



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024

Universidade Federal de Alfenas – MG

ANAIS DO II CNNL

Livro de Resumos 2024



O II CNNL contou
com a parceria
do PET Nutrição
da UNIFAL-MG



<https://www.unifal-mg.edu.br/cnnl>¹

ANAIS DO II CONGRESSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO E LONGEVIDADE

LIVRO DE RESUMOS APRESENTADOS NO II CNNL, UM EVENTO PROMOVIDO PELO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E LONGEVIDADE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/UNIFAL-MG, DE 04 A 06 DE SETEMBRO DE 2024.

Os E-banners podem ser acessados no "Livro de E-banners 2024".

Estes Anais do II CNNL podem ser acessados diretamente na página virtual do sistema de inscrições, através do link:

<https://sistemas.unifal-mg.edu.br/app/caex/comum/paginas/consultaAnais.php?preae=7240>

Observamos que ao acessarem o link do sistema, somente arquivos cujos autores submetedores realizaram o completo cadastro dos autores serão localizados.

LISTA DE TRABALHOS

Identificador	Título do Trabalho	Palavras-chave	Autor responsável (submetedor)	Autor(es) conforme cadastro realizado pelo autor submetedor no sistema de inscrição	Página
25042	ANEMIA EM CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS: ASSOCIAÇÃO COM A INFLAMAÇÃO	Anemia; Estado Nutricional; Pediatria; Inflamação.	LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO	LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO TANIA MARA RODRIGUES SIMÕES ROSÂNGELA SILVA FERNANDO LUIZ AFFONSO FONSECA ROSELI OSELKA SACCARDO SARNI	28



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25044	A GALACTOGLUCOMANANA FORNECE PROTEÇÃO QUIMIOPREVENTIVA CONTRA O CÂNCER DE CÓLON EM RATOS	hemicelulose; compostos fenólicos; antioxidante	AMANDA DOS SANTOS LIMA	AMANDA DOS SANTOS LIMA NATHÁLIA ALVES BENTO FERNANDO VITOR VIEIRA GRAZIELA DOMINGUES DE ALMEIDA LIMA THIAGO CAETANO ANDRADE BELO THAISE CAPUTO SILVA RODRIGUES LUCIANA AZEVEDO	29
25045	EXTRATO DE FOLHAS DE JABUTICABEIRA DIGERIDO EXERCE EFEITO ANTI-HEMOLÍTICO E ANTIOXIDANTE EM ERITRÓCITOS HUMANOS	eritrócitos; compostos fenólicos; estresse oxidativo	AMANDA DOS SANTOS LIMA	AMANDA DOS SANTOS LIMA LAURA DA SILVA CRUZ RAPHAELA DA ROCHA GABAN DE OLIVEIRA GISELLY KAROLINE PAIVA DA SILVA GABRIELA FURLANETO JULIA CARVALHO CARDOSO CONSENTINI LIVYA MARIA VIDAL SOUZA DOS SANTOS LUCIANA AZEVEDO ARNOLDO HENRIQUE GOUVEA	30
25046	ASSOCIAÇÃO ENTRE SONO IRREGULAR E HIPERTENSÃO: UM ESTUDO TRANSVERSAL	Sono; Hipertensão; Longevidade.	MELISSA IONARA RIBEIRO SABBAGH	DANIEL ATHAYDE SABBAGH MELISSA IONARA RIBEIRO SABBAGH	31
25047	QUECHERS NO PREPARO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA ANÁLISE DE RESÍDUOS DE PRAGUICIDAS POR LC-MS/MS	Praguicidas, alimentos, segurança alimentar.	RAQUEL JORGETA DE LIMA	RAQUEL JORGETA DE LIMA LUIZ FILIPE COSTA OTAVIO BERTOLINO DE LIMA ALYSSON JANUARIO INACIO DA FREIRIA	32



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				WESLEY RODRIGUES BARCELOS FERNANDES SARITA MARTINS	
25050	RISCO DE DESNUTRIÇÃO ASSOCIADO AO AUMENTO NO RISCO DE QUEDAS EM PESSOAS IDOSAS RESIDENTES NA	Acidentes por quedas, Desnutrição, Idoso.	THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA	THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	33
25051	CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA PREDIZ MELHOR A MASSA MUSCULAR QUANDO COMPARADA COM A ESPESSURA MUSCULAR AVALIADA PELA ULTRASSONOGRRAFIA PORTÁTIL MODO- A EM PESSOAS IDOSAS	Envelhecimento; Pessoa idosa; Ultrassom;	LARA VILAR FERNANDES	LARA VILAR FERNANDES GABRIELA BENATTI DE OLIVEIRA ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES LIGIANA PIRES CORONA	34
25052	RELAÇÃO ENTRE INGESTÃO DIÁRIA DE FIBRAS E DURAÇÃO DO SONO EM IDOSOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL	Sono; Fibras Alimentar; Alimentação Saudável; Longevidade	MELISSA IONARA RIBEIRO SABBAGH	MELISSA IONARA RIBEIRO SABBAGH DANIEL ATHAYDE SABBAGH DIOVANA RASPANTE DE OLIVEIRA SOUZA	35
25053	CARACTERIZAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS DE ACORDO COM SINTOMAS DEPRESSIVOS E RISCO DE DESNUTRIÇÃO: UM ESTUDO SECCIONAL	Envelhecimento, Depressão, Idoso	LORRANY DE SOUZA COSTA	LORRANY DE SOUZA COSTA BIANCA DALVIA THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA MARCIA MARIA DA SILVA BEM DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	36



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25054	CONFIABILIDADE DO DINAMÔMETRO GRIPWISE NA MEDIÇÃO DE FORÇA DE PREENSÃO PALMAR EM PESSOAS IDOSAS.	Pessoa Idosa; Força da Mão; Dinamômetro de Força Muscular; Confiabilidade	GABRIELA BENATTI DE OLIVEIRA	GABRIELA BENATTI DE OLIVEIRA LARA VILAR FERNANDES ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES LIGIANA PIRES CORONA	37
25055	PRÁTICAS ALIMENTARES EM CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS E RELAÇÃO COM A ANEMIA	Consumo Alimentar; Saúde da Criança; Anemia.	LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO	LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO FERNANDO LUIZ AFFONSO FONSECA TANIA MARA RODRIGUES SIMÕES ROSANGELA DA SILVA ROSELI OSELKA SACCARDO SARNI	38
25056	ESTADO NUTRICIONAL E ANEMIA EM PRÉ-ESCOLARES	Anemia; Saúde da Criança; Longevidade	VIVIANE NOVACK AMARAL THIERS VIEIRA	VIVIANE NOVACK AMARAL THIERS VIEIRA LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO TANIA MARA RODRIGUES SIMÕES ROSANGELA DA SILVA FERNANDO LUIZ AFFONSO FONSECA ROSELI OSELKA SACCARDO SARNI	39
25057	QUALIDADE DO SONO E ESTADO NUTRICIONAL ENTRE ADULTOS COM MAIS DE 50 ANOS DE IDADE: EVIDÊNCIAS DO ELSI-BRASIL	Qualidade do sono, Estado nutricional, Elsi-Brasil	MARGARIDA PEREIRA SANTOS	MARGARIDA PEREIRA SANTOS RICARDO ANTONIO VIEIRA DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	40
25058	KOMBUCHA DE ARAÇÁ ROXO: UM ADJUVANTE PARA A LONGEVIDADE	Capacidade antioxidante, fermentação, araçá	LARISSA DIAS COSTA	LARISSA DIAS COSTA FLAVIA DELLA LUCIA OLGA LUISA TAVANO	41



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				ALICE HELENA DE SOUZA PAULINO	
25059	ASSOCIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO COM EXCESSO DE PESO, ADIPOSIDADE ABDOMINAL E CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES	Dislipidemias; Consumo Alimentar; Saúde do Adolescente.	FABIA GOLCALVES RIBEIRO ALVES	FABIA GOLCALVES RIBEIRO ALVES VIVIANE NOVACK AMARAL THIERS VIEIRA LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO ROBERTA RIBEIRO SILVA TANIA MARA RODRIGUES SIMÕES ROSANGELA DA SILVA	42
25060	PROPOSTA DE TESTE DE ACUIDADE OLFATÓRIA BASEADO EM ÓLEOS ESSENCIAIS	Olfato; Testes Olfatórios; Óleos Essenciais; Disfunção Olfatória e Limiar Olfativo.	ESTÉFANY CHRIS TEODORO DE MELO	ESTÉFANY CHRIS TEODORO DE MELO	43
25061	DINAPENIA EM PESSOAS IDOSAS ESTÁ ASSOCIADA À DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA NA PRESENÇA DE OBESIDADE ABDOMINAL? ACHADOS DE UM ESTUDO SECCIONAL	Força Muscular; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica; Obesidade Abdominal; Pessoa Idosa	LAURA DE MELO SILVA	LAURA DE MELO SILVA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO LILIAN MIRANDA BELINELI DANIELA BRAGA LIMA ANDRE LUIZ DA SILVA	44
25063	OPTIMIZATION OF BEER'S ANTIOXIDANT POTENTIAL THROUGH THE ADDITION OF MAROLO	Marolo beer; antioxidant potential; bioactive compounds	TALLIS VINÍCIUS ARAÚJO DA SILVA	TALLIS VINÍCIUS ARAÚJO DA SILVA VINÍCIUS DE SOUSA OLIVEIRA LÍVIA FERMOSELLI PIROLA GABRIEL GERBER HORNINK BRUNO MARTINS DALA PAULA	45
25065	INSUFICIÊNCIA DE VITAMINA D E ANEMIA EM PESSOAS IDOSAS: ESTUDO SECCIONAL	Deficiência nutricional; Envelhecimento; Hemoglobina	CELI MACEDO POLO	CELI MACEDO POLO MARIANA ARAÚJO VIEIRA DO CARMO MARIA CECÍLIA COUGO MESQUITA	46



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				RAFAELA MARTINS DE CASTRO TALISSA VICENTE MENDES ELIZA DE SOUZA SAMPAIO DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	
25067	MULTIMORBIDADE EM PESSOAS IDOSAS E SUA RELAÇÃO COM AMBIENTE ALIMENTAR: ESTUDO SECCIONAL	Envelhecimento; Multimorbidade; Espaço Social Alimentar.	PALOMA TEIXEIRA SALOMÃO	PALOMA TEIXEIRA SALOMÃO ANA CLARA DA CRUZ DELLA TORRE RÁVILLA THAIS NASCIMENTO MOREIRA DAIANA APARECIDA QUINTILIANO SCARPELLI DOURADO DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	47
25071	INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS	Insegurança Alimentar, Universitários, Informação em Saúde	JOÃO FELIPE OLTRAMARI	JOÃO FELIPE OLTRAMARI YASMIM DOS REIS MARTINS THAÍS OLIVEIRA DE LIMA AMANDA ALLUCCI AZEVEDO BIANKA VIRGA COSTA KENZO SAYDEL MATSUHASHI DANILO DOS SANTOS CESARIO MARIA TALYTA COSTA RODRIGUES AMANDA APARECIDA ABDALLA LIVYA MARIA VIDAL SOUZA DOS SANTOS CRISTIANE DA SILVA MARCIANO GRASSELLI	48



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25072	NUTRICOMPARTILHA: AÇÕES DE EXTENSÃO DIRECIONADAS AO COMBATE DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIFAL-MG	Segurança Alimentar, Educação Nutricional, Universitários.	KENZO SAYDEL MATSUHASHI	KENZO SAYDEL MATSUHASHI LIVYA MARIA VIDAL SOUZA DOS SANTOS MARIA TALYTA COSTA RODRIGUES THAÍS OLIVEIRA DE LIMA AMANDA APARECIDA ABDALLA YASMIM DOS REIS MARTINS AMANDA ALLUCCI AZEVEDO DANILO DOS SANTOS CESARIO JOÃO FELIPE OLTRAMARI BIANKA VIRGA COSTA CRISTIANE DA SILVA MARCIANO GRASSELLI	49
25074	HEMOGLOBINA GLICADA ASSOCIADA À DINAPENIA EM PESSOAS IDOSAS DA COMUNIDADE COM E SEM DIABETES: ESTUDO SECCIONAL	Força da Mão; Hiperglicemia; Hemoglobinas Glicadas; Pessoa Idosa.	ANDRE LUIZ DA SILVA	ANDRE LUIZ DA SILVA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA LAURA DE MELO SILVA DANIELA BRAGA LIMA	50
25076	AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE CELULAR EM RESPOSTA AO EXTRATO FENÓLICO DE FOLHA DE JABUTICABEIRA	ingrediente funcional, citotoxicidade, carcinoma hepatocelular	LAURA DA SILVA CRUZ	LAURA DA SILVA CRUZ AMANDA DOS SANTOS LIMA NATHÁLIA ALVES BENTO GABRIELA FURLANETO JULIA CARVALHO CARDOSO CONSENTINI THAISE CAPUTO SILVA RODRIGUES FERNANDO VITOR VIEIRA GISELLY KAROLINE PAIVA DA SILVA ARNOLDO HENRIQUE GOUVEA	51



De 04 a 06 setembro de 2024

C



II CNNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



	UNA SECUNDARIA PRIVADA DE PUEBLA, MÉXICO				
25084	ÓLEO DE AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG.) ASSOCIADO A GLICAZIDA MELHORA TOLERÂNCIA A GLICOSE E A SENSIBILIDADE DO RECEPTOR DE INSULINA NO FÍGADO EM MODELO DE DIABETES EM RATO WISTAR INDUZIDO POR	Diabetes Mellitus; Ratos Wistar; Dipteryx;	JULIA ROSENTAL DE SOUZA CRUZ	JULIA ROSENTAL DE SOUZA CRUZ NAIANE SILVA CARDOSO FERNANDA BORGES DE ARAÚJO PAULA MARIA RITA RODRIGUES RÔMULO DIAS NOVAES ERIC BATISTA FERREIRA SUELI REGINA BAGGIO	56
25085	POTENCIAL INFLAMATÓRIO DA DIETA RELACIONADO A ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS E DE HÁBITOS DE VIDA EM IDOSOS DO ELSA-BRASIL: ANÁLISE DE CORRESPONDÊNCIA MÚLTIPLA	Dietas Ocidentais; Comportamento Alimentar; Determinantes Sociais da Saúde; Inflamação; Análise Multivariada.	CARLA MORONARI DE OLIVEIRA APRELINI	CARLA MORONARI DE OLIVEIRA APRELINI	57
25086	OBESIDADE ESTÁ ASSOCIADA À RIGIDEZ ARTERIAL EM AGENTES COMUNITÁRIAS DE SAÚDE DE VITÓRIA/ES	Velocidade da Onda de Pulso Carótido-Femoral; Atenção Básica à Saúde; Profissional de Saúde; Obesidade.	ANA MARIA ABREU DE OLIVEIRA	HAYSLA XAVIER MARTINS ANA MARIA ABREU DE OLIVEIRA CARLA MORONARI DE OLIVEIRA APRELINI LETICIA BATISTA DE AZEVEDO TAISA SABRINA SILVA PEREIRA MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA	58
25092	PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E DE SAÚDE DE PESSOAS IDOSAS EM RELAÇÃO À ANOREXIA DO ENVELHECIMENTO	Envelhecimento, Anorexia, Perfil de Saúde	BIANCA DALVIA	BIANCA DALVIA LORRANY DE SOUZA COSTA THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA RICARDO ANTONIO VIEIRA DANIELA BRAGA LIMA	59



