trauma da medula espinhal e doenças cardíacas e é um dos agentes químicos preventivos do câncer que mais se apresenta eficaz (SILVEIRA, 2015). Dos vários polifenóis presentes no vinho, o resveratrol tem sido apontado como um dos que confere maior proteção cardiovascular. Este composto, mesmo em baixas concentrações demonstrou inibir, in vitro, a oxidação das LDL e, in vivo, a deposição do colesterol e dos triglicérides no fígado de ratos, bem como a síntese destes últimos (FERNÁNDEZ-MAR, 2012). Diversos estudos têm demonstrado que o resveratrol devido à sua elevada solubilidade lipídica, tem a capacidade de atravessar a barreira hematoencefálica e incorporar-se no tecido cerebral, onde pode desempenhar um efeito neuroprotetor (SCHMATZ, 2009). Conclusão: Considerando a importância das propriedades terapêuticas do resveratrol, o mesmo se faz como um composto

funcional de eficácia para o tratamento de patologias, uma vez que traz resultados positivos devido sua eficácia na minimização e melhoras dos sintomas dessas doenças.

Palavras-chave: Resveratrol, Propriedades Funcionais, Atividade Antioxidante.

ANÁLISE DOS BENEFÍCIOS DO COLÁGENO HIDROLISADO PARA A PELE: UMA REVISÃO DA LITERATURA.

*Raabe Seabra de Lima, Kênia Steffanie Sousa Ferreira, Erick Bernard Pereira de Lima,
Camila Manuela Teixeira do Nascimento, Maria Heloisa Alves Nascimento*

Introdução: O envelhecimento da pele é um fenômeno biológico complexo, subdividido em: intrínseco (determinação genética) e extrínseco, que envolve a exposição à radiação UV e a outros fatores ambientais, como poluição; componentes do cigarro e alimentação (HARRIS, 2016). O colágeno desempenha várias funções no corpo humano, mantém as células dos tecidos fortalecidas e unidas, é responsável pela cicatrização da pele, auxilia na hidratação do corpo e é um grande indicador ligado no processo de envelhecimento do corpo humano, é considerada a proteína funcional mais importante do organismo (Nogueira, 2011). O colágeno hidrolisado pode ser encontrado na forma em pó, cápsulas, balas, shakes e afins, e quando associado à vitamina C, minerais e licopeno, observa-se uma melhor resposta da pele às técnicas de estímulo de produção dessa proteína. (RODRIGUES, 2009). Objetivo: Fazer uma revisão da literatura a respeito dos benefícios do colágeno hidrolisado na atenuação e prevenção de doenças relacionadas à pele. Metodologia: Foi realizada uma revisão sistemática de literatura em base de dados eletrônica: MEDLINE, CAPES e SCIELO, onde obteve-se artigos publicados entre os anos de 2008 a 2016. Foram selecionados artigos científicos nacionais/internacionais, após utilizar os seguintes indexadores: colágeno hidrolisado, propriedades terapêuticas, envelhecimento da pele. Resultados: A biodisponibilidade de colágeno hidrolisado tem sido demonstrada por várias pesquisas. Experimentos com ratos realizados por Oesser (2014) para quantificar a distribuição de peptídeos de colágeno radioativo, indicaram que após a absorção intestinal, os peptídeos provenientes do colágeno acumulam-se, preferencialmente, na cartilagem e nos ossos. Dentre as mudanças associadas ao envelhecimento citam-se as rugas, as estrias e a pele flácida, que são modificações aparentes geradas por fatores intrínsecos e extrínsecos que preocupam a população feminina. Com o passar dos anos, há uma perda do colágeno, ocorrendo diminuição da densidade dos ossos, flacidez dos músculos, perda de elasticidade das articulações e dos ligamentos (PUJOL, 2011). Os resultados das pesquisas de Zague (2008) indicaram que a ingestão de colágeno hidrolisado

pode aumentar a produção de colágeno pelos fibroblastos e retardar o envelhecimento da pele, reduzindo as mudanças relacionadas à matriz extracelular durante o envelhecimento por estimular o processo anabólico na pele. O trabalho mostrou a importante contribuição e a compreensão da viabilidade do uso de colágeno hidrolisado na dieta funcional. Conclusão: Considerando a importância das propriedades terapêuticas do colágeno hidrolisado, o seu consumo é uma alternativa prática para retardar o aparecimento de sinais da maturidade da pele. Há necessidade de se aumentar as pesquisas dedicadas ao estudo mais detalhado das propriedades funcionais do colágeno, a fim de explorar seu potencial de aplicação em diversas áreas.

Palavras-chave: Colágeno Hidrolisado, Propriedades Terapêuticas, Envelhecimento da Pele.

CREME GELADO DE UVA A BASE DE INHAME.

Nathália Lima de Paiva, Laís Crislaine Duarte de Medeiros, Mirely de Freitas Paiva

Nos últimos anos, a população vem se preocupando cada vez mais com a saúde, e isto está se refletido nos supermercados, onde podemos observar os novos produtos alimentares aparecendo com o intuito de disseminar a busca por uma vida mais saudável. Estes produtos são denominados de “alimentos funcionais” e são a nova tendência do mercado alimentício. Com a intenção de auxiliar na qualidade de vida da população, e incentivar mudanças de hábitos para novas escolhas saudáveis, foi criado um produto com benefícios nutricionais e que abrange diversos grupos. O creme gelado de uva tem como foco principal os pacientes idosos com disfagia e disfunções intestinais, intolerantes à lactose, e podendo também ser consumido pelo público infantil. Por ser um alimento atrativo e de cor vibrante, ele é facilmente aceito por crianças, e por ser de textura pastosa consistente, que auxilia na deglutição? e no bom funcionamento intestinal, é uma ótima opção para os idosos. O creme gelado tem a consistência similar ao de iogurte, e por isto, pode ser usado como uma substituição aos intolerantes à lactose. Foi elaborado o suco de uva a partir da uva Isabel madura (QDelíciaFrutas®). Inicialmente foi feita a higienização das uvas e retirada dos talos e sementes, em seguida, colocadas em uma panela para o processo de cocção até a fervura e desmanche das cascas, foi aguardado um período até o resfriamento, e logo após as uvas foram processadas no liquidificador Britânia Eletronic Filter® e peneiradas, por fim, o suco foi reservado. Para a preparação do inhame cará, foi feita a higienização, retirada das cascas, cortes em pequenos pedaços e por fim, o inhame foi cozido ao vapor por cerca de 50 minutos.

Para a elaboração do creme funcional, foi adicionado o inhame cozido juntamente com o suco de uva no Multiprocessador Philco All in One Citrus®, processado e acrescentado o açúcar mascavo em pequenas quantidades para ajustar o sabor, por fim, adicionado chia Nutá® para a decoração da sobremesa e para acrescentar mais consistência. Obtivemos no final da preparação, um alimento de sabor agradável e sem resíduos, com textura superando as expectativas, mantendo-se consistente, com cor e aroma vibrante de uva e mantendo suas características organolépticas por um longo período de tempo.

Palavras-chave: Uva, Inhame, Características organolépticas.

RELATO DE EXPERIÊNCIA: OFICINA CULINÁRIA COM ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL EM UMA RESIDÊNCIA UNIVERSITÁRIA.

*Francisca Karinny Lemos Barbosa, Elaine Cristina Cavalcante de Souza, Raquel Oliveira
Silva, Vitoria Pereira Bernardo de Souza, Jorhana Jessy Silva Guimarães*

A educação nutricional é considerada um instrumento importante para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, estando as oficinas culinárias como uma ferramenta para o auxílio desta prática. O presente trabalho relata a execução de uma oficina culinária, abordando a alimentação funcional, realizada na Residência Universitária da Universidade Federal da Paraíba, como componente curricular da disciplina de educação alimentar e nutricional. O público alvo foram os residentes locais, que tinham interesses sobre temas voltados a alimentação saudável e prática. O objetivo do trabalho é promover uma experiência de vivência teórica e prática, demonstrando opções de receitas funcionais aos residentes universitários, que sejam relevantes do ponto de vista nutricional, econômico e agradável ao paladar, através do aproveitamento de alimentos, que são ofertados pela terceirizada local e pela utilização da biomassa da banana verde. Além disso, explanar sobre a alimentação saudável, explicar cada ingrediente da preparação, com abordagens estabelecidas em rodas de conversa, no contexto da educação nutricional. As atividades foram realizadas na cozinha da residência, com a preparação de duas receitas: Bolo da casca da banana, e cobertura de brigadeiro feito com a biomassa de banana verde. Inicialmente, houve o acolhimento com ambientação e apresentação da proposta, logo em seguida todos participaram na preparação da receita, contribuindo de alguma forma nos processos, desde o período de produção, até o momento da degustação. Durante a cocção das receitas, foi executada a roda de conversa, ressaltando a funcionalidade da preparação e os benefícios que ela tem a oferecer a saúde. Como resultado, houve uma aceitação do público quanto à apresentação do tema, inclusive,

mais oficinas serão realizadas com esta proposta. O público é um tanto participativo, visto a riqueza de diversidades das áreas de ensino cursadas pelos estudantes, muitos deles já tendo um conhecimento acerca do tema. Todos participaram ativamente tanto na preparação da receita, quanto no desenvolvimento da discussão. Os estudantes aprovaram o incentivo de utilizar comidas oferecidas diariamente pela empresa local, como forma de variar o cardápio oferecido no decorrer da semana. Portanto, as oficinas culinárias são uma forma de desmistificar o ato de cozinhar, através delas, fica cada vez mais fácil adotar os hábitos saudáveis e ir incluindo aos poucos alimentos saudáveis no seu cotidiano. Além disso, se constata que é possível ter uma variabilidade de sabores no seu dia a dia com ingredientes simples, com baixo custo de aquisição. O público universitário é um público muito aberto a novas experiências, principalmente esse que tem a necessidade de preparar sua própria comida, com isso, tendo interesse a novas informações e ideias de preparações.