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	
25093	CITOTOXICIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE GALACTOGLUCOMANANA EM CÉLULAS CANCEROSAS	estresse oxidativo; atividade antioxidante; hemicelulose; citotoxicidade	JULIA CARVALHO CARDOSO CONSENTINI	JULIA CARVALHO CARDOSO CONSENTINI NATHÁLIA ALVES BENTO AMANDA DOS SANTOS LIMA GABRIELA FURLANETO LAURA DA SILVA CRUZ THAISE CAPUTO SILVA RODRIGUES FERNANDO VITOR VIEIRA GISELLY KAROLINE PAIVA DA SILVA ARNOLDO HENRIQUE GOUVEA LIVYA MARIA VIDAL SOUZA DOS SANTOS LUCIANA AZEVEDO	60
25099	FARINHAS CRUAS DE FAVAS PERUANAS (VERDE, QUELCAO E PERUANITA) COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EM SUBSTITUIÇÃO À FARINHA DE TRIGO REFINADA	antioxidantes; compostos fenólicos; flavonoides	ALESSANDRA ANDRÉA PEREIRA NICOLAU	ALESSANDRA ANDRÉA PEREIRA NICOLAU REBECA SALVADOR REYES MARIA TERESA PEDROSA SILVA CLERICI BRUNO MARTINS DALA PAULA	61
25101	AVALIAÇÃO IN VITRO DOS EFEITOS CITOTÓXICOS E ANTIPROLIFERATIVOS DO EXTRATO FENÓLICO DE FOLHAS DE JABUTICABEIRA	citotoxicidade, ingrediente funcional, jabuticaba	LIVYA MARIA VIDAL SOUZA DOS SANTOS	LIVYA MARIA VIDAL SOUZA DOS SANTOS LAURA DA SILVA CRUZ AMANDA DOS SANTOS LIMA NATHÁLIA ALVES BENTO JULIA CARVALHO CARDOSO CONSENTINI	62



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				RAPHAELA DA ROCHA GABAN DE OLIVEIRA THAISE CAPUTO SILVA RODRIGUES FERNANDO VITOR VIEIRA GISELLY KAROLINE PAIVA DA SILVA ARNOLDO HENRIQUE GOUVEA GABRIELA FURLANETO GRAZIELA DOMINGUES DE ALMEIDA LIMA LUCIANA AZEVEDO	
25108	ASSOCIAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR COM INDICADORES SOCIODEMOGRÁFICOS E DE CONSUMO ALIMENTAR EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO	NUTRIÇÃO INFANTIL; POPULAÇÃO VULNERÁVEL; VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	AMANDA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA	AMANDA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO CARINA APARECIDA PINTO JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ DANIELA BRAGA LIMA HUDSARA APARECIDA DE ALMEIDA PAULA	63
25109	ASSOCIAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO	NUTRIÇÃO INFANTIL; POPULAÇÃO VULNERÁVEL; VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	AMANDA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA	AMANDA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO CARINA APARECIDA PINTO JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ DANIELA BRAGA LIMA HUDSARA APARECIDA DE ALMEIDA PAULA	64



II CNNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25112	EVALUATION OF ROS PRODUCTION AND OXIDATIVE STRESS MITIGATION IN CAENORHABDITIS ELEGANS VIA HEMPSEED-ENRICHED KOMBUCHA CONSUMPTION	Hempseed kombucha, antioxidant capacity, Caenorhabditis elegans, oxidative stress	SAMANTA SARAHI REYES FLORES	SAMANTA SARAHI REYES FLORES TAISA SABRINA SILVA PEREIRA	65
25113	EFEITOS DO TREINAMENTO DE FORÇA INDIVIDUALIZADO SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES IDOSAS	Bioimpedância elétrica, composição corporal, envelhecimento	GIOVANNA HILTON MONFARDINI	GIOVANNA HILTON MONFARDINI ANTONIO FELIPE SOUZA GOMES	66
25114	PARTICIPAÇÃO SOCIAL E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: DADOS DA COORTE DO ESTUDO LONGITUDINAL DE SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS	Dieta Saudável; Participação Social; Longevidade	LILIAN MIRANDA BELINELI	LILIAN MIRANDA BELINELI BELISA EDUARDA CRABBIS ROGÉRIO DONIZETI REIS CELI MACEDO POLO LÍGIA BEATRIZ DE SOUZA MURO DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	67
25115	FATORES DE RISCO PARA BAIXA MASSA ÓSSEA EM IDOSOS RESIDENTES DE UM MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	Envelhecimento, baixa massa óssea, baixa massa muscular	AMINA CHAIN COSTA	AMINA CHAIN COSTA	68
25117	EXCESSO DE PESO EM PACIENTES ADULTOS E PESSOAS IDOSAS COM DIFERENTES TIPOS DE CÂNCER	Câncer, Adultos, Idosos, Excesso de peso	JULIANA DE PAULA RIOS	JULIANA DE PAULA RIOS LARISSA FERNANDES COSTA VIDIGAL AMANDA APARECIDA MENDES SOARES LAURA ELOÁ DOS REIS FERREIRA CRISTIANE DA SILVA MARCIANO GRASELLI ROBERTA RIBEIRO SILVA	69



II CNNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25118	FITOESTEROIS DAS FOLHAS DA ANNONA X ATEMOYA MABB.	Fitoquímicos; Fitoesteróis; Nutracêuticos	LETÍCIA MAZEPA	LETÍCIA MAZEPA PAULA PIEKARSKI BARCHIK VINICIUS BEDNARCZUK DE OLIVEIRA CLAUDIA CARNEIRO HECKE KRÜGER	70
25120	CARACTERIZAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS DE ACORDO COM RASTREAMENTO PARA INSEGURANÇA ALIMENTAR E RESIDÊNCIA EM ÁREAS DE DESERTOS E PÂNTANOS ALIMENTARES	Pessoa idosa, Segurança alimentar e nutricional, Ambiente alimentar	CELI MACEDO POLO	CELI MACEDO POLO PALOMA TEIXEIRA SALOMÃO ANA CLARA DA CRUZ DELLA TORRE RÁVILLA THAIS NASCIMENTO MOREIRA MARIANA ARAÚJO VIEIRA DO CARMO ELIZA DE SOUZA SAMPAIO DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	71
25121	INSEGURANÇA ALIMENTAR E DECLÍNIO COGNITIVO EM PESSOAS IDOSAS RESIDENTES NA COMUNIDADE	Disfunção cognitiva, Pessoa Idosa, Insegurança Alimentar	JULIANA DE PAULA RIOS	JULIANA DE PAULA RIOS GIOVANNA MARIA PEREIRA CARVALHO DANIELA BRAGA LIMA JUSCELIO PEREIRA DA SILVA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	72
25122	CARACTERIZAÇÃO DAS PESSOAS IDOSAS SEGUNDO NÍVEIS DE HEMOGLOBINA GLICADA E	Pessoa Idosa, Telômero, Biomarcadores.	THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA	THALLES ANDRADE MARQUES PEREIRA ANDRE LUIZ DA SILVA DANIELA BRAGA LIMA	73



II CNNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



	COMPRIMENTO TELOMÉRICO POR SEXO E FAIXA ETÁRIA			TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	
25124	RELAÇÃO ENTRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DOENÇA RENAL CRÔNICA: DADOS DO ESTUDO LONGITUDINAL DA SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS	Dieta Saudável, Insuficiência Renal Crônica, Longevidade	BELISA EDUARDA CRABBIS	BELISA EDUARDA CRABBIS LILIAN MIRANDA BELINELI ROGÉRIO DONIZETI REIS CELI MACEDO POLO DANIELA BRAGA LIMA MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	74
25126	AVALIAÇÃO COLORIMÉTRICA DE COOKIE COM FARINHA DO RESÍDUO DE GELEIA DE JABUTICABA (MYRCIARIA CAULIFLORA)	Dieta sem glúten; cor; biscoitos.	CAROLINE LAPA RIBEIRO	CAROLINE LAPA RIBEIRO RODRIGO APARECIDO TERRA ERIC BATISTA FERREIRA OLGA LUISA TAVANO FLAVIA DELLA LUCIA LIVIA RIBEIRO DE SOUZA CAROLINA LIMA ARAÚJO	75
25128	ESTIMATIVA DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS COM DIFERENTES TIPOS DE CÂNCER EM UM HOSPITAL DO SUL DE MINAS	Avaliação Nutricional, Câncer, Estado Nutricional.	LARISSA FERNANDES COSTA VIDIGAL	JULIANA DE PAULA RIOS LARISSA FERNANDES COSTA VIDIGAL LAURA ELOÁ DOS REIS FERREIRA ROBERTA RIBEIRO SILVA CRISTIANE DA SILVA MARCIANO GRASELLI	76
25129	CARACTERIZACIÓN DE UNA BEBIDA PROBIÓTICA A BASE DE SARCOTESTA Y SEMILLAS DE INGA PATERNO: CAMBIOS EN LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y LA	Compuestos fenólicos totales, fermentación láctica, jinicuil	LIZBETH ROSAS-ORDOÑEZ	LIZBETH ROSAS-ORDOÑEZ OSCAR JIMENEZ-GONZALEZ TAISA SABRINA SILVA PEREIRA	77



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



	VIABILIDAD DE LACTOBACILLUS RHAMNOSUS DURANTE REFRIGERACIÓN				
25131	EXCESSO DE PESO NA INFÂNCIA: CONHECER, PROTEGER E CUIDAR PARA PROMOÇÃO DE UMA LONGEVIDADE SAUDÁVEL	Saúde infantil; Vigilância alimentar e nutricional; Obesidade infantil; Atenção primária à saúde	ANA CLARA DA CRUZ DELLA TORRE	ANA CLARA DA CRUZ DELLA TORRE WELLINGTON SEGHE TO BIANCA ARAUJO MILBRATZ MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI DANIELA BRAGA LIMA	78
25132	HÁBITOS E ESTILO DE VIDA ASSOCIADOS AO CONSUMO DE CARBOIDRATOS EM PARTICIPANTES DO ELSA-BRASIL	Hábitos de vida; Doenças crônicas não transmissíveis; Saúde do adulto	LETICIA BATISTA DE AZEVEDO	LETICIA BATISTA DE AZEVEDO MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA ANA MARIA ABREU DE OLIVEIRA HAYSLA XAVIER MARTINS CARLA MORONARI DE OLIVEIRA APRELINI	79
25134	CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E SUA ASSOCIAÇÃO COM OS NÍVEIS DE COLESTEROL TOTAL EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO	Saúde infantil; Alimentos Ultraprocessados; Fatores de Risco Cardiometabólico.	JÊNIFER DE ASSIS ALMEIDA	JÊNIFER DE ASSIS ALMEIDA AMANDA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO CARINA APARECIDA PINTO JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ DANIELA BRAGA LIMA HUDSARA APARECIDA DE ALMEIDA PAULA	80
25136	MARCADORES BIOQUÍMICOS DE ANEMIA E CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO	Anemia; Escolares; Alimentos Ultraprocessados.	JÊNIFER DE ASSIS ALMEIDA	JÊNIFER DE ASSIS ALMEIDA AMANDA APARECIDA OLIVEIRA DA SILVA LUIZ FELIPE DE PAIVA LOURENÇÃO	81



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				CARINA APARECIDA PINTO JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ DANIELA BRAGA LIMA HUDSARA APARECIDA DE ALMEIDA PAULA	
25137	ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E DEGENERAÇÃO MACULAR RELACIONADA À IDADE ENTRE ADULTOS MAIS VELHOS	Estado nutricional; Degeneração macular; Envelhecimento.	RICARDO ANTONIO VIEIRA	RICARDO ANTONIO VIEIRA MARGARIDA PEREIRA SANTOS DANIELA BRAGA LIMA TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO	82
25138	ATIVIDADE FÍSICA E CONSUMO DE BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS ENTRE ADULTOS E IDOSOS NA ONDA COVID DO ELSA-BRASIL	Atividade Física, Bebidas Adoçadas com Açúcar, COVID-19	YAZARENI JOSE MERCADANTE URQUIA	YAZARENI JOSE MERCADANTE URQUIA HAYSLA XAVIER MARTINS TAISA SABRINA SILVA PEREIRA LETICIA BATISTA DE AZEVEDO MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA	83
25140	SOLIDÃO E CONSUMO EXCESSIVO EPISÓDICO DE ÁLCOOL ENTRE ADULTOS E IDOSOS NO ELSA-BRASIL DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19	Consumo de Bebidas Alcoólicas, Solidão, COVID-19	YAZARENI JOSE MERCADANTE URQUIA	YAZARENI JOSE MERCADANTE URQUIA TAISA SABRINA SILVA PEREIRA MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA	84
25144	ASSOCIAÇÃO ENTRE DEGENERAÇÃO MACULAR RELACIONADA À IDADE E OBESIDADE EM BRASILEIROS COM 50 ANOS OU MAIS: RESULTADOS DO ESTUDO LONGITUDINAL DA SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS (ELSI-BRASIL)	Degeneração Macular Relacionada à Idade, Obesidade, Saúde do Idoso	BRUNA COSTA MONTEIRO HADLER	BRUNA COSTA MONTEIRO HADLER MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER AMANDA MARIA DE SOUSA ROMEIRO	85



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25146	PREVALÊNCIA DE SOBREPESO EM PESSOAS IDOSAS INDÍGENAS QUE VIVEM NO ESTADO DO CEARÁ	Índice de Massa Corporal, Saúde do Idoso, Minorias Étnicas e Raciais.	RENAN SOUTO PEREIRA	RENAN SOUTO PEREIRA DEISE LIMA SANTOS	86
25147	PRODUTOS LÁCTEOS E DERIVADOS: ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM E CUSTO	Leite, Rotulagem de alimentos, Legislação	BIANCA LINO PINTO	BIANCA LINO PINTO LAIS RAMOS SANT ANA LIVIA ARAÚJO SILVA DANIELA ALVES SILVA GERALDA GILLIAN SILVA SENA	87
25148	ASSOCIAÇÃO ENTRE RETINOPATIA DIABÉTICA E OBESIDADE EM BRASILEIROS COM 50 ANOS OU MAIS: RESULTADOS DO ESTUDO LONGITUDINAL DA SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS (ELSI-BRASIL)	Retinopatia Diabética, Obesidade, Diabetes Mellitus, Saúde dos Idosos, Epidemiologia	BRUNA COSTA MONTEIRO HADLER	BRUNA COSTA MONTEIRO HADLER, AMANDA MARIA DE SOUSA ROMEIRO, MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER, ÉRIKA APARECIDA DA SILVEIRA.	88
25150	ATIVIDADE PROTEOLÍTICA DO SUCO DE ABACAXI (ANANAS COMOSUS) E SEU POTENCIAL PARA LIBERAÇÃO DE PEPTÍDEOS ANTIOXIDANTES DE GLOBULINAS ISOLADAS DE GRÃO-DE-BICO.	proteínas; hidrólise; enzimas; abacaxi	FERNANDA EDUARDA APARECIDA COELHO	FERNANDA EDUARDA APARECIDA COELHO SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA DIAS TAIARA DE FÁTIMA LUCIO OLGA LUISA TAVANO	89
25152	INFLUÊNCIA DA FAIXA ETÁRIA, DURAÇÃO DO SONO E FREQUÊNCIA DE RONCO NA ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESCORE BOAH E ANGINA	Angina; apneia obstrutiva do sono; escore de BOAH	GABRIELA DA SILVA MACHADO	GABRIELA DA SILVA MACHADO HANA GABRIELA SEVERINO ARAUJO PAULA BRUMANA CORREA LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR MARIA FERNANDA NUNES PINHEIRO BARBOSA CAMILA CUNHA SANTOS	90