Palavras-chave: Oficina culinária, Hábitos alimentares, Alimento funcional, Alimentação saudável, Aproveitamento integral do alimento.

A NUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DAS DOENÇAS GENÉTICAS MONOGÊNICAS E MULTIFATORIAIS.

Rossana Madeira Martins

A alimentação tem relação direta e/ou indireta com a genética, uma influi sobre a outra, e conjuntamente formam um efeito desencadeante a inúmeras patologias. Novos ramos da nutrição surgiram tais como a nutrigenética e a nutrigenômica, que estudam o paciente como um todo, observando o seu histórico familiar e suas particularidades genéticas em busca de compreender como desenvolveram-se as doenças e o como a expressão dos genes podem contribuir para a saúde ou enfermidade do paciente. A partir disto, o presente estudo visa conhecer a interação que a genética tem com a predisposição de doenças inflamatórias multifatoriais relacionadas à alimentação.

Palavras-chave: Doenças Inflamatórias, Genética, Nutrigenética e Nutrigenômica.

ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER FUNCIONAL DE FRANGO: UMA OPÇÃO CASEIRA.

Rafael Pascoalli de Araujo Lima, Bárbara Conceição Gomes Morais

A sociedade moderna tem sofrido modificações nos padrões alimentares ao longo dos anos. As pessoas frequentemente mostram sintomas de cansaço, depressão e irritação, ou mais comumente uma forma de estresses (KWAK & JUKES, 2001a). Apesar disto, a auto mortalidade de doenças crônicas não transmissíveis segundo os dados divulgados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (DCNT NO BRASIL: PRIORIDADE PARA INFRENTAMENTO E INVESTIGAÇÃO, rev. Saúde Pública, 2012), apontam que 80% da população adulta é sedentária e que 52% dos adultos brasileiros estão acima do peso, sendo 11% obesos, o que explica o aumento da morbidade e mortalidade, já que a obesidade é fator de risco para várias doenças crônicas não transmissíveis. Os Alimentos funcionais são definidos como alimentos e bebidas que, consumidos na alimentação cotidiana, podendo apresentar benefícios fisiológicos específicos, graças à presença de ingredientes fisiologicamente saudáveis (CÂNDIDO & CAMPOS, 2005). Tais produtos podem abranger desde os nutrientes isolados, suplementos dietéticos na forma de cápsulas e dietas até os produtos benéficamente projetados, produtos herbais e alimentos processados tais como cereais, sopas e bebidas (KWAK & JUKES, 2001a; ROBERFROID, 2002; HUNGENHOLTZ, 2002; ANDLAUER & FÜRST, 2002). O presente trabalho objetivou mostrar a elaboração de uma opção de hambúrguer funcional de frango, tendo em vista suas propriedades funcionais. Foi realizado uma revisão bibliográfica em livros e periódicos online sobre os benefícios funcionais de cada ingrediente adicionado na elaboração do hambúrguer de frango, produzido no ambiente doméstico. Triturado com liquidificador (ARNO) 1 ½ de frango 405g; com sal 3g; e meia cenoura pequena orgânica 27,5g; 10 colheres de sopa de aveia flocos finos (QUAKER) 150g; 1 ovo; 2 colheres de sopa da goma de tapioca (SÓ+GOMA) 30g; 1 colher de sopa de sementes de chia (ouro verde) 15g; e orégano (flor verde) 3g, deixando de forma homogênea, sendo a forma de modelagem uma forma de silicone redonda para hambúrguer, com tamanho médio de 56g. Pode se concluir que o hambúrguer de frango funcional possui quantidades consideravelmente fonte de proteínas e ácidos graxos poli-insaturados. Podendo ser sugeridos para todos os níveis de vida, fazendo com que seja uma alimentação dinâmica e saudável.

Palavras-chave: Hambúrguer funcional, Alimento funcional, carne de frango, proteína.