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				GABRIEL NUNES PINHEIRO BARBOSA	
25153	BAIXO CONSUMO DE BCAAS E PROTEÍNAS REGULA A GLICEMIA E GANHO DE PESO EM RESPOSTA À COMPOSIÇÃO DA DIETA E AO EXERCÍCIO FÍSICO	BCAAs, Alta proteína, Exercício físico, Menopausa.	LARISSA SANDER MAGALHAES	LARISSA SANDER MAGALHAES BIANKA MACHADO ZANINI INES LACO DE ASSIS SHARA SODRÉ ANA JÚLIA NUNES DA SILVA ANDREA GOIA ALSINO NOGUEIRA GABRIELA ALTMAYER BLANCO CÉSAR AUGUSTO PINZÓN OSORIO AUGUSTO SCHNEIDER	91
25154	MORTALIDADE POR HIPERTENSÃO, DIABETES E OBESIDADE NA POPULAÇÃO IDOSA DE MINAS GERAIS, ANÁLISE DE TENDÊNCIA TEMPORAL, 2012-2021	Taxa de Mortalidade, Epidemiologia, Doenças Não Transmissíveis	THAYS DE OLIVEIRA ESTEVAM	THAYS DE OLIVEIRA ESTEVAM DANIELA MAYUMI USUDA PRADO ROCHA HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL	92
25155	INTERNAÇÕES POR HIPERTENSÃO, DIABETES E OBESIDADE NA POPULAÇÃO IDOSA DE MINAS GERAIS, ANÁLISE DE TENDÊNCIA TEMPORAL, 2012-2021	Hospitalização, Epidemiologia, Doenças Não Transmissíveis	THAYS DE OLIVEIRA ESTEVAM	THAYS DE OLIVEIRA ESTEVAM DANIELA MAYUMI USUDA PRADO ROCHA HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL	93



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25156	INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM E DE PREÇOS DE ALIMENTOS LIGHT E DIET EM ESCOLHAS ASSERTIVAS PELOS CONSUMIDORES	Longevidade, rotulagem de alimentos, alimentos industrializados	GUILHERME SCHOTT DAMIAO ALMEIDA	GUILHERME SCHOTT DAMIAO ALMEIDA LARISSA CORTELETTI CARDOSO DANIELA ALVES SILVA GERALDA GILLIAN SILVA SENA	94
25159	AVALIAÇÃO DA ADESÃO A HÁBITOS DE VIDA RELACIONADOS À LONGEVIDADE PROMOVIDOS PELA WORLD CANCER RESEARCH FUND E AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH DE MULHERES EM FLORIANÓPOLIS.	Longevidade, Prevenção, Alimentação saudável.	EDUARDA SAYURI FUTIGAMI ROBES	EDUARDA SAYURI FUTIGAMI ROBES JAQUELINE SCHROEDER DE SOUZA LUANA RONAU MATTOS LARISSA FIER FOTI PATRICIA FARIA DI PIETRO	95
25160	CONHECIMENTOS DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE E GESTORES DA ATENÇÃO PRIMÁRIA SOBRE A VELHICE	Atenção Primária à Saúde, Conhecimento, Gestor de Saúde, Longevidade, Profissionais de Saúde	MAYRA MARCELA RIBEIRO SIMIÃO	MAYRA MARCELA RIBEIRO SIMIÃO HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF TABATTA RENATA PEREIRA DE BRITO FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL	96
25163	ATIVIDADE INIBITÓRIA DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA DE GLOBULINA ISOLADA DE GRÃO DE BICO (CICER ARIETINUM L.) GB CAPPUCCINO HIDROLISADA POR BROMELINA	globulinas, peptídeos bioativos, enzima conversora de angiotensina	MIRIANE SILVÉRIA LEITE SILVA	MIRIANE SILVÉRIA LEITE SILVA PRISCILLA DIAS NUNES SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA DIAS TAIARA DE FÁTIMA LUCIO OLGA LUISA TAVANO	97
25164	COMPOSTOS FENÓLICOS EM EXTRATO AQUOSO DE FRUTOS DA MORUS NIGRA - AMORA NEGRA	Polifenóis; Fitoquímicos; Ácido clorogênico	PAULA PIEKARSKI BARCHIK	PAULA PIEKARSKI BARCHIK LETÍCIA MAZEPÁ REGINA MARIA VILELA	98
25167	CONSUMO DE FRUTAS POR FAIXA ETÁRIA E SEXO EM PESSOAS ACIMA DE	envelhecimento saudável, saúde do idoso, ingestão de	AMANDA MARIA DE SOUSA ROMEIRO	AMANDA MARIA DE SOUSA ROMEIRO	99



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



	50 ANOS NO BRASIL: UM ESTUDO ELSI-BRASIL	alimentos, recomendações nutricionais			
25168	ASSOCIAÇÃO ENTRE O POLIMORFISMO FOKI DO GENE DO RECEPTOR DE VITAMINA D E A OCORRÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL	Hipertensão Arterial; Polimorfismo FokI; Gene VDR; Epidemiologia Genética; Doenças Cardiovasculares	HILIANE KAROLLINE DE OLIVEIRA SILVA	HILIANE KAROLLINE DE OLIVEIRA SILVA LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO ADRIANA LÚCIA MEIRELES JULIA CRISTINA CARDOSO CARRARO	100
25169	PRÁTICAS PREGRESSAS DE ALEITAMENTO MATERNO ASSOCIADAS COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES	obesidade infantil; aleitamento materno; alimentação infantil; qualidade da dieta	GISELE SOUZA GONÇALVES	GISELE SOUZA GONÇALVES	101
25170	ESCOLHA ALIMENTAR E CONSUMO NUTRICIONAL SEGUNDO DIFERENTES CARACTERÍSTICAS DE PESSOAS IDOSAS	longevidade; idoso; alimentação; saúde do idoso	MICAELA APARECIDA TEODORO	MICAELA APARECIDA TEODORO WANDERSON ROBERTO DA SILVA SINEZIO INACIO DA SILVA JUNIOR	102
25171	FATORES ASSOCIADOS À PRÁTICA DE ATIVIDADES DE BEM-ESTAR EM IDOSOS DURANTE A COVID-19: RESULTADOS DO ELSA-BRASIL	Qualidade de vida; Estilo de vida; Quarentena; População Idosa.	HAYSLA XAVIER MARTINS	HAYSLA XAVIER MARTINS JORDANA HERZOG SIQUEIRA CARLA MORONARI DE OLIVEIRA APRELINI TAISA SABRINA SILVA PEREIRA MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA	103
25173	ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE REFEIÇÕES E IDEIAÇÃO SUICIDA EM JOVENS UNIVERSITÁRIOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL	Ideação suicida; Ingestão de alimentos ; Estudante Universitário	PEDRO HENRIQUE ALVES FERREIRA	PEDRO HENRIQUE ALVES FERREIRA LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR	104



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL	
25174	ÓLEO DE BARU ATENUA DOENÇA RENAL DIABÉTICA ATRAVÉS DO CONTROLE GLICÊMICO E MODULAÇÃO DO ESTADO ENERGÉTICO DAS CÉLULAS RENAI	Diabetes mellitus; Nefropatia; Ácidos graxos; Metabolômica	NAIANE SILVA CARDOSO	NAIANE SILVA CARDOSO JULIA ROSENTAL DE SOUZA CRUZ ISIS GIOVANNA DE OLIVEIRA SUELI REGINA BAGGIO ERIC BATISTA FERREIRA MARIA RITA RODRIGUES ANA PAULA DE MELO LOUREIRO FERNANDA BORGES DE ARAÚJO PAULA	105
25175	FAVAS PERUANAS EXTRUSADAS COMO FORMA DE ELEVAR O POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE PÃES NA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO.	Longevidade; Tecnologia de Alimentos, Compostos Fitoquímicos	ALICE MICHAELIS DE SOUZA CAMPOS	ALICE MICHAELIS DE SOUZA CAMPOS BRUNO MARTINS DALA PAULA LUCAS DE CARVALHO LUZ JOÃO PEDRO MOTA FRANCISCO	106
25176	COMPARAÇÃO DA COR E CARACTERÍSTICAS BIOATIVAS DE FARINHAS DE TRIGO E FARINHAS EXTRUSADAS DE TRÊS FAVAS PERUANAS	Longevidade; Tecnologia de Alimentos, Compostos Fitoquímicos	ALICE MICHAELIS DE SOUZA CAMPOS	ALICE MICHAELIS DE SOUZA CAMPOS BRUNO MARTINS DALA PAULA MARIA TERESA PEDROSA SILVA CLERICI	107
25178	AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS E DE COLORAÇÃO DE PÃES ELABORADOS COM MISTURA DE FARINHAS SEM GLÚTEN E FARINHA DE GRÃO DE BICO	Dieta sem glúten; cor; pão.	RODRIGO APARECIDO TERRA	RODRIGO APARECIDO TERRA RAFAELA APARECIDA BATISTA TAIARA DE FÁTIMA LUCIO CAROLINE LAPA RIBEIRO ERIC BATISTA FERREIRA FLAVIA DELLA LUCIA	108



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25180	CONSUMO IRREGULAR DE FRUTAS E EXCESSO DE PESO ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA PERSPECTIVA DE SAÚDE E LONGEVIDADE	Excesso de peso; Frutas; Universidade; Longevidade	MARIANA CASSEMIRA APARECIDA VIDIGAL	MARIANA CASSEMIRA APARECIDA VIDIGAL LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR ADRIANA LÚCIA MEIRELES	109
25182	ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE COMFORT FOOD COM A QUALIDADE DO SONO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19	Qualidade do Sono; Comportamento Alimentar; Consumo alimentar	GABRIELLE ARAUJO SANTOS	GABRIELLE ARAUJO SANTOS MELISSA IONARA RIBEIRO SABBAGH ADRIANA LÚCIA MEIRELES GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR	110
25183	AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS PROMOTORAS DA SAÚDE HUMANA DE BEBIDAS A BASE DE GRÃOS DE BICO (CICER ARIETINUM L.)	Antioxidante, inibidores de tripsina, extrato aquoso, leguminosas	BIANCA CAROLINA DA SILVA	BIANCA CAROLINA DA SILVA SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA DIAS RAISSA LEITE COELHO TAIARA DE FÁTIMA LUCIO SARA APARECIDA MENDES DINIZ ANTONIO SINEZIO INACIO DA SILVA JUNIOR OLGA LUISA TAVANO	111
25184	POTENCIAL DE INIBIÇÃO DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA DE BEBIDAS PREPARADAS À BASE DE GRÃOS DE BICO (CICER ARIETINUM L.) COM APLICAÇÃO DE BROMELINA	leguminosas, peptídeos bioativos, ECA	BIANCA CAROLINA DA SILVA	BIANCA CAROLINA DA SILVA SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA DIAS RAISSA LEITE COELHO OLGA LUISA TAVANO	112
25185	ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR COMO PREDITOR DE FORÇA	Envelhecimento, Antropometria, Massa muscular, Sarcopenia	JOSE LUIZ MARQUES ROCHA	CAMILA VILARINHO VIDIGAL GEISE FERREIRA DA CRUZ LUCIANE DANIELE CARDOSO	113



II CNNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



	MUSCULAR EM MULHERES PÓS MENOPAUASADAS.			JOSE LUIZ MARQUES ROCHA VALDETE REGINA GUANDALINI	
25186	COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCO MISTO DE LARANJA E BETERRABA COM ADIÇÃO DE MICRORGANISMOS PROBIÓTICOS	probiotics, functional foods, fruit and vegetable juices.	BEATRIZ ALMEIDA BALMANT	BEATRIZ ALMEIDA BALMANT	114
25188	QUALIDADE DO SONO E DIABETES TIPO 2 - UMA ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE HOMENS E MULHERES ADULTOS	Qualidade do Sono; Sono; Diabetes Mellitus	GABRIELLE ARAUJO SANTOS	GABRIELLE ARAUJO SANTOS MELISSA IONARA RIBEIRO SABBAGH ADRIANA LÚCIA MEIRELES GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES JÚNIOR	115
25189	O CONSUMO DE CARNES VERMELHAS ESTÁ ASSOCIADO AO ENCURTAMENTO DOS TELÔMEROS EM PARTICIPANTES DO ESTUDO ELSA-BRASIL: UMA ANÁLISE TRANSVERSAL	consumo alimentar; telômeros; longevidade	ALESSANDRA DA SILVA	ALESSANDRA DA SILVA LIDYANE DO VALLE CAMELO SANDHI MARIA BARRETO LUANA GIATTI CHAMS BICALHO MALUF MARINA CAMPOS ARAÚJO MARIA DE JESUS MENDES DA FONSECA ROSANE HARTER GRIEP	116
25190	ASSOCIAÇÃO ENTRE SINTOMAS PERSISTENTES PÓS COVID-19 E MUDANÇAS DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES	Hábitos alimentares; Síndrome Pós-COVID-19 Aguda; Crianças; Adolescentes.	HANA GABRIELA SEVERINO ARAUJO	BRENDA DE FREITAS PEREIRA HANA GABRIELA SEVERINO ARAUJO MAYLA CARDOSO FERNANDES TOFFOLO RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA	117