**A EFETIVIDADE DA L-TEANINA NO TRATAMENTO DE TRANSTORNOS DE
ANSIEDADE: UMA REVISÃO LITERÁRIA.**

Varela LRC, Freitas, FF, Araújo SM, Araújo, MLC, Oliveira, ALM

INTRODUÇÃO: A L-teanina (ácido gama-etilamida L-glutâmico) ou teanina é um aminoácido livre encontrado na *Camelliasinensis*, sintetizado na raiz da planta e se concentra nas folhas, onde a luz solar converte o L-teanina em polifenóis. **OBJETIVO:** Revisar os estudos clínicos controlados sobre a efetividade da L-teanina no tratamento de transtornos de ansiedade. **MATERIAL E MÉTODO:** foi realizada uma revisão da literatura, no período de março à junho de 2013, utilizando como fonte artigos indexados pela base de dados Pubmed, Medline, *Google Acadêmico*, Bireme e Scielo, que investigaram a efetividade da L-teanina enquanto agente ansiolítico. As palavras-chave utilizadas para busca foram “ansiedade”, “transtornos da ansiedade” e “L-teanina”. Para seleção dos artigos e sua inclusão no estudo foi considerado como critério a explanação a cerca da ação ansiolítica da L-teanina enquanto objetivo primordial. Nenhum critério de exclusão foi utilizado. **RESULTADOS:** Foram identificados cinco artigos que abordam a atividade ansiolítica da L-teanina, publicados nos últimos 20 anos. Nos estudos realizados por Lu et al. (2004) demonstraram que, nem o L-teanina exerça qualquer efeito ansiolítico significativo durante o estado de ansiedade induzida experimentalmente. As descobertas sugerem que o L-teanina não ocasionam efeitos agudos ansiolíticos em condições de aumento da ansiedade no modelo de ansiedade antecipatória. Em contrapartida, os achados de Ritsner et al. (2011) verificou-se que, durante 8 semanas, 400 mg de L-teanina induziu à redução da ansiedade nos indivíduos avaliados. Os resultados explanados por Kimura et al. (2007) apontaram que a ingestão do L-teanina induziu a uma redução na frequência cardíaca e na imunoglobulina salivar, sugerindo os efeitos ansiolíticos desse aminoácido. Kobayashi et al. (1998) averiguaram os efeitos do L-teanina sobre as ondas elétricas cerebrais A intensidade de emissão de ondas alfa cerebrais (integrado em função dos tempos de investigação e de área) foi significativamente maior no grupo de Grau I do que a de Grau V, o que indica a possibilidade do ação relaxante do L-teanina. Nos estudos de Scheid et al. (2012) cujo objetivo era investigar a cinética da L-teanina, verificaram que a L-teanina é rapidamente absorvida. **CONCLUSÃO:** Diante disso, pode-se concluir que a L-teanina pode ser útil no tratamento farmacológico dos transtornos de ansiedade, sobretudo por seus mínimos efeitos adversos. Contudo é importante ressaltar a necessidade por novos estudos, sobretudo pesquisas em longo prazo a fim de se comprovar os benefícios clínicos do L-teanina.

Palavras-chave: Ansiedade, Ansiolítico, Aminoácido.

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DAS FARINHAS DA FOLHA E FLOR DA MORINGA OLEIFERA LAM.

*Bruna Paula Lima Silva, Mayara Thays Alvares de Melo, Myrella Celly Câmara Arnobio,
Tainá Dantas de Freitas, Leonardo Bruno Aragão de Araújo*

A *Moringa oleifera Lam.* é uma hortaliça perene e arbórea, de origem indiana, pertencente à família Moringaceae. Conhecida simplesmente como moringa, esta espécie de ampla adaptação climática, é fonte de vários princípios ativos e substâncias de valor alimentício e farmacológico. A Moringa por ser de cultivo fácil, baixo custo de produção e de alto rendimento é utilizada na agricultura como fonte de suplemento alimentar, devido ao seu alto valor nutritivo. Também é conhecida como uma planta medicinal, purificadora de água, e pelo óleo de suas sementes. Estas características tornam a espécie especialmente importante para as regiões do semi-árido, pois é apontada como alternativa de alimentação. O presente estudo teve o objetivo de analisar microbiologicamente a Flor da Moringa e a farinha da Moringa, constatando a sua boa qualidade para alimentação humana, como também para fabricação de produtos de panificação. A crescente valorização dos benefícios de uma vida saudável nutricionalmente tem elevado a necessidade de um controle rigoroso da qualidade da farinha, pois suas propriedades serão determinantes na qualidade do produto em que serão utilizadas como matéria-prima. 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 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil, 2001), de acordo com APHA (2001) e Brasil (1999). De acordo com a resolução RDC nº 12 de 02.01.2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária todas as amostras analisadas da *Moringa oleifera* e Flor da moringa encontram-se dentro dos padrões aceitáveis de contaminantes microbiológicos. Onde algumas amostras foram encontradas presença de coliformes totais e termotolerantes estando assim no padrão aceitável para consumo.

Palavras chaves: Moringa, Benefícios, Microbiologia.

**ESTUDO DE CASO CLÍNICO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO
MUNICÍPIO DE NOVA FLORESTA/PB: EVOLUÇÃO DIETOTERÁPICA.**

*Maria Heloisa Alves Nascimento, Raabe Seabra de Lima, Jackson Silva Lima, Jociely Alves
Leite da Silva, Erinalda Lúcia da Silva*