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



				SILVIA FERNANDES MAURICIO	
25194	CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS BRASILEIROS ACOMPANHADOS PELO SISVAN NO ANO DE 2022	SISVAN, Envelhecimento, Consumo Alimentar, Saúde do Idoso.	MYKELINY JEYSA DA SILVA	MYKELINY JEYSA DA SILVA	118
25196	CARACTERÍSTICAS BIOFUNCIONAIS DE AQUAFABAS DE GRÃOS-DE-BICO BRASILEIROS (CICER ARIETINUM) TIPO DESI E KABULI	Antioxidante, compostos bioativos, extrato aquoso, leguminosas	RAYANE APARECIDA VIEIRA DE PAULA	RAYANE APARECIDA VIEIRA DE PAULA	119
25197	AUMENTO DE SOLUBILIDADE PROTEICA E ATIVIDADE DE INIBIÇÃO DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA DE EXTRATOS AQUOSOS DE INSETOS COMESTÍVEIS PREPARADOS COM USO DE TRIPSINA	Zophobas morio, Tenebrio molitor , Phoetalia pallida	GABRIELA MUNIZ DE SANTANA	GABRIELA MUNIZ DE SANTANA LUCCA SAITO STOCHMANN RAMON MARCONDES DAINEZI OLGA LUISA TAVANO SINEZIO INACIO DA SILVA JUNIOR	120
25199	DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE OLOTE DE MAÍZ MORADO DE MÉXICO	Antocianinas, cianidina-glucosa, polifenoles.	LAURA KAREN BERNAL-PÉREZ	LAURA KAREN BERNAL-PÉREZ TAISA SABRINA SILVA PEREIRA ANA EUGENIA ORTEGA REGULES ROCÍO APARICIO ORTUÑO	121
25200	AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR IDOSOS PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA EM VIÇOSA-MG	Idosos; Alimentos Ultraprocessados; Envelhecimento	NAIARA DE CÁSSIA LIMA SOARES	NAIARA DE CÁSSIA LIMA SOARES LUIZA VELOSO DUTRA ELIENE DA SILVA MARTINS VIANA FLÁVIA XAVIER VALENTE	122
25203	RESTRIÇÃO CALÓRICA PRESERVA A RESERVA OVARIANA INDEPENDENTEMENTE DA IDADE EM CAMUNDONGOS	folículo primordial, menopausa, metabolismo	JULIANE BRISTOT PROSCZEK	JULIANE BRISTOT PROSCZEK JESSICA DAME HENSE BIANKA MACHADO ZANINI DRIELE NESKE GARCIA	123



II CNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25205	CONSUMO DE LEGUMINOSAS DE PESSOAS IDOSAS DAS CAPITAIS BRASILEIRAS: VIGITEL, 2023	Consumo Alimentar, Fabaceae, Envelhecimento Saudável, Longevidade.	MILENA BERNARDES SANTOS	MILENA BERNARDES SANTOS SINEZIO INACIO DA SILVA JUNIOR	124
25211	IMPACTOS DA DESIGUALDADE SOCIAL NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS NA FASE PRÉ-ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE	consumo alimentar; desigualdade social; alimentação saudável	IRLEN LILIANNE DE SOUZA ASSIS	IRLEN LILIANNE DE SOUZA ASSIS MARCIA JOSE DO ESPIRITO SANTO SILVA JENNEFER ALVES PEREIRA VIVIANE DE OLIVEIRA NOGUEIRA SOUZA NATHALIA VIRGÍNIA LIRA SILVA BRENDA HILARY AVELINO DE VASCONCELOS	125
25212	CONSUMO DE LEGUMINOSAS ENTRE PESSOAS IDOSAS DE BAIXA RENDA	Longevidade, Fabaceae, Envelhecimento Saudável, Consumo Alimentar.	MILENA BERNARDES SANTOS	MILENA BERNARDES SANTOS MICAELA APARECIDA TEODORO OLGA LUISA TAVANO SINEZIO INACIO DA SILVA JUNIOR	126
25213	ASSOCIAÇÃO ENTRE CIRROSE HEPÁTICA COMPENSADA, MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA REDUZIDA E ÂNGULO DE FASE BAIXO EM PACIENTES COM HEPATITE B CRÔNICA	Hepatite B crônica, índice de massa muscular esquelética (IMME), cirrose hepática compensada, ângulo de fase, análogos de núcleos(t)ídeos.	TIAGO FERREIRA DA CRUZ	TIAGO FERREIRA DA CRUZ	127
25216	ATIVIDADE FÍSICA NO LAZER E RIGIDEZ ARTERIAL EM AGENTES COMUNITÁRIAS DE SAÚDE	Exercício físico, Doenças cardiovasculares, Inatividade física no lazer, Rigidez arterial elevada, Atenção primária à saúde	SARA JARSKE GERING	SARA JARSKE GERING LETICIA BATISTA DE AZEVEDO ANA MARIA ABREU DE OLIVEIRA MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA	128



II CNNL

Congresso Nacional de Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



25217	TENDÊNCIA TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS BRASILEIROS NO PERÍODO 2013 – 2023	Estado Nutricional; Envelhecimento; Vigilância Nutricional	NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA	NYKHOLLE BEZERRA ALMEIDA KARYNNE BEZERRA ALMEIDA	129
25218	IMPACTO DA POLIFARMÁCIA NOS SINAIS E SINTOMAS SUGESTIVOS DE DISBIOSE E HIPERMEABILIDADE INTESTINAL EM ADULTOS E IDOSOS	Disbiose intestinal; Hiperpermeabilidade intestinal; Polimedicação.	HANA GABRIELA SEVERINO ARAUJO	MARIANA SANCHES VIEIRA HANA GABRIELA SEVERINO ARAUJO MAYLA CARDOSO FERNANDES TOFFOLO RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA SILVIA FERNANDES MAURICIO	130
25222	ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E VARIÁVEIS DEMOGRÁFICAS EM IDOSOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM	Estado nutricional; Variáveis demográficas; Idosos.	DELMIRA DA SILVA BARRAL	DELMIRA DA SILVA BARRAL	131
25223	PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS E FATORES ASSOCIADOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL	Desnutrição; Intervenções nutricionais; Saúde pública.	DELMIRA DA SILVA BARRAL	DELMIRA DA SILVA BARRAL	132

ANEMIA EM CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS: ASSOCIAÇÃO COM A INFLAMAÇÃO

Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹, Fabíola Isabel Suano de Souza¹; Fernando Luiz Affonso Fonseca²; Tânia Mara Rodrigues Simões³, Rosangela Silva³, Roseli Oselka Saccardo Sarni¹

¹ Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, São Paulo – SP, Brasil

² Centro Universitário Faculdade de Medicina do ABC – FMABC, Santo André – SP, Brasil

³ Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas – MG, Brasil

Introdução: A anemia, doença caracterizada pela baixa concentração de hemoglobina no sangue, ainda é considerada uma emergência em Saúde Pública, principalmente em países em desenvolvimento. A Organização Pan-Americana da Saúde estima que o Brasil seja o segundo país latino-americano com a maior prevalência de anemia. As recomendações globais da Organização Mundial de Saúde, para a utilização de indicadores para avaliar o *status* de ferro na população, preconiza a associação entre os diferentes biomarcadores do estado funcional de ferro e os marcadores inflamatórios, visto o papel crucial da inflamação nas carências nutricionais. **Objetivo:** Descrever a frequência e caracterizar o perfil de anemia de crianças até 3 anos de idade, assim como verificar possíveis associações com a deficiência de ferro e os marcadores inflamatórios. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, realizado nos 3 (três) Centros de Educação Infantil em um município do sul de Minas Gerais. Participaram do presente estudo 112 crianças, na faixa etária de 6 meses a 3 anos de idade. O estudo foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), sob protocolo: 3.936.371. A avaliação do estado nutricional relativo ao ferro foi realizada utilizando-se os valores de referência para o cálculo das estimativas de prevalências de anemia (hemoglobina <11 g/dL) e de ferropenia (anemia microcítica/hipocrômica e/ou ferro < 40 µg/dL e/ou ferritina < 30,0 ng/mL e/ou Receptor solúvel da transferrina - Rec-Transf > 1,76 mg/L e/ou Índice de Saturação da Transferrina - IST <15%). As análises foram realizadas no pacote estatístico SPSS 29.0, com nível de significância de $p < 0,05$. **Resultados:** A média de idade foi de $28,1 \pm 7,9$ meses e 44,6% das crianças eram do sexo feminino. Quanto aos indicadores antropométricos, observou-se elevado percentual de excesso de peso (36,1%) e comprometimento estatural (25,0%) nas crianças avaliadas. Anemia e ferropenia foram detectadas em 42,0% e 79,5% das crianças, respectivamente. A Proteína C-Reativa ultrasensível associou-se de forma direta com os valores de *Red Cell Distribution Width* (RDW), ferritina e Rec-Transf, e de forma inversa com os níveis de hemoglobina, ferro sérico e IST. A Alfa-1 Glicoproteína Ácida associou-se de forma inversa com todos os marcadores bioquímicos relativos ao ferro. **Conclusões:** Os resultados apontam a importância do cuidado nutricional, dietético, de atenção à saúde da criança e nas ações de puericultura na detecção dos principais fatores de risco que podem aumentar a prevalência de anemia, incluindo a inflamação.

Descritores: Anemia; Estado Nutricional; Pediatria; Inflamação.



A GALACTOGLUCOMANANA FORNECE PROTEÇÃO QUIMIOPREVENTIVA CONTRA O CÂNCER DE CÓLON EM RATOS

Amanda dos Santos Lima¹; Nathália Alves Bento¹; Fernando Vitor Vieira¹, Graziela Domingues de Almeida Lima², Elda Gonçalves Santos², Thiago Caetano Andrade Belo³, Thaise Caputo Silva¹ e Luciana Azevedo¹.

¹Laboratório de Análises Toxicológicas e Nutricionais *in vitro* e *in vivo*, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

² Departamento de Biologia Estrutural, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

³ Departamento de Microbiologia e Imunologia, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A galactoglucomanana (GGM), é uma fonte de hemicelulose e polifenóis pouco explorada e considerada capaz de promover saúde, através de efeitos anti-inflamatórios, antioxidantes e antiproliferativos, sendo promissora como ingrediente de valor agregado.

Objetivo: determinar a composição química e triagem da capacidade antioxidante de extrato de GGM e elucidar o potencial biológico na modulação da microbiota e proteção contra lesões pré-cancerosas em ratos induzidos ao câncer colorretal por 1,2-Dimetilhidrazina (DMH).

Métodos: A amostra liofilizada de GGM foi utilizada para análises de composição química (Folin-Ciocalteu e HPLC) e atividade antioxidante *in vitro* (DPPH e FRAP). O estudo animal foi conduzido em ratos Wistar machos, mantidos conforme Código de Ética Animal (CEUA, nº 0016/2021), separados em 6 grupos (n=6), divididos em grupo controle positivo, negativo e grupos de tratamento. Uma injeção intraperitoneal de DMH (40 mg/kg) foram aplicadas durante 4 semanas e os animais controles receberam solução de ácido etilenodiaminotetracético (EDTA, 1mM). O tratamento com GGM foi realizado diariamente através de gavagem oral nas dosagens de 50, 200 e 400 mg/kg p.c. A água e o consumo alimentar foram mensurados diariamente e o peso dos animais semanalmente. Ao fim do experimento foram coletadas fezes, cólon, e ceco para as análises de criptas de focos aberrantes, histopatológica e microestrutural e composição de bactéria fecal. **Resultados:** O GGM demonstrou ser uma excelente fonte de compostos fenólicos, principalmente em epicatequinas e catequinas. Observou-se atividade antioxidante do extrato, diretamente relacionado à capacidade de transferência de elétron-próton (DPPH) e de redução do íon ferro (FRAP). Em animais, a GGM não alterou parâmetros metabólicos e nem alimentares e, na maior dosagem, atenuou o início e a progressão do câncer colorretal, reduzindo os focos de criptas aberrantes no cólon, e modificando a microbiota bacteriana intestinal. **Conclusão:** A GGM proporciona proteção quimiopreventiva contra o desenvolvimento do câncer de cólon e atua como agente antioxidante, representando uma abordagem potencial na produção de novos ingredientes funcionais para aplicações alimentícias e farmacêuticas.

Descritores: hemicelulose; compostos fenólicos; antioxidante.

Financiamento: Fapemig (APQ-04299-22), CNPq (422096/2021-0 e 306799/2021-9) e Capes



EXTRATO DE FOLHAS DE JABUTICABEIRA DIGERIDO EXERCE EFEITO ANTI-HEMOLÍTICO E ANTIOXIDANTE EM ERITRÓCITOS HUMANOS

Amanda dos Santos Lima¹; Thiago Mendanha Cruz²; Laura da Silva Cruz¹; Raphaela da Rocha Gaban de Oliveira¹; Giselly Karoline Paiva da Silva¹; Gabriela Furlaneto¹; Julia Carvalho Cardoso Consentini¹; Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹; Arnaldo Henrique Gouveia¹ e Luciana Azevedo¹

¹Laboratório de Análises Toxicológicas e Nutricionais *in vitro* e *in vivo*, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

² Departamento de Química, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Paraná, Brasil.

Introdução: Recentemente, estudos têm focado no uso de resíduos e fontes vegetais como substratos para o desenvolvimento de novos produtos funcionais que contribuam para a alimentação da população e atuem na promoção da saúde e prevenção dos fatores de risco para diversas doenças. As folhas, que usualmente são ignoradas, apresentam alta quantidade de compostos fenólicos e propriedades antioxidantes. **Objetivo:** investigar o efeito da digestão simulada *in vitro* sobre a composição fenólica, capacidade antioxidante e bioatividade em eritrócitos humanos contra a oxidação induzida por dicloridrato de 2,2'-azobis(2-amidinopropano) (AAPH). **Métodos:** Folhas de jabuticabeira foram coletadas em Alfenas/MG e registradas no herbário da UNIFAL-MG (nº 3248), desidratadas e moídas para obtenção de uma farinha. A extração da farinha foi realizada para a remoção hidroalcolica de produtos fenólicos. A digestão *in vitro* foi empregada utilizando o método enzimático e os extratos bruto e digerido foram submetidos a análises de composição fenólica e atividade antioxidante *in vitro*. Para a bioatividade dos extratos em relação à hemólise eritrocitária, lipoperoxidação e geração de espécies reativas de oxigênio, sangue tipo O⁺ foi utilizado (Comitê de Ética Universidade de Limerick - #2023_02_01_S&E). **Resultados:** Um total de 9 compostos fenólicos, incluindo ácidos fenólicos, flavonoides e 11 aminoácidos, foram identificados em amostras brutas e digeridas. A bioacessibilidade destes compostos aumentou em 200% após o processo de digestão, o que refletiu em maior capacidade antioxidante *in vitro*. Em relação à bioatividade, os extratos demonstraram significativa atividade antioxidante celular contra a produção de espécies reativas de oxigênio intracelular, atividade anti-hemolítica e redução da peroxidação lipídica em eritrócitos humanos, de forma dose-dependente ($p < 0,05$). **Conclusão:** Essas descobertas ressaltam o potencial das folhas de jabuticabeira como uma rica fonte de compostos fenólicos antioxidantes, uma vez que atenua lesões oxidativas em eritrócitos humanos. Mais estudos *in vitro* e estudos *in vivo* precisam ser conduzidos para obtenção de novos achados.

Descritores: eritrócitos; compostos fenólicos; estresse oxidativo

Financiamento: FAPEMIG (APQ-04299-22), CNPq (422096/2021-0 e 306799/2021-9) e Capes



ASSOCIAÇÃO ENTRE SONO IRREGULAR E HIPERTENSÃO: UM ESTUDO TRANSVERSAL

Daniel Athayde Sabbagh¹, Melissa Ionara Ribeiro Sabbagh¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto, UFOP, MG, Brasil.