Introdução: A hipertensão arterial sistêmica (HAS) consiste na pressão arterial (PA) persistentemente elevada. Para ser definida como HAS, a pressão arterial sistólica precisa estar em 120mmHg ou acima disso; ou a pressão arterial diastólica ser de 80mmHg ou superior (KRAUSE, 2012). Nos Estados Unidos, um em cada três adultos tem pressão arterial elevada (AHA, 2010). A relação entre pressão arterial e risco de eventos cardiovasculares é contínua, independentemente de outros fatores de risco. Quanto maior a pressão arterial, maior o risco de danos em órgãos-alvos, incluindo a hipertrofia ventricular esquerda, IC, acidente vascular encefálico, doença renal crônica e retinopatias (ADA, 2009). A idade avançada e a obesidade são dois dos maiores fatores de risco associados à doença (KRAUSE, 2012). **Objetivo:** Avaliar a resolutibilidade do acompanhamento nutricional e dietético sob o controle do peso e da patologia de um paciente usuário da atenção básica. **Métodos:** O estudo de caso clínico foi realizado na Unidade Básica de Saúde Elda Maria, localizado no município de Nova Floresta-PB, durante a disciplina de práticas em nutrição clínica. Teve como finalidade registrar em prontuário, a prescrição dietética e a evolução nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos, dietéticos referentes ao diagnóstico nutricional do paciente. **Resultados:** Paciente do sexo masculino, 53 anos de idade, peso 113,800kg, altura 1,74m, Índice de Massa Corporal 37,56kg/m², circunferência do quadril 114,5cm, circunferência da cintura 122cm, circunferência do abdômen 120cm, com diagnóstico de hipertensão arterial sistólica. O paciente procurou o serviço de nutrição por iniciativa própria, objetivando perda de gordura e controle da pressão arterial sistêmica, relatando ter passado por uma cirurgia cardíaca na qual foi necessária a inserção de uma válvula mitral. Pelo Índice de Massa corporal foi classificado com obesidade classe II com alto risco de comorbidades. Os exames bioquímicos de colesterol total (235 mg/dL) e LDL- colesterol (150) estavam dentro do valor limítrofe de referência; HDL- colesterol (48 mg/dL) abaixo do desejável e Triglicerídeos (105 mg/dL) dentro dos parâmetros desejáveis. Fazia uso de Losartana® potássica, para controle da pressão arterial, Marevan e Varfarina, para prevenção do embolismo sistêmico devido ao uso da válvula cardíaca. Quanto às interações relacionadas à varfarina sabe-se que alimentos ricos em vitamina K, por exemplo vegetais verdes folhosos, podem reduzir o efeito anticoagulante da varfarina (GUIDONE et al, 2011). A intervenção foi realizada e acompanhada uma vez na semana durante 8 semanas. Para a conduta dietoterápica

recomendada, além do estado nutricional considerou-se que a elevação da pressão arterial estava intimamente ligada ao excesso de peso, ao sedentarismo e aos maus hábitos alimentares. Para conduta dietética considerou-se o peso ajustado de 84,85kg, obtendo-se uma TMB= 1846,5Kcal/dia e VET= 2862,08Kcal/dia. Para distribuição de macronutrientes utilizamos 20% de proteína, 57% de carboidratos e 23% de lipídeos, dentre eles monoinsaturados (10%), poliinsaturados (4,18%) e saturados (3,09%). As condutas dietéticas e orientações nutricionais voltadas para controle de peso e pressão arterial foram bem aceitas pelo paciente, o qual evoluiu com perda de peso e melhor controle da pressão. Conclusão: As orientações sugeridas foi de grande relevância para melhor controle de peso e da pressão arterial e conseqüentemente para melhora da sua qualidade de vida. A vivência em um ambiente de atenção básica proporciona visualizar o paciente como um todo, entendê-lo dentro do contexto em que vive, despertando a importância da integralidade do sujeito.

Palavras-chave: Hipertensão arterial, excesso de peso, exames bioquímicos.

TERAPIA NUTRICIONAL NO PACIENTE COM SÍNDROME DE GUILLIAN BARRÉ: UM ESTUDO DE CASO.

*Maria Heloisa Alves Nascimento, Raabe Seabra de Lima, Izadora Gomes de Souza,
Erinalda Lúcia da Silva*

Introdução: A Síndrome de Guillain Barré (SGB) é uma polirradiculopatia desmielinizante inflamatória aguda, autoimune, de manifestações geralmente reversíveis, que atinge cerca de dois a cada 100.000 habitantes. O sintoma geralmente surge após quadros infecciosos, principalmente decorrentes de quadros virais, acometendo crianças e adultos (SÁNCHEZ et al., 2014; NASCIMENTO et al., 2012; ORSINI et al., 2010). O prognóstico da SGB possui algumas variáveis, como a idade do paciente, a gravidade e o grau de degeneração axonal (BOLAN et al., 2007). Objetivo: Avaliar a evolução clínica do paciente quanto às patologias apresentadas, além do acompanhamento nutricional e dietético os quais foram de extrema relevância para o estabelecimento da saúde do mesmo. Métodos: O estudo de caso clínico foi realizado no Hospital de Emergência e Trauma de Campina Grande Dom Luiz Gonzaga Fernandes, localizado na cidade de Campina Grande-PB, durante o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica. Teve como finalidade registrar em prontuário, a prescrição dietética e a evolução nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos, dietéticos referentes ao diagnóstico nutricional do paciente, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo Serviço e aprovado pela Instituição. Resultados: Paciente do sexo