Introdução: A hipertensão é o principal fator de risco evitável para doenças cardiovasculares e mortalidade por todas as causas em todo o mundo. Embora a hipertensão tenha múltiplas causas, o sono tem sido reconhecido como um fator de risco significativo. Portanto, o sono adequado é essencial para a manutenção dos processos metabólicos básicos e do funcionamento fisiológico, incluindo a regulação da pressão arterial. A duração do sono é o aspecto mais amplamente estudado da saúde do sono, e tanto o sono curto quanto o longo estão associados ao risco de hipertensão arterial. **Objetivo:** Avaliar a relação entre a duração irregular do sono e a hipertensão em adultos, investigando como a idade influencia essa associação. **Métodos:** Estudo de delineamento transversal (março 2017/2020) realizado com dados da *National Health and Nutrition Examination Survey* (NHANES). As horas de sono foram avaliadas pela pergunta: “Quantas horas você costuma dormir à noite?”. A duração do sono foi categorizada como regular (7–9 horas por noite) e irregular (<7 e >9 horas por noite). Foram considerados hipertensos os indivíduos com pressão arterial sistólica ≥ 140 mmHg e/ou pressão arterial diastólica ≥ 90 mmHg e aqueles em tratamento medicamentoso. Para verificar a relação entre essas variáveis, foi realizada uma análise de regressão logística multivariada e estratificada por idade (≥ 60 anos), ajustada por escolaridade, renda e excesso de peso. Como o NHANES é um conjunto de dados disponível publicamente para uso por pesquisadores de todo o mundo, este estudo não requer aprovação de um comitê de ética. **Resultados:** Foram avaliados 9.364 indivíduos com idade média de 46,4 anos (IC 95%: 45,3-47,5), sendo 51,7% do sexo feminino. Entre os participantes, 62,2% tinham ensino superior completo ou em curso e 82,9% apresentavam um índice de renda de pobreza alto. Além disso, 41,0% eram hipertensos e 44,0% tinham duração do sono irregular. Na análise multivariada, indivíduos com duração irregular do sono apresentaram 24% mais chances de ter hipertensão (OR 1,24; IC95%, 1,04-1,47). No entanto, quando essa relação foi estratificada por idade, indivíduos com mais de 60 anos tiveram 36,0% mais chances de terem hipertensão (OR 1,36; IC95%, 1,16-1,61). **Conclusão:** A duração irregular do sono está associada a um aumento nas chances de hipertensão, sendo essa relação mais pronunciada em indivíduos com 60 anos ou mais. Assim, promover hábitos de sono regulares é uma estratégia eficaz para prevenir e controlar a hipertensão arterial, diminuindo também o risco de doenças cardiovasculares e mortalidade associada.

Descritores: Sono; Hipertensão; Longevidade.



QUECHERS NO PREPARO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA ANÁLISE DE RESÍDUOS DE PRAGUICIDAS POR LC-MS/MS

Raquel Jorgeta de Lima¹, Luiz Filipe Costa¹, Otávio Bertolino de Lima¹, Alysson Januario Inacio da Freiria¹, Wesley Rodrigues Barcelos Fernandes¹, Isarita Martins¹.

¹Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.
raquel.jorgeta@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: A exposição aos praguicidas, seja de forma ocupacional e/ou de maneira ambiental, através da ingestão de alimentos contaminados, pode acarretar diversos efeitos nocivos à saúde. Dessa forma, para garantir a segurança alimentar, é importante monitorar as substâncias químicas em alimentos consumidos pela população, evitando assim a exposição e diminuindo o risco do aparecimento de efeitos tóxicos. **Objetivo:** otimizar uma técnica de preparo de amostra de alimentos, consumidos *in natura*, para posterior determinação cromatográfica/ espectrométrica de praguicidas. A análise de resíduos de praguicidas é uma tarefa difícil, especialmente devido à complexidade de algumas matrizes alimentares, dessa forma, a preparação correta da amostra é um passo importante para a obtenção de resultados fidedignos. **Métodos:** para as amostras de alimentos, como o tomate, bastante consumido no Brasil, no preparo de saladas, procedeu-se a otimização da técnica QuEChERS (do inglês, Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged and Safe). Assim, o alimento, sem a presença dos praguicidas, foi fortificado com soluções padrão, na concentração de 1 ppm, e com padrão interno. Para a etapa de extração, utilizou-se a acetonitrila e, intercalando com a agitação por vórtex, foram adicionados os seguintes sais de partição: sulfato de magnésio e acetato de sódio, seguidos pela centrifugação. Na etapa de limpeza, adicionou-se o PSA à fase orgânica e submeteu-a à centrifugação novamente. O extrato obtido foi analisado por cromatografia líquida acoplada à espectrometria de massas (LC-MS/MS). **Resultados:** o preparo de amostra otimizado mostrou-se capaz de extrair, de maneira satisfatória, os seguintes praguicidas: deltametrina, difenoconazol, imidacloprida e clorpirifós. Este preparo de amostra baseia-se na extração simples e eficiente dos resíduos de praguicidas, seguida pela mistura de sais de partição e por uma etapa de limpeza com extração em fase sólida dispersiva (d-SPE), podendo ser futuramente aplicado em várias amostras de alimentos. **Conclusão:** A técnica QuEChERS apresenta potencialidade no preparo de amostras de alimentos para a análise de diferentes classes de praguicidas. O método, após validado, constituirá ferramenta útil na avaliação da exposição e do risco e, conseqüentemente, contribuirá para a segurança alimentar.

Descritores: QuEChERS; LC-MS/MS; praguicidas; alimentos; segurança alimentar.

Agradecimentos: Este estudo foi financiado em parte pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil – CAPES - Código Financeiro 001 e FAPEMIG (APQ 00224-22).

Agradecimento à FAPEMIG pela bolsa de iniciação científica concedida a R. J. de Lima.



RISCO DE DESNUTRIÇÃO ASSOCIADO AO AUMENTO NO RISCO DE QUEDAS EM PESSOAS IDOSAS RESIDENTES NA COMUNIDADE

Thalles Andrade Marques Pereira¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: O estado nutricional de desnutrição pode ser mais prevalente na população idosa pois o processo de envelhecimento acarreta alterações fisiológicas como atrofia da mucosa gástrica, redução da massa magra e aumento da massa gorda. Além disso, as quedas são consideradas eventos de alta prevalência entre pessoas idosas, mesmo ativos e saudáveis, e caracterizam uma das grandes síndromes geriátricas preveníveis. **Objetivo:** Verificar se o risco de desnutrição aumenta as chances de risco de quedas em pessoas idosas. **Método:** Trata-se de um estudo quantitativo, seccional, analítico, realizado por meio de inquérito domiciliar com uma amostra de 386 pessoas idosas residentes em um município de Minas Gerais. Utilizou-se um questionário contendo questões sobre aspectos sociodemográficos e condição geral de saúde. O risco de desnutrição foi avaliado pela Mini Avaliação Nutricional e o risco de quedas pela *Short Physical Performance Battery*. Utilizou-se regressão logística multinomial na análise estatística dos dados. Este estudo foi submetido e aprovado ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNIFAL-MG sob o parecer nº 2.668.936. **Resultados:** Das 386 pessoas idosas avaliados, 72,3% eram do sexo feminino e a faixa etária predominante foi de 60 a 69 anos (48,2%). Com relação à condição de saúde, 69,7% referiram duas ou mais condições crônicas (multimorbidade). O risco de desnutrição foi identificado em 31,6% dos participantes e o risco elevado de quedas em 32,8%. Observou-se associação do risco de desnutrição com o risco moderado (RRR=2,16; IC95%:1,19-3,93) e elevado de quedas (RRR=4,18; IC95%: 1,98-8,82), independente de sexo, faixa etária e multimorbidade. **Conclusão:** O risco de desnutrição pode aumentar o risco de quedas, o que chama a atenção para a necessidade de intervenções voltadas à adequação do estado nutricional das pessoas idosas.

Descritores: Acidentes por quedas; Desnutrição; Idoso.



CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA PREDIZ MELHOR A MASSA MUSCULAR QUANDO COMPARADA COM A ESPESSURA MUSCULAR AVALIADA PELA ULTRASSONOGRAFIA PORTÁTIL MODO-A EM PESSOAS IDOSAS

Lara Vilar Fernandes¹, Gabriela Benatti de Oliveira², Ana Carolina Junqueira Vasques¹,
Ligiana Pires Corona¹

¹Universidade Estadual de Campinas-Unicamp, Faculdade de Ciências Aplicadas-FCA, Limeira, São Paulo, Brasil

²Universidade Estadual de Campinas-Unicamp, Faculdade de Ciências Médicas-FCM, Campinas, São Paulo, Brasil

Introdução: O processo de envelhecimento associa-se com a progressiva redução da massa muscular. Sabe-se que a circunferência da panturrilha (CP) é um marcador de massa muscular (MM) em pessoas idosas, além de estar associada com o risco de incapacidade e desnutrição nesse grupo etário. **Objetivo:** Avaliar a associação entre MM obtida pela Absorciometria de Energia Dupla de Raios X (DXA) e a espessura muscular da panturrilha (EMP) mensurada pela ultrassonografia (US) e CP em pessoas idosas brasileiras. **Métodos:** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética de Seres Humanos da Unicamp (nº5.027.838). Estudo transversal, com amostra final de 131 pessoas idosas (107 mulheres e 24 homens), idade entre 60-88 anos. A CP foi avaliada na parte mais protuberante da panturrilha com uma fita inelástica; a CP foi apresentada com o valor bruto e corrigida pelo IMC; a EMP foi avaliada através da US portátil modo-A (*BodyMetrix®* BX-2000) na parte mais protuberante do gastrocnêmio lateralmente na parte interna da perna; a massa muscular apendicular (MMA) e MM dos membros inferiores foram avaliadas através da DXA. As associações foram determinadas através da regressão logística múltipla, ajustada pelo sexo e idade. **Resultados:** A MMA avaliada pela DXA foi associada com a EMP avaliada pela US ($\beta=-0,03$; $p<0,001$; $R^2=0,47$), mas a associação foi mais forte no modelo com a CP ($\beta=0,92$; $p<0,001$; $R^2=0,69$) e CP corrigida pelo IMC ($\beta=0,18$; $p<0,001$; $R^2=0,55$). A MM dos membros inferiores avaliada pela DXA não foi associada com a EMP ($\beta=-0,01$; $p=0,688$; $R^2=0,45$), porém associou-se com a CP ($\beta=0,93$; $p<0,001$; $R^2=0,70$) e CP corrigida pelo IMC ($\beta=0,19$; $p<0,001$; $R^2=0,56$). **Conclusão:** Nossos resultados sugerem que a CP e CP corrigida pelo IMC predizem melhor a massa muscular quando comparadas com a EMP avaliada pela US portátil em pessoas idosas brasileiras que vivem na comunidade. Como a CP é uma medida simples e acessível, parece ser melhor para estimar a massa muscular do que a EMP. Futuros estudos longitudinais avaliando a EMP em pessoas idosas são necessários para elucidar a aplicabilidade da US modo-A portátil na avaliação da qualidade muscular (mioesteatose).

Descritores: Envelhecimento; Pessoa idosa; Ultrassom; Músculo gastrocnêmio;



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



RELAÇÃO ENTRE INGESTÃO DIÁRIA DE FIBRAS E DURAÇÃO DO SONO EM IDOSOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL

Melissa Ionara Ribeiro Sabbagh¹, Daniel Athayde Sabbagh¹, Diovana Raspante de Oliveira Souza¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto, UFOP, MG, Brasil.

Introdução: No idoso, diversos fatores biológicos, sociais e psicológicos podem causar mudanças nas práticas alimentares. Esses fatores contribuem para que os idosos não tenham uma alimentação adequada que atenda às recomendações dietéticas de fibras. As fibras alimentares, encontradas em frutas, vegetais e grãos integrais, são fundamentais para a saúde. Além disso, o consumo de fibras ajuda na prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis, melhora a qualidade do sono e desempenha um papel significativo na saúde e no envelhecimento saudável. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar a relação entre a ingestão alimentar diária de fibras e a curta duração do sono em idosos. **Métodos:** Estudo de delineamento transversal (março 2017/2020) realizado com dados da *National Health and Nutrition Examination Survey* (NHANES). As horas de sono foram avaliadas pela pergunta: “Quantas horas você costuma dormir à noite?”. A duração do sono foi categorizada como curta (<7 horas por noite), normal (7–9 horas por noite) e longa (>9 horas por noite), e 7–9 horas por noite foi usada como grupo de referência. A fibra alimentar foi avaliada de forma contínua e posteriormente dividida em tercís. Para verificar a relação entre essas variáveis, foi realizada uma análise de regressão logística multivariada, ajustada por escolaridade, renda e sexo. Como o NHANES é um conjunto de dados disponível publicamente para uso por pesquisadores de todo o mundo, este estudo não requer aprovação de um comitê de ética. **Resultados:** Foram avaliados 3.141 indivíduos com idade média de 69,7 anos (IC 95%: 69,2-70,1). Desses, 54,4% eram do sexo feminino, 57,6% tinham ensino superior completo ou em andamento, 88,1% apresentavam um índice de renda de pobreza alto e 56,0% dos participantes tinham uma duração de sono considerada normal. A ingestão média de fibras foi de 16,3 g/dia (IC 95%: 15,7-17,0). Quando divididos em tercís, os indivíduos no primeiro tercil apresentaram uma ingestão média de 6,73 g/dia (IC 95%: 6,64-6,82), no segundo tercil 14,0 g/dia (IC 95%: 13,9-14,1) e no terceiro tercil 27,7 g/dia (IC 95%: 27,3-28,0). Na análise multivariada, indivíduos com maior consumo de fibras apresentaram 53,8% menos chances de ter sono de curta duração (OR 0,65; IC 95%, 0,48-0,88). **Conclusão:** O maior consumo de fibras foi associado a menores chances de sono de curta duração. Esses achados destacam a importância de promover uma alimentação saudável que aumente a ingestão de fibras, visando melhorar a saúde geral, favorecer um sono reparador e promover o envelhecimento saudável.

Descritores: Sono; Fibra Alimentar; Alimentação Saudável; Longevidade.

CARACTERIZAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS DE ACORDO COM SINTOMAS DEPRESSIVOS E RISCO DE DESNUTRIÇÃO: UM ESTUDO SECCIONAL

Lorrany de Souza Costa¹, Bianca Dalvia¹, Thalles Andrade Marques Pereira¹, Márcia Maria da Silva Bem¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL – MG, Alfenas – MG, Brasil

Introdução: O envelhecimento populacional é um fenômeno global com implicações significativas para a saúde pública e o bem-estar de pessoas idosas. Sobretudo, a longevidade expõe as pessoas idosas à vulnerabilidade neuropsicológica. O distúrbio depressivo atinge índices mais elevados de morbimortalidade quando se trata de idades mais avançadas, onde se defrontam com diversos fatores sociais, culturais, psicológicos e biológicos que contribuem para tal progresso. As pessoas idosas com depressão têm sua qualidade de vida afetada, e um dos fatores alterados pode ser o estado nutricional, um importante marcador de saúde da pessoa idosa que, quando não adequado, pode resultar em um quadro de desnutrição. Além disso, a depressão tem sido identificada como um considerável fator de perda de peso em pessoas idosas. **Objetivo:** Caracterizar pessoas idosas da comunidade de acordo com sintomas depressivos e risco de desnutrição. **Métodos:** Este é um estudo de abordagem quantitativa, do tipo transversal realizado com uma amostra de 443 pessoas idosas residentes de Alfenas-MG. Para a análise do risco de desnutrição, foi utilizado a Mini Avaliação Nutricional e para sintomas depressivos a Escala de Depressão Geriátrica. As diferenças estatísticas entre os grupos foram estimadas através do teste Qui-quadrado de Pearson. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o parecer N° 2.668.936. **Resultados:** Das 443 pessoas idosas avaliadas, a maior parcela constituía-se de pessoas do sexo feminino (70,9%); com faixa etária de 60 a 69 anos (44,7%); renda entre um e dois salários mínimos (44,3%); menos de 4 anos de escolaridade (66,1%); apresentando multimorbidade (69,8%). A prevalência de risco de desnutrição entre as pessoas idosas da amostra foi de 33,4%, enquanto a prevalência de sintomas depressivos foi de 34,8%. Observou-se diferença nas proporções entre risco de desnutrição e sintomas depressivos ($p < 0,001$), sendo que a prevalência de sintomas depressivos foi maior entre as pessoas idosas com risco de desnutrição. **Conclusão:** Observou-se que cerca de um terço da amostra estudada referiu sintomas depressivos e foi considerada em risco de desnutrição, sendo que a relação entre as duas condições foi estatisticamente significativa. Assim, a identificação precoce e o tratamento dessas condições podem melhorar a qualidade de vida e reduzir a morbimortalidade entre as pessoas idosas.

Descritores: Envelhecimento; Depressão; Idoso.



CONFIABILIDADE DO DINAMÔMETRO GRIPWISE NA MEDIÇÃO DE FORÇA DE PREENSÃO PALMAR EM PESSOAS IDOSAS.

Gabriela Benatti de Oliveira¹, Lara Vilar Fernandes², Ana Carolina Vasques Junqueira²,
Ligiana Pires Corona².

¹ Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP, Brasil.

² Faculdade de Ciências Aplicadas, Universidade Estadual de Campinas, Limeira-SP, Brasil.

Introdução: A força de preensão palmar é crucial não apenas como um indicador de força muscular global, mas também como um marcador significativo do estado funcional e nutricional, sendo promissora para a triagem de desnutrição. A FPP é uma medida útil na prática clínica, mas os dinamômetros tradicionais não permitem integração automática de dados. O Gripwise é um dinamômetro digital que se comunica com um aplicativo móvel e uma plataforma na nuvem, o que facilita o envio dos resultados para banco de dados. **Objetivo:** Comparar a validade e confiabilidade das medições de FPP obtidas com o dinamômetro Gripwise® comparado-o com o dinamômetro Saehan® em idosos. **Métodos:** Realizamos um estudo transversal com 150 participantes (32 homens e 118 mulheres) com idades entre 60 e 86 anos (Parecer: 5.027.838). A FPP foi avaliada utilizando ambos os dinamômetros calibrados, Gripwise® e Saehan®, com três medições realizadas na mão dominante de cada indivíduo, em ordem aleatória. O valor máximo de cada série foi utilizado para comparação entre os dinamômetros. A confiabilidade e concordância entre Gripwise e Saehan® foram avaliadas usando Coeficientes de Correlação Intraclassa (ICC) e gráficos de Bland-Altman, com os limites de concordância (LOA). **Resultados:** Foi encontrado um ICC médio excelente para a comparação dos dinamômetros (ICC = 0,920; $p < 0,001$; IC 95%). A diferença média da FPP obtida entre os dinamômetros foi de 3,5 kg, com LOA variando de 3,52 (-2,54; 1,78). **Conclusão:** A precisão e confiabilidade das medições realizadas pelo Gripwise® são evidentes ao compará-las com o Saehan®, amplamente utilizado na pesquisa acadêmica e atividades profissionais. As variações nos valores máximos de FPP podem ser atribuídas às diferentes massas e formatos anatômicos dos dinamômetros utilizados. Portanto, devido à diversidade de dinamômetros disponíveis com variados formatos de empunhadura, estudos de confiabilidade são essenciais para garantir resultados consistentes e comparáveis.

Descritores: Pessoa Idosa; Força da Mão; Dinamômetro de Força Muscular; Confiabilidade

PRÁTICAS ALIMENTARES EM CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS E RELAÇÃO COM A ANEMIA

Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹, Fabíola Isabel Suano de Souza¹; Fernando Luiz Affonso Fonseca²; Tânia Mara Rodrigues Simões³, Rosangela Silva³, Roseli Oselka Saccardo Sarni¹

¹ Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, São Paulo – SP, Brasil

² Centro Universitário Faculdade de Medicina do ABC – FMABC, Santo André – SP, Brasil

³ Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Alfenas – MG, Brasil

Introdução: As boas práticas alimentares na infância é um fator crucial para as decisões alimentares e o adequado manejo das ações de Alimentação e Nutrição ao longo do ciclo da vida. Essas práticas alimentares podem sofrer inúmeras influências sociais negativas, como a ampla publicidade infantil, o estímulo ao uso de fórmulas infantis e compostos lácteos e a introdução precoce de alimentos ultraprocessados, ricos em gorduras e/ou açúcares e pobres em micronutrientes e fibras. **Objetivo:** Descrever o consumo alimentar de crianças até 3 anos de idade e verificar possíveis associações destas práticas alimentares com a anemia. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 112 crianças, na faixa etária de 6 meses a 3 anos de idade e matriculadas em Centros de Educação Infantil em um município do sul de Minas Gerais. O estudo foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), sob protocolo: 3.936.371. Os marcadores do consumo alimentar foram avaliados conforme os indicadores propostos pelo Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) e a Organização Mundial de Saúde (OMS), baseados no documento “*Indicators for assessing infant and young child feeding practices: definitions and measurement methods*”. Para o cálculo das estimativas de prevalências de anemia, considerou-se a concentração de hemoglobina <11 g/dL. As análises foram realizadas no pacote estatístico SPSS 29.0, com nível de significância de 5%. **Resultados:** A média de idade da amostra foi de 28,1±7,9 meses e 44,6% das crianças eram do sexo feminino. Os indicadores das práticas alimentares tiveram adequação acima de 70% para a frequência mínima de refeições, dieta mínima aceitável e o consumo de ovo/carne. Ficaram entre 50% e 70% a diversidade alimentar mínima e frequência de consumo de leite. Entretanto, o consumo de bebidas açucaradas e de alimentos não saudáveis foi verificado em 54,5% e 60,7% da amostra, respectivamente. Mesmo com a presença de 42,0% de anemia entre as crianças avaliadas, não foram encontradas associações entre os indicadores do consumo alimentar e a frequência de anemia nesta amostra. **Conclusões:** As práticas alimentares na infância devem subsidiar a construção de hábitos alimentares saudáveis nos ambientes domiciliar, escolar e social, impactando positivamente na melhora do consumo alimentar e na prevenção de agravos nutricionais futuros, conforme as recomendações dos Órgãos de Saúde e os Guias Alimentares vigentes.

Descritores: Consumo Alimentar; Saúde da Criança; Anemia.



ESTADO NUTRICIONAL E ANEMIA EM PRÉ-ESCOLARES

Viviane Novack Amaral Thiers Vieira¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção², Tânia Mara Rodrigues Simões¹, Roseli Oselka Saccardo Sarni³, Fernando Luiz Afonso Fonseca³, Rosângela da Silva¹

¹ Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, MG, Brasil.

² Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), Pouso Alegre, MG, Brasil.

³ Centro Universitário Faculdade de Medicina do ABC (FMABC), Santo André, SP, Brasil.

Introdução: O Estado Nutricional e a anemia são fatores que, na fase infantil, podem ter relação com a longevidade. Os hábitos alimentares inadequados e as concentrações séricas baixas de hemoglobina são condições que geram impactos negativos na saúde da criança, sobretudo no seu crescimento e desenvolvimento. **Objetivos:** Avaliar os níveis séricos de hemoglobina e suas possíveis associações com os indicadores de crescimento infantil. **Métodos:** Estudo transversal realizado com 74 crianças, de 2 anos a 5 anos de idade, de uma cidade do sul de Minas Gerais. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o CAAE: 76005023.6.0000.5142. Foram coletados dados socioeconômicos, antropométricos, de consumo de alimentos fontes de ferro heme e utilização de suplementação de ferro. Utilizou-se o valor de referência de hemoglobina <11 g/dL para o cálculo das estimativas de prevalência de anemia. **Resultados:** A média de idade da amostra foi de 47,2 ± 7,9 meses e 41 crianças (51,0%) eram do sexo masculino. Dos que responderam ao questionário sociodemográfico, segundo a classificação da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP), 50% foram classificados na classe socioeconômica E. A anemia foi observada em 15 crianças (20,3%). Quanto aos indicadores antropométricos, observou-se elevado percentual de excesso de peso (n=16; 21,6%) e apenas 1 criança com baixa estatura/idade, sendo que a mesma apresentou hemoglobina menor que 11 g/dL. Observou-se diferença significativa dos níveis séricos de hemoglobina somente para a variável excesso de peso (p=0,042), com correlação positiva (p=0,005; r=0,318). Quanto ao uso de suplemento alimentar, 29,0% relataram uso diário de suplementação de ferro, porém sem diferença estatisticamente significativa. **Conclusão:** Com base nos resultados obtidos, é evidente uma associação significativa entre o excesso de peso e deficiências nutricionais, conforme indicado pela taxa de anemia superior aos 10% observada no Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019). Desta forma, ressalta-se a necessidade de direcionar esforços para o desenvolvimento de Políticas Públicas efetivas no combate à obesidade infantil e à carência de nutrientes na infância.

Descritores: Anemia; Saúde da Criança; Longevidade; Excesso de peso.

QUALIDADE DO SONO E ESTADO NUTRICIONAL ENTRE ADULTOS COM MAIS DE 50 ANOS DE IDADE: EVIDÊNCIAS DO ELSI-BRASIL

Margarida Pereira Santos¹; Ricardo Antonio Vieira¹; Daniela Braga Lima¹; Tábatta Renata Pereira Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A *American Academy of Sleep Medicine* (Academia Americana de Medicina do Sono) lista cerca de 80 tipos de transtornos distintos do sono, sendo que os mais frequentes são: insônia (dificuldade em iniciar ou manter o sono), hipersonia (quantidade de sono e sonolência diurna excessiva), parassonia, com movimentos anormais durante o sono, e alterações do ciclo de sono-vigília. A má qualidade do sono está associada a comportamentos prejudiciais à boa saúde, como diminuição do planejamento e execução de tarefas, dificuldades em acumular conhecimentos, alterações do humor, perda do apetite e comprometimento da atenção e memória. A alternância entre sono e vigília ocorre de forma circadiana, sendo esse ciclo variável de acordo com idade, sexo e características individuais, enquanto a regulação homeostática desses processos envolve diversas citocinas e fatores neuro-humorais e endócrinos. **Objetivo:** investigar a relação entre a má qualidade do sono e o estado nutricional em uma amostra nacional representativa da população com 50 anos ou mais do Brasil. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal que utilizou dados da linha de base do Estudo Longitudinal dos Idosos Brasileiros (ELSI-Brasil), coletados entre 2015 e 2016. A amostra do ELSI-Brasil inclui indivíduos com 50 anos ou mais, residentes em 70 municípios de diferentes regiões do país. A qualidade do sono foi avaliada por meio de questão autorreferida que compõe o questionário de entrevista individual da pesquisa e o estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal de acordo com pontos de corte estabelecidos pelo Ministério da Saúde. Na análise dos dados foi utilizado o teste χ^2 de Pearson, com a correção de Rao-Scott, que leva em consideração os pesos amostrais para estimativas com ponderações populacionais. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 34649814.3.0000.5091) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** Dos 8.958 participantes do ELSI-Brasil que tinham informações completas sobre as variáveis estudadas, 53,95% eram mulheres e 46,05% homens. Em relação à faixa etária, 47,62% tinham idade entre 50 e 59 anos, 29,66% entre 60 e 69 anos, 15,65% entre 70 e 79 anos e 7,08% tinham 80 anos ou mais. No que diz respeito ao estado nutricional, 35,81% eram eutróficos, 11,28% estavam com baixo peso e 52,91% com sobrepeso. A qualidade do sono foi avaliada como ruim/muito ruim por 18,14% dos participantes. A proporção de pessoas que relataram qualidade do sono ruim/muito ruim foi de 18,12% entre os eutróficos, 20,09% entre os com baixo peso e de 17,62% entre os com sobrepeso. **Conclusão:** o presente estudo mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa entre a qualidade do sono e o estado nutricional dos entrevistados.

Descritores: Qualidade do sono; Estado nutricional; Adultos acima de 50 anos; Elsi-Brasil.



KOMBUCHA DE ARAÇÁ ROXO: UM ADJUVANTE PARA A LONGEVIDADE

Larissa Dias Costa¹, Olga Luisa Tavano¹, Flávia Della Lucia¹, Alice Helena de Souza Paulino¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil.

Introdução: O araçá roxo (*Psidium myrtilloides*), fonte de compostos bioativos, com destaque para as antocianinas, possui alta atividade antioxidante. O kombucha, uma bebida fermentada, é composto por metabólitos e ácidos orgânicos (acético, lático e glicurônico), além de considerável teor de compostos fenólicos, que aumentam ao longo da fermentação. Efeitos anti-hipertensivo, antidiabético e hipocolesterolêmico têm sido relatados, os quais estão associados às ações antioxidante e anti-inflamatória, anteriormente constatadas. A atividade antioxidante dos alimentos é eficaz na minimização do estresse oxidativo, reduzindo a produção de radicais livres e contribuindo para o menor risco de desenvolvimento de doenças crônicas, que afetam diretamente a longevidade. **Objetivo:** Formular uma bebida fermentada de alto teor antioxidante, pela associação dos benefícios do kombucha e do araçá roxo, agregando aspectos de saudabilidade e de contribuição para a longevidade. **Métodos:** Os frutos foram secos a 40°C, triturados e peneirados, para a obtenção da farinha. O kombucha foi elaborado por meio da infusão da farinha de araçá (5g), em água potável (1L) aquecida a 90°C com a adição de açúcar cristal (50g). Em seguida, foram adicionados a cultura mãe (*starter*) (100 mL) e o *Scooby* (*Symbiotic Community of Bacteria and Yeast*) (50g). Após sete dias de fermentação, as amostras de duas repetições do kombucha foram coletadas em triplicata para a determinação da capacidade antioxidante (DPPH). **Resultados:** O kombucha de araçá roxo apresentou capacidade antioxidante de $30,35 \pm 0,84$ $\mu\text{mol TEAC/mL}$, sendo um valor superior a outras bebidas fermentadas com coprodutos de frutas, com a de abacaxi ($1,2 \pm 0,01$ $\mu\text{mol TEAC/mL}$), de maracujá ($1,3 \pm 0,03$ $\mu\text{mol TEAC/mL}$) e de goiaba ($2,06 \pm 0,05$ $\mu\text{mol TEAC/mL}$). Ainda, foi maior que bebidas fermentadas à base de jaboticaba ($1,76$ $\mu\text{mol TEAC/mL}$), reconhecidamente fonte de antocianinas. **Conclusão:** O araçá roxo possui potente atividade antioxidante, comparada a frutas comumente consumidas, aumentando o valor funcional da bebida. Seu consumo como parte de uma dieta equilibrada e saudável, pode ser uma alternativa eficaz na promoção de saúde e, consequentemente, de uma vida longa.