masculino, traqueostomizado, sob ventilação mecânica, em suporte nutricional enteral, com 61 anos de idade, pesando aproximadamente 60kg, altura estimada de 1,68 cm, Índice de Massa Corporal de 21,25 kg/m², ex-etilista e ex-tabagista, com diagnóstico de síndrome de Guillain Barré e antecedentes patológicos de doença hepática crônica por Schistosoma, com complicações em decorrência da cirrose hepática, varizes esofágicas e hipertensão arterial com passado cirúrgico de esplenectomia em decorrência da hepatopatia. A internação se deu por encaminhamento de um neurologista, relatando um quadro viral que durou 15 (quinze) dias, fraqueza progressiva nos membros inferiores, progredindo para os superiores, engasgos e dificuldades respiratórias, com hipótese de diagnóstico de síndrome de Guillain Barré. Pelo Índice de Massa Corporal para idosos foi classificado com baixo peso. Os exames bioquímicos apontam Insuficiência Renal Aguda (creatinina: 2.7 mg/dL e Ureia: 145), em tratamento conservador, leucocitose (leucocitos: 18.100) e hipoalbuminemia (albumina: 2.0). Foram consideradas as interações droga/nutriente para medicações prescritas: levofloxacino, imunoglobulina, aniciacina, polimixina b. A intervenção foi realizada e acompanhada durante 17 dias. As prescrições dietéticas foram modificadas conforme evolução clínica do paciente. A conduta dietoterápica inicial consistiu em uma dieta enteral por sonda nasointestinal, com característica normocalórica, hormoproteica normoglicídica e normolipídica, sendo modificada posteriormente apenas o teor proteico para hipoproteica, objetivando uma melhora da função renal. Resolvido o problema renal, foi fornecida uma dieta, normocalórica (1,28kcal/ml) hiperproteica (7,5g/100ml), normoglicídica e normolipídica, objetivando fornecer o aporte proteico necessário para melhorar os níveis de albumina e, conseqüentemente, a melhor utilização proteica e proporcionar a evolução positiva do quadro clínico, o que aconteceu com o paciente em questão. Conclusão: Torna-se imprescindível tanto o acompanhamento de pacientes em tratamentos intensivos, devido à demanda metabólica imposta pelo organismo para tentar alcançar a homeostase corporal, quanto à recuperação do estado nutricional para diminuição dos riscos de mortalidade. A dietoterapia foi essencial para a evolução clínica do paciente. A vivência em um ambiente hospitalar proporciona vastas informações, e torna nítida a importância da dietoterápica na evolução e estado de saúde do paciente além de proporcionar o amadurecimento profissional.

Palavras-chave: Síndrome de Guillain Barré, Dieta enteral, Insuficiência renal.

DESAFIOS NO USO RACIONAL DE FITOTERÁPICOS

Francisco Patrício de Andrade Júnior, Edson Douglas Silva Pontes, Raymme Ramos de Araújo, Maria Helena Pereira de Lira

Introdução: As plantas vêm sendo utilizadas há milhares de anos para fins medicinais devido as suas diversas propriedades terapêuticas. A partir disto, houve a criação dos fitoterápicos que se apresentam menos tóxicos e possuem capacidade curativa, paliativa e profilática, como os medicamentos alopáticos. Contudo, o uso indiscriminado de fitoterápicos pode tornar-se um grande problema de saúde pública. Sendo assim, a discussão acerca do seu uso racional se faz necessária. Objetivo: O presente estudo, teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico e investigar os desafios relacionados ao uso racional de fitoterápicos. Material e métodos: Trata-se de uma revisão bibliográfica em que 25 artigos foram selecionados e analisados. Foram incluídos na pesquisa, os estudos com datas de publicações compreendidas entre 2012 a 2017 redigidas em português. A busca bibliográfica foi realizada a partir da base de dados Lilacs e Scielo utilizando os seguintes descritores isolados e combinados: 1) Fitoterápicos; 2) Uso racional de fitoterápicos; 3) Efeitos adversos. Resultados: O imaginário popular, reforçado positivamente pelas fontes midiáticas fazem com que os consumidores acreditem que devido os medicamentos fitoterápicos serem originários de plantas, não são capazes de trazer malefícios a saúde. Contudo, como qualquer outro medicamento, possuem reações adversas e podem ser tóxicos em altas concentrações. Ademais, devido serem medicamentos de venda livre, os fitoterápicos são fáceis de ser adquiridos por qualquer um que deseje, sendo necessário, portanto, a presença do profissional farmacêutico no momento da dispensação deste tipo de medicamento. Entretanto, devido a pouca orientação que a população recebe acerca da utilização destes medicamentos e a falta de informação literária acerca desta temática, é possível observar crescentes casos de interações entre fitoterápicos e alimentos, fitoterápicos e medicamentos alopáticos e fitoterápicos e fitoterápicos, o que pode ocasionar em deficiência na absorção e consequente queda da biodisponibilidade de nutrientes e níveis plasmáticos subterapêuticos ou tóxicos de medicamentos alopáticos e/ou fitoterápicos. As bulas dos fitoterápicos, mesmo tendo melhorado nos últimos anos ainda são consideradas inadequados, uma vez que, podem induzir o paciente ao erro, devido a informações incorretas acerca da posologia, indicações de uso e reações adversas. Conclusão: Deste modo, é importante os profissionais de saúde, principalmente do profissional Farmacêutico sejam capacitados e que no momento da dispensação do medicamento possa contribuir para o impedimento de possíveis eventos adversos e tóxicos advindos do uso irracional de medicamentos fitoterápicos. Além disso, é

necessário que haja a conscientização na população acerca dos benefícios e riscos de fazer uso de tais medicamentos de forma irracional.