Descritores: Capacidade antioxidante; fermentação; araçá.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ASSOCIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO COM EXCESSO DE PESO, ADIPOSIDADE ABDOMINAL E CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES

Fábia Gonçalves Ribeiro Alves¹, Viviane Novack Amaral Thiers Vieira¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção², Roberta Ribeiro Silva Barra¹, Tania Mara Rodrigues Simões¹, Rosangela da Silva¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, MG, Brasil.

² Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), Pouso Alegre, MG, Brasil.

Introdução: Considerando o contexto clínico e epidemiológico de excesso de peso e de dislipidemia em adolescentes, assim como a má qualidade da alimentação e a presença de sedentarismo neste ciclo da vida, e diante da necessidade de se atuar na prevenção da obesidade, em seus fatores de risco e complicações, foi realizado este trabalho. **Objetivo:** Investigar o estado nutricional, o consumo alimentar e o perfil lipídico, assim como a possível associação entre eles, em adolescentes. **Métodos:** Estudo transversal realizado com 115 indivíduos, de ambos os sexos, da Rede Pública de Ensino em uma cidade sul-mineira, com avaliação antropométrica, bioquímica e de consumo alimentar. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG (CAAE: 51173221.7.0000.5142). **Resultados:** A média de idade da população foi de 14±2 anos, sendo 65% do sexo feminino. O excesso de peso foi identificado em 30% dos adolescentes e a Razão Cintura/Estatura (RCE) classificada como risco para complicações cardiometabólicas, em 19%. Observou-se HDL-colesterol baixo em 13% da população estudada, seguido da fração não-HDL aumentada (11%). Em relação ao consumo alimentar, mais de 30% dos adolescentes relataram não consumir diariamente frutas, verduras ou legumes; mais de 65% relataram consumir alimentos ultraprocessados diariamente e 65% dos adolescentes realizavam, no máximo, três refeições ao dia e mais de 25% não realizavam o café da manhã. Observou-se associação entre a RCE e concentrações séricas de triglicerídeos ($p=0,040$), e do consumo de hambúrguer/embutidos com excesso de peso ($p=0,010$) e HDL-colesterol baixo ($p=0,012$). **Conclusão:** Foram identificadas alterações no perfil lipídico, associadas ao excesso de peso e RCE aumentada, além da associação com consumo de alimentos ultraprocessados na população avaliada, sugerindo assim, a necessidade de ações educativas no âmbito domiciliar e escolar, a fim de se obter melhorias dos hábitos alimentares na adolescência.

Descritores: Dislipidemias; Consumo Alimentar; Saúde do Adolescente.

PROPOSTA DE TESTE DE ACUIDADE OLFATÓRIA BASEADO EM ÓLEOS ESSENCIAIS

Estéfany Chris Teodoro de Melo¹, Eric Batista Ferreira¹, Flávia Della Lúcia¹.

¹ Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: O olfato é um sentido sensorial importante para qualidade de vida, relacionado com o sistema gustativo, memória e identificação de perigo. No avançar da idade acontece o declínio da sensibilidade olfativa. A sensibilidade olfativa é determinada por testes olfativos e equipamentos validados, que são caros para a realidade brasileira e com aromas distantes da nossa cultura. Conhecendo essas limitações, propor um teste olfatório que reúna as qualidades de ser simples, de fácil aplicação, rápido, barato e acessível. **Objetivo:** Investigar a acuidade olfatória de habitantes do sul de Minas Gerais por meio da proposição de um teste olfatório com óleos essenciais e um índice de acuidade olfatória. **Métodos:** Trata-se de um estudo quantitativo, observacional e transversal. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética local, e se encontra cadastrada na Plataforma Brasil com o número CAAE: 5006052100005142 e parecer: 507720. No total, foram considerados 100 sujeitos, divididos em dois grupos, excluídos os sujeitos que estavam em uso de máscara de inalação, lactantes, crianças, gestantes e alérgicos a óleos essenciais. O primeiro grupo (sujeitos hospitalizados) foi composto por 50 pacientes da ala clínica do hospital Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Muzambinho, MG. O período de coleta foi de 25 de agosto 2022 até 31 de outubro 2022. O segundo grupo (sujeitos não hospitalizados) foi composto por 50 sujeitos que são estudantes e trabalhadores da instituição Universidade Federal de Alfenas - MG. O período de coleta foi de 30 de novembro 2022 até 01 dezembro 2022. A capacidade de detectar aromas em diferentes concentrações, doenças respiratórias prévias - inclusive a COVID-19, além do comportamento, estilo de vida e influências ambientais na saúde respiratória foi questionado. O teste de identificação de aromas é composto por óleos essenciais de canela cássia, laranja doce, limão siciliano, menta piperita e funcho. O teste de limiar olfativo será feito cinco diluições do óleo essencial de limão siciliano. Vale ressaltar que, para o acerto da identificação em qualquer concentração, o sujeito mencionasse a palavra limão era válido como acerto na identificação do aroma. Todas as análises e gráficos serão feitas por meio do software estatístico R. **Resultados:** Os resultados obtidos no teste de identificação dos odores dos óleos essenciais apresentam o decréscimo no desempenho olfativo nos sujeitos hospitalizados devido o avançar a idade, exposição a poluentes. E o desempenho olfativo dos sujeitos não hospitalizados demonstra uma capacidade olfativa preservada. Em teste do limiar olfativo, os sujeitos hospitalizados apresentaram grande dificuldade em detectar o referido aroma (70% não detectaram contra 60% dos não hospitalizados). **Conclusão:** O presente estudo logrou êxito em utilizar aromas de óleos essenciais familiares na percepção olfativa de sujeitos hospitalizados e não hospitalizados. **Descritores:** Olfato; Testes Olfatórios; Óleos Essenciais; Disfunção Olfatória e Limiar Olfativo.



DINAPENIA EM PESSOAS IDOSAS ESTÁ ASSOCIADA À DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA NA PRESENÇA DE OBESIDADE ABDOMINAL? ACHADOS DE UM ESTUDO SECCIONAL

Laura de Melo Silva¹, Lilian Miranda Belineli¹, André Luiz da Silva¹, Daniela Braga Lima¹,
Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, MG, Brasil.

Introdução: A dinapenia, definida pela perda de força muscular, é um problema crescente entre os idosos e pode influenciar a progressão de diversas condições de saúde. A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC), uma condição respiratória debilitante, frequentemente coexiste com outras comorbidades em populações envelhecidas. A obesidade abdominal, por sua vez, é um fator de risco que agrava tanto a dinapenia, quanto a DPOC. Explorar as interações entre essas condições é muito importante para desenvolver abordagens integradas de cuidado à saúde das pessoas idosas. **Objetivo:** Verificar se a DPOC, na presença de obesidade abdominal, está associada à dinapenia em pessoas idosas. **Métodos:** Trata-se de um estudo quantitativo, transversal do tipo analítico realizado com uma amostra de 397 pessoas idosas residentes na área urbana do município de Alfenas. A DPOC foi avaliada por meio de questão autorreferida e a obesidade abdominal de acordo com os pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde para circunferência da cintura (medida igual ou superior a 94 cm em homens e 80 cm em mulheres). A dinapenia foi identificada por meio da mensuração da força de preensão manual usando um dinamômetro, com valores de referência considerados de <26 kg para homens e <16 kg para mulheres, obtidos pela média de três medidas. Utilizou-se regressão logística na análise estatística dos dados. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o parecer N° 2.668.936. **Resultados:** A prevalência de dinapenia foi de 23,17% e de DPOC associada à obesidade abdominal foi de 11,55%. No modelo ajustado por sexo, faixa etária, multimorbidade e realização regular de atividade física, a DPOC associada à obesidade abdominal aumentou as chances de dinapenia nas pessoas idosas avaliadas em 32%. **Conclusão:** A DPOC, quando associada à obesidade abdominal, está significativamente ligada à presença de dinapenia em idosos. Este achado ressalta a importância de uma abordagem integrada no manejo dessas condições, visando melhorar a saúde e a qualidade de vida dessa população. Intervenções focadas na prevenção e tratamento dessas comorbidades podem ser fundamentais para reduzir o impacto negativo na saúde das pessoas idosas.

Descritores: Força Muscular; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica; Obesidade Abdominal; Pessoa Idosa.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



OPTIMIZATION OF BEER'S ANTIOXIDANT POTENTIAL THROUGH THE ADDITION OF MAROLO

Tallis Vinícius Araújo da Silva¹, Vinícius de Sousa Oliveira¹, Livia Fermoselli Pirola¹, Bruno Martins Dala Paula², Gabriel Gerber Hornink¹

¹*Department of Biochemistry, Institute of Biomedical Sciences, Federal University of Alfenas, Unifal-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brazil*

²*Faculty of Nutrition, Federal University of Alfenas, Unifal-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brazil*

Introduction: Beer contains a substantial concentration of bioactive compounds with antioxidant activity, primarily derived from hops and malt. These compounds extend the shelf life of the beverage by reducing aging due to oxidation and preventing turbidity. Additionally, they combat oxidative stress caused by reactive oxygen and nitrogen species inherent to aerobic respiration through hydrogen atom donation, promoting health benefits. Thus, the introduction of new ingredients in beer production can be used to enhance its antioxidant potential (AP), with a particular emphasis on Marolo (*Annona crassiflora*), a native fruit of the Cerrado region in Southern Minas Gerais, rich in antioxidant compounds. **Objective:** This study aimed to evaluate the impact of different methods of incorporating Marolo on the AP of beer. **Methods:** The study tested the addition of Marolo pulp at different stages of production (boiling, fermentation, maturation) and in two different pulp concentrations (0.05 g/L and 0.1 g/L of beer). Tests were conducted at a nanoscale (50 mL Falcon tubes, previously validated, with a useful fermentation volume of 35 mL) and in 3 L buckets, incorporating Marolo at the respective stages of the treatments and also evaluating its permanence during maturation when added during fermentation. The total AP of the samples was measured using ABTS and DPPH free radical scavenging assays. Additionally, the phenolic content was determined using the Folin-Ciocalteu spectrophotometric method, and the total flavonoid content was measured by the aluminum chloride reduction method. **Results:** The results indicated that the addition of Marolo during fermentation at double the concentration significantly increased the levels of total flavonoids and antioxidants (DPPH, ABTS). Furthermore, the incorporation of the fruit during maturation also significantly enhanced the total AP (ABTS). However, a negative influence on AP was observed when Marolo remained during maturation after being added during fermentation. **Conclusion:** The integration of Marolo into beer to increase the concentration of antioxidant compounds was successful, with the best results (ABTS) observed from its addition during fermentation (double concentration) and maturation, highlighting the importance of moderate ethanol consumption for health. This project is connected with the course "Science of Beer" and the extension project "Beer with Science."

Descriptors: Marolo beer; antioxidant potential; bioactive compounds.

Acknowledgment: FAPEMIG - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



INSUFICIÊNCIA DE VITAMINA D E ANEMIA EM PESSOAS IDOSAS: ESTUDO SECCIONAL

Celi Macedo Polo¹, Mariana Araújo Vieira do Carmo¹, Maria Cecília Cougo Mesquita¹,
Rafaela Martins de Castro¹, Talissa Vicente Mendes¹, Eliza de Souza Sampaio¹, Daniela
Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A insuficiência de vitamina D e a anemia são condições de saúde comuns em pessoas idosas e podem estar inter-relacionadas. Baixos níveis séricos de vitamina D podem favorecer o estado de inflamação crônica, prejudicar a absorção de ferro e a função da medula óssea na hematopoiese, agravando a saúde e a qualidade de vida dessa população. **Objetivo:** Avaliar a associação entre insuficiência de vitamina D e anemia em pessoas idosas. **Métodos:** Foi realizado um estudo seccional com 430 indivíduos com idade ≥ 60 anos submetidos à entrevista pessoal e coleta de sangue. Para identificação da anemia foi adotada a referência de níveis séricos de hemoglobina $<12\text{g/dL}$ para mulheres e $<13\text{g/dL}$ para homens. O ponto de corte utilizado para determinação da insuficiência de vitamina D foi de valores plasmáticos menores que 30ng/mL e a regressão logística múltipla foi usada para análise de associação pelo software Stata versão 17.0. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o parecer N° 2.668.936/2018, CAAE: 85218518.0.0000.5142. **Resultados:** A anemia foi identificada em 14,7% da amostra e a prevalência de insuficiência de vitamina D nas pessoas idosas avaliadas foi de 63,5% em ambos os sexos. Foi observada associação entre a insuficiência de vitamina D e anemia ($\text{OR}=2,44$; $\text{IC95\%}=1,25-4,75$) na população estudada. **Conclusão:** A associação entre ambas as condições evidencia a necessidade de implementação de políticas públicas, estratégias de prevenção e intervenção quanto ao cenário de anemia e insuficiência de vitamina D nas pessoas idosas, para reduzir os riscos de morbidade e mortalidade, além de melhorar a qualidade de vida desses indivíduos.

Descritores: Deficiência Nutricional; Envelhecimento; Hemoglobina.



MULTIMORBIDADE EM PESSOAS IDOSAS E SUA RELAÇÃO COM AMBIENTE ALIMENTAR: ESTUDO SECCIONAL

Paloma Teixeira Salomão¹, Ana Clara da Cruz Della Torre¹; Rávilla Thaís Nascimento Moreira¹; Daiana Aparecida Quintiliano Scarpelli Dourado²; Daniela Braga Lima¹; Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas/UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil; ² Universidad del Desarrollo, Santiago, Chile.

Introdução: O ambiente alimentar é composto pelo ambiente físico, econômico, político e sociocultural, e pode determinar oportunidades ou barreiras para adoção de uma alimentação saudável, podendo influenciar a condição de saúde das pessoas. O processo de envelhecimento desencadeia alterações metabólicas e fisiológicas, favorecendo o desenvolvimento das doenças crônicas. Quando a pessoa tem um quadro de duas ou mais doenças, chamamos de multimorbidade. O estilo de vida e alimentação são fatores determinantes para um envelhecimento saudável. Dentre as classificações propostas para ambiente alimentar temos os desertos que são locais onde o acesso a alimentos *in natura* ou minimamente processados são escassos. Já os pântanos são locais onde se predomina a venda de alimentos não saudáveis. **Objetivo:** Verificar se existe associação entre o ambiente alimentar e multimorbidade entre pessoas idosas. **Métodos:** Trata-se de um estudo seccional, onde foram obtidos dados socioeconômicos, de saúde e referentes ao ambiente alimentar de uma amostra de 442 pessoas idosas residentes na área urbana de Alfenas/MG. A coleta de dados foi desenvolvida em 2 etapas: entrevista pessoal e coleta de dados secundários junta a Secretaria Municipal de Vigilância Sanitária do município para fins de classificação dos estabelecimentos de varejo de alimentos. Além das variáveis desertos e pântanos, para a avaliação do ambiente alimentar comunitário foram utilizadas as variáveis número de estabelecimentos que comercializam alimentos: *in natura*, mistos e *ultraprocessados* (AUP) por setor censitário. Foi considerado multimorbidade a ocorrência de 2 ou mais doenças crônicas no mesmo indivíduo. Utilizou-se a regressão logística multivariada para análise de associação, sendo que sua magnitude foi estimada pela razão de chances (OR) bruta e ajustada. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o parecer N° 2.668.936. **Resultados:** No que diz respeito a caracterização da amostra de acordo com aspectos do ambiente alimentar, a mediana de número de estabelecimentos por setor censitário para alimentos *in natura* e *ultraprocessados* foi 0 e para mistos foi 1. A proporção de idosos que residem em área de deserto foi de 26,7% e para área de pântano 47,7%. No que diz respeito a associação entre aspecto do ambiente e multimorbidade, observou-se que quanto maior o número de estabelecimentos que comercializam alimentos *in natura*, menor a chance de multimorbidade entre os participantes (OR=0,80, IC95%=0,65-0,98). **Conclusão:** O ambiente alimentar comunitário tem relação com o processo saúde-doença, sendo que a presença de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis diminui chances de multimorbidade.