Palavras-chave: Fitoterápicos, Interação medicamentosa, Assistência Farmacêutica, Uso Racional de Medicamentos.

INTERAÇÕES DE FITOTERÁPICOS A BASE DE *Ginkgo biloba* E MEDICAMENTOS ALOPÁTICOS.

Francisco Patrício de Andrade Júnior, Edson Douglas Silva Pontes, Raymme Ramos de Araújo, Maria Helena Pereira de Lira

Introdução: Os fitoterápicos são tipos de medicamentos advindos exclusivamente de plantas e que assim como os medicamentos alopáticos são utilizados de forma paliativa ou para trazer a cura. Dentre estes fitoterápicos é possível destacar o *Ginkgo biloba* que atua contribuindo no aumento do fluxo sanguíneo e na inibição da agregação plaquetária, de forma que permite maior oxigenação tecidual e diminui a formação de trombos. Além disso, trata-se de um dos fitoterápicos mais comercializados no mercado brasileiro. Dessa forma, há a necessidade de estudar acerca das possíveis interações entre este fitoterápico e medicamentos alopáticos. **Objetivo:** Deste modo, o presente estudo teve como objetivo fazer um levantamento bibliográfico acerca da interação medicamentosa entre medicamentos fitoterápicos a base de *G. biloba* e medicamentos alopáticos. **Material e Métodos:** Trata-se de uma revisão bibliográfica em que 25 artigos foram selecionados e analisados. Foram incluídos na pesquisa, os estudos com datas de publicações compreendidas entre 2012 a 2017 redigidas em português. A busca bibliográfica foi realizada a partir da base de dados Lilacs e Scielo utilizando os seguintes descritores isolados e combinados: 1) *Ginkgo biloba*; 2) Medicamentos Alopáticos; 3) Interação medicamentosa. **Resultados:** Observou-se que por se tratar de um fármaco que contribui para o aumento do fluxo sanguíneo e inibição da agregação plaquetária, é contra indicada a utilização de *G. biloba* juntamente com anticoagulantes e antiagregantes, uma vez que, esta associação poderá contribuir para o risco de possíveis hemorragias. Além disso, pode potencializar a atividade de antiinflamatórios não esteroidais, causando assim possíveis sangramentos devido a inibição de tromboxano 2. Pesquisas ainda indicam, que o *G. biloba* pode reduzir consideravelmente a biodisponibilidade do omeprazol, a partir da indução da isoforma CYP2C19 do sistema hepático P450. Este fitoterápico ainda pode interagir com medicamentos de uso crônico, ocasionando na diminuição da ação de anticonvulsivantes, aumentando a ação antidepressivos (inibidores da monoamino oxidase) e

em alguns antihipertensivos como os tiazídicos, pode provocar o aumento da pressão arterial. Conclusão: Por trata-se de um fitoterápico, o *G. biloba* no imaginário popular é isento de riscos, sendo responsabilidade dos profissionais de saúde advertir a população acerca dos seus possíveis riscos. Além disso, deve-se haver a implementação da assistência farmacêutica para tentar barrar as possíveis situações de interações. Entretanto, devido a carência acerca das possíveis interações medicamentosas com diversas classes de fármacos envolvendo o *G. biloba* é necessário que mais estudos sejam realizados, buscando elucidar a presença ou não de novas interações.

Palavras-chave: Ginkgo biloba, Medicamentos Alopáticos, Interação medicamentosa, Uso Racional de Medicamentos.

ALIMENTOS QUE AUXILIAM NO PROCESSO CICATRICIAL.

Andrea Macedo de Lima, Renata Neres Souza de Queirós, Larissa Mendes de Oliveira, Mayanna Barbosa Rodrigues, Maria Luiza Silva da Cunha Saraiva

Introdução - A ingestão adequada de macro e micronutrientes, bem como a hidratação apropriada, são necessárias para que a cicatrização ocorra de maneira satisfatória. A nutrição é um aspecto importante relacionado tanto com o desenvolvimento das feridas (P.E. úlceras de pressão), como com a sua cicatrização desempenhando um papel fundamental na melhoria da qualidade de vida, na diminuição do tempo de internamento, da mobilidade e da mortalidade (SILVA et al., 2012). Metodologia - Para a elaboração deste estudo foram analisados 8 artigos publicados entre os anos de 2011 à 2016 pesquisados nas bases de dados Pubmed e Scielo. As palavras chaves utilizadas foram: “Reparo tecidual” e “alimentos que auxiliam na cicatrização”. Resultados - Dean et al, 2015, descrevem que o mel atua na atividade inflamatória, proliferação de angioblastos e fibroblastos, devido a liberação do peróxido de hidrogênio a partir da glicose. Já no estudo de Maria et al, 2015, foi constatado que o extrato de *passiflora edulis*, fonte de vitamina C, atua na redução do processo inflamatório, gerando uma acentuada quantidade de fibroblastos e uma hiperplasia de epitélio. Apresentam componentes que modulam a fase inflamatória que permitem uma ação cicatrizante promovendo um reparo tecidual mais eficaz. Silva, 2012, em seu estudo, afirmou que o zinco é o elemento mais importante na cicatrização, estando relacionado à síntese proteica, replicação, imunidade celular e formação de colágeno. Conclusão - A Nutrição adequada é de suma importância para o reparo tecidual, sendo necessária a oferta de nutrientes que auxiliem neste processo. Alguns autores relatam o benefício dos alimentos

fontes de vitamina A e C, selênio, zinco no processo de cicatrização. Conclui-se que os alimentos descritos podem ser uma alternativa no auxílio da cicatrização, sendo esses acessíveis e de baixos custos. São necessários mais estudos sobre os benefícios destes alimentos quanto ao processo de reparo tecidual. Os profissionais devem ser orientados quanto a esta alternativa, levando em consideração as adequações para cada indivíduo.

Palavras-chave: Reparo tecidual, Alimentos funcionais, Cicatrização.

NOVO GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO DE 2015: UMA BREVE ANÁLISE A RESPEITO DE UMA ALIMENTAÇÃO INTELIGENTE E FUNCIONAL PARA MANUTENÇÃO DA SAÚDE.

Felipe Campos Viana, Luiz Carlos Abreu dos Santos, João Paulo Xavier Viana, Aline Campos da Rocha

O Novo Guia Alimentar brasileiro datado de 2015 é um documento oficial que demonstra alguns princípios, além de recomendações do que seria uma alimentação adequada e saudável para a população do país. Partindo disso, o objetivo primário do artigo em tela é fazer uma breve análise do Novo Guia Alimentar a fim de identificar, em suas diretrizes, se realmente há indicações de uma alimentação inteligente e funcional que orientem de maneira geral a população nacional. Trata-se de um Estudo de Caso, onde as diretrizes e indicações do guia foram comparadas a conceitos gerais da nutrição funcional. Resultados favoráveis foram alcançados a partir da observação de vários pontos modernos e interessantes demonstrados no Guia Alimentar de 2015, permitindo-se chegar a arremates positivos a respeito da importância do guia analisado para que toda uma população venha a se alimentar de maneira “Inteligente” e “Funcional”, permitindo a ela se manter saudável a partir de suas dietas alimentares.

Palavras-chave: Guia alimentar, Alimentação inteligente, Funcional.

DETERMINAÇÃO DA FUNCIONALIDADE DAS FIBRAS PRESENTES EM PÃES INTEGRAIS INDUSTRIALIZADOS.

Francineide Davi Euzebio de Souza, Edna Mori, Ana Larissa Gomes Ferreira Santos, Maria Algeni Tavares Landim, João Paulo Pereira

Uma dieta rica em fibra é um dos grandes interesses da população, pois está associada à saúde do cólon, diminuição dos índices de diabetes, pressão alta e níveis elevados de colesterol. O interesse dos consumidores na prevenção de doenças e a busca de produtos mais saudáveis vêm direcionando indústrias alimentícias a investirem nesse sentido. O objetivo desse estudo foi determinar a funcionalidade dos pães integrais em relação ao teor de fibras. Trata-se de uma pesquisa exploratória, experimental, de caráter quantitativo e qualitativo. As análises foram realizadas nos Laboratórios de Química e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Juazeiro do Norte, localizado na cidade de Juazeiro do Norte - Ce. Foram analisadas três amostras de diferentes marcas utilizando o método enzimático-gravimétrico para fibras dietéticas, sendo as análises conduzidas em triplicatas. Foram encontrados os seguintes valores para as amostras A, B e C, respectivamente: 0,55%, 0,07% e 0,51%. Após quantificado o teor de fibras, verificou-se o potencial do pão integral industrializado, como fonte de fibras e com propriedades funcionais, comparando com os valores preconizados pela ANVISA, e todas as amostras analisadas mostraram valores inferiores aos recomendados pela legislação. Conclui-se que os pães analisados não podem ser designados como funcional, pois não apresentam os valores estabelecidos pela legislação para ser designado como propriedade funcional de pães integrais, ficando evidente a necessidade de uma fiscalização mais efetiva por parte dos órgãos competentes quanto ao cumprimento das normas estabelecidas. Esse estudo oferece informações ao consumidor e aos profissionais de saúde, com relação ao teor de fibras dietéticas disponíveis nos produtos em estudo, pois o consumidor recebe informações não condizentes com a realidade dos rótulos.

Palavras-chave: Rotulagem dos alimentos, Fibras, Pão integral