Descritores: Envelhecimento; Multimorbidade; Espaço Social Alimentar.



INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

João Felipe Oltramari¹, Yasmim dos Reis Martins¹, Thaís Oliveira de Lima¹, Amanda Allucci Azevedo¹, Bianka Virga Costa¹, Kenzo Saydel Matsushashi¹, Danilo dos Santos Cesário¹, Maria Talyta Costa Rodrigues¹, Amanda Aparecida Abdalla¹, Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹, Cristiane da Silva Marciano Grasselli²,

¹Discentes do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) Bolsistas do PET Nutrição; ² Professora Titular da Faculdade de Nutrição da Unifal-MG. Tutora do PET Nutrição. Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A insegurança alimentar e nutricional está cada vez mais comum entre os universitários, devido a fatores como renda, falta de tempo para preparar refeições e má administração financeira, fazendo com que a alimentação seja negligenciada pela maioria dos estudantes. **Objetivo:** Avaliar a prevalência de Insegurança Alimentar em estudantes universitários da Universidade Federal de Alfenas. **Metodologia:** Estudo seccional transversal descritivo, realizado de forma presencial utilizando três questionários para a coleta dos dados: caracterização da população amostral, EBIA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar) e SISVAN (Marcadores do Consumo Alimentar). A amostra foi não probabilística, selecionada por conveniência, composta por universitários da Universidade Federal de Alfenas-MG. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Unifal-MG (Número do Parecer: 5.882.050). **Resultados:** Participaram do estudo 69 pessoas, 76,81% (n=53) do sexo feminino e 23,19% (n=16) do sexo masculino. A idade variou de 19 a 46 anos (22±6,87). Em relação à Insegurança Alimentar e Nutricional (IA), foi observado que 68% (n=47) apresentou estado de Segurança Alimentar, 26% (n=18) IA Leve, 5% (n=3) IA Moderada e 1% (n=1) IA Grave. Quanto ao estado nutricional, nas participantes do sexo feminino, 9,1% apresentou baixo peso, 74,54% eutrofia, 12,72% sobrepeso e 3,63% obesidade. Entre as com baixo peso, 50% tinham IA leve, nas eutróficas 60% estavam em Segurança Alimentar e 40% com algum grau de Insegurança Alimentar, sendo 2,5% grave, 7,5% moderada e 30% leve. Entre as mulheres com sobrepeso, 57,14% estavam em nível de Segurança Alimentar, 28,57% em IA leve e 14,28% em IA moderada. Nenhuma mulher com obesidade apresentou IA. Nos participantes do sexo masculino, 43,75% estavam eutróficos, 50% com sobrepeso e 6,25% com obesidade. Não houve nenhum participante do sexo masculino com baixo peso. Entre os homens com Eutrofia, 100% demonstrou Segurança Alimentar, naqueles com sobrepeso, 75% apresentou Segurança Alimentar, 25% com IA leve e nenhum demonstrou IA moderada e grave. Entre os homens com obesidade, 100% apresentaram Segurança Alimentar. em ambos os gêneros, foi observado um padrão de consumo alimentar com maior prevalência de alimentos industrializados e menor consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. **Conclusão:** O estudo identificou a IA entre os universitários, variando de leve a grave, destacando a necessidade de políticas públicas efetivas para reduzir essa condição, visando à preservação alimentar e nutricional dos universitários e prevenir doenças associadas e traumas psicológicos decorrentes desta condição.

Descritores: Insegurança Alimentar; Universitários; Informação em Saúde; Nutrição.



NUTRICOMPARTILHA: AÇÕES DE EXTENSÃO DIRECIONADAS AO COMBATE DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIFAL-MG

Kenzo Saydel Matsushashi¹, Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹, Maria Talyta Costa Rodrigues¹, Thaís Oliveira de Lima¹, Amanda Aparecida Abdalla¹, Yasmim dos Reis Martins¹, Amanda Allucci Azevedo¹, Danilo dos Santos Cesário¹, João Felipe Oltramari¹, Bianka Virga Costa¹ e Cristiane da Silva Marciano Grasselli².

¹*Discentes do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG)*
Bolsistas do PET Nutrição; ²*Professora Titular da Faculdade de Nutrição da Unifal-MG.*
Tutora do PET Nutrição. Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A insegurança alimentar e nutricional está presente cada vez mais entre os universitários e, além do agravamento à saúde, a falta de segurança alimentar e nutricional é apontada como fator preditor para baixo desempenho acadêmico. Por outro lado, a educação alimentar e nutricional por meio de oficinas culinárias, tem sido utilizadas como uma estratégia de fundamental importância para o enfrentamento destas condições. **Objetivo:** Promover Educação Alimentar e Nutricional e contribuir para redução da insegurança alimentar em estudantes universitários. **Métodos:** As ações foram desenvolvidas mensalmente, em interface com iniciação científica, abertas à comunidade interna e externa da Unifal-MG, envolvendo oficinas culinárias, rodas de conversa e palestras. Além disso, as receitas e materiais educativos utilizados compuseram um e-book que foi compartilhado com os participantes, a fim de garantir a Educação Alimentar e Nutricional (EAN). **Resultados:** As ações desenvolvidas proporcionaram aos participantes a possibilidade de conhecimento sobre alimentação saudável além da oferta de aconselhamento nutricional em grupo. Foram desenvolvidas oficinas com as seguintes temáticas: “Nova Rotulagem”, “Administração financeira”, “Receitas práticas”, “Receitas de baixo custo”, “Safragem do mês e seleção adequada dos alimentos”, “Higienização, armazenamento, pré-preparo, congelamento e descongelamento dos alimentos”. Tais ações, possibilitaram introduzir novas formas de utilização dos alimentos de baixo custo na rotina, palestras e dinâmicas que permitiram conhecimento suficiente para a obtenção de alimentos mais nutritivos, de acordo com a safra e rotulagem nutricional, bem como aconselhamento de administração financeira para que a alimentação saudável seja mantida e otimizada, a fim de minimizar a incidência de insegurança alimentar e nutricional identificada nos participantes. **Conclusão:** Este estudo demonstrou a presença de insegurança alimentar e nutricional em universitários, em diferentes níveis, as ações proporcionaram novos conhecimentos sobre escolhas alimentares nutritivas e econômicas e, destacaram a relevância da educação continuada na promoção da saúde.

Descritores: Segurança Alimentar; Educação Nutricional; Universitários; Extensão.



HEMOGLOBINA GLICADA ASSOCIADA À DINAPENIA EM PESSOAS IDOSAS DA COMUNIDADE COM E SEM DIABETES: ESTUDO SECCIONAL

André Luiz da Silva¹, Laura de Melo Silva¹, Thalles Andrade Marques Pereira¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹

¹ Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A dinapenia é o enfraquecimento muscular associado ao envelhecimento que resulta na redução da funcionalidade do sistema muscular esquelético e correlaciona-se com a diminuição do desempenho físico. Alterações nos valores de referência da hemoglobina glicada (HbA1c), principalmente níveis elevados, estão associados à fraqueza muscular e maior risco de síndrome metabólica, diabetes e mortalidade. **Objetivo:** Verificar se os níveis de HbA1c se associam com a dinapenia em pessoas idosas com e sem diabetes. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal realizado com amostra de 404 pessoas idosas residentes em um município localizado no sul de Minas Gerais. A coleta de dados foi desenvolvida em duas etapas: entrevista pessoal e coleta de sangue. A amostra sanguínea foi utilizada para a quantificação dos níveis de HbA1c. A dinapenia foi medida usando um dinamômetro modelo SAEHAN 5001, sendo obtida pela média de três medidas. O presente trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sendo aprovado sob o parecer n.º 2.668.936. Utilizou-se regressão logística multivariada na análise estatística dos dados. **Resultados:** Dos participantes, 72,0% eram do sexo feminino e 44,3% estavam na faixa etária dos 60 aos 69 anos. A prevalência de diabetes foi de 36,4% e a de dinapenia foi de 23,5%. Os níveis de HbA1c foram associados à dinapenia apenas entre as pessoas idosas com diabetes (OR=1,43; IC95%: 1,11-1,86), independentemente do sexo, idade, índice de massa corporal e realização regular de atividade física. **Conclusão:** Níveis elevados de HbA1c estão associados à dinapenia em idosos com diabetes, independentemente das variáveis do estudo, destacando a importância do controle glicêmico nessa população. Esses achados sublinham a necessidade de intervenções clínicas para diminuir o impacto do enfraquecimento muscular em idosos diabéticos.

Descritores: Força da Mão; Hiperglicemia; Hemoglobinas Glicadas; Pessoa Idosa.



AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE CELULAR EM RESPOSTA AO EXTRATO FENÓLICO DE FOLHA DE JABUTICABEIRA

Laura da Silva Cruz¹, Amanda dos Santos Lima¹, Nathália Alves Bento¹, Gabriela Furlaneto¹,
Julia Carvalho Cardoso Consentini¹, Thaise Caputo Silva¹, Fernando Vitor Vieira¹, Giselly
Karoline Paiva da Silva¹, Arnaldo Henrique Gouvêa¹, Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹,
Luciana Azevedo¹.

¹Laboratório de Análises Nutricionais e Toxicológicas *in vitro* e *in vivo*, Universidade Federal de Alfenas
(UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) é um fruto nativo do Brasil de grande interesse econômico e tecnológico por suas propriedades nutricionais e funcionais. Entretanto, ainda há poucas informações sobre o aproveitamento de seus subprodutos, como as suas folhas, as quais apresentam alto teor de compostos fenólicos que possuem ações biológicas de interesse funcional.

Objetivo: Avaliar o potencial citotóxico *in vitro* do extrato fenólico de folha de jabuticabeira (EFFJ) e o do extrato fenólico de folha de jabuticabeira digerido (EFFJD) sobre linhagens de células tumorais e não tumorais. **Métodos:** O ensaio de viabilidade celular foi realizado na linhagem celular de carcinoma hepatocelular humano (HepG2) e na linhagem endotelial umbilical humana (HUVEC), sendo todas as linhagens obtidas do Banco de Células do Rio de Janeiro. As linhagens foram cultivadas sob procedimentos de cultivo realizados em fluxo laminar, em condições assépticas e utilizando materiais estéreis. As culturas celulares foram mantidas em meio HAM-F12, suplementadas com soro fetal bovino (SFB) a 10% e mantidas a 37° C em atmosfera umidificada com 5% de CO₂. As linhagens celulares HepG2 e HUVEC (1x10⁴) foram semeadas em placas de 96 poços contendo 100 µL/poço de meio e incubadas por 24 horas. Em seguida, as amostras foram diluídas em meio nas concentrações de 5, 10, 25, 50 e 100 µg/mL e adicionadas nas células como tratamento por 48 horas sob tensão de 5% de CO₂. Após o período de incubação, 10 µL de MTT (3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyltetrazolium bromide; 5 mg/mL) foi adicionado aos poços, sendo as células incubadas por mais 4 horas a 37 °C. O meio foi removido e adicionou-se 100 µL de DMSO/poço. A absorbância foi detectada em comprimento de onda de 570 nm em espectrofotômetro e o parâmetro de IC₅₀ (50% de inibição da viabilidade celular) foi obtido.

Resultados: O EFFJ na concentração de 100 µg/mL reduziu a viabilidade da HepG2 em 13,2% e da HUVEC em 11,2%. Entretanto, o extrato que passou pelo processo de digestão (EFFJD) apresentou-se inativo para ambas linhagens. **Conclusão:** A redução da viabilidade mostrou o EFFJ não apresentou seletividade celular. Além disso, o extrato foi classificado como não tóxico, visto que não apresentou redução significativa da viabilidade celular e a amostra que passou pelo processo de digestão mostrou-se inativa contra as linhagens testadas.

Descritores: ingrediente funcional; citotoxicidade; carcinoma hepatocelular.

Financiamento: FAPEMIG, CAPES e CNPq.



EXOSSOMOS DE CAMUNDONGOS CÍCLICOS MODULAM O TRANSCRIPTOMA HEPÁTICO EM CAMUNDONGOS EM ESTROPAUSA

Bianka Machado Zanini¹, Bianca Machado Ávila¹, Jéssica Damé Hense¹, Driele Neske Garcia¹, Sarah Ashiqueali², Thais Larre Oliveira³, Thiago Collares³, Jeffrey Mason⁴, Michal Masternak⁵, Augusto Schneider¹

¹Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas – RS, Brasil

²College of Medicine, Burnett School of Biomedical Sciences, University of Central Florida

³Faculdade de Biotecnologia, Universidade Federal de Pelotas – RS, Brasil

⁴College of Veterinary Medicine, Utah State University, Logan, UT, USA

⁵University of Central Florida College of Medicine, Burnett School of Biomedical Sciences, Orlando, Florida, USA and Department of Head and Neck Surgery, Poznan University of Medical Sciences, Poznan, Poland

Introdução: MicroRNAs são pequenos RNAs não codificantes, secretados pelas células e transportados no soro via exossomos (EXO). Os EXO são vesículas extracelulares que circulam pela corrente sanguínea para transferir sinais moleculares de tecido para tecido. As mensagens veiculadas pelos RNAs exossômicos podem induzir mudanças na expressão gênica e nas concentrações de proteínas nas células receptoras. **Objetivo:** Caracterizar o papel dos exossomos de camundongos cíclicos na modulação do metabolismo hepático em camundongos em estropausa. **Métodos:** O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal de Pelotas sob o nº 1379560. Foi utilizado camundongos fêmeas C57BL/6 de 2 meses de idade induzidas à estropausa usando diepóxido de 4-vinilciclohexeno (VCD). Aos seis meses de idade os camundongos tratados com VCD foram divididos em grupo controle (CTL) e grupo tratamento com exossomos (EXO). Foram realizadas 10 injeções i.p. de exossomos em intervalos de 3 dias. Os exossomos foram extraídos do soro de camundongos cíclicos não tratados de 6 meses de idade e resuspendidos em PBS para injeção. **Resultados:** Os camundongos em estropausa apresentaram maior massa corporal em comparação aos camundongos cíclicos antes do início do tratamento com exossomos ($p=0,04$). Observamos que nos exossomos extraídos do soro, dez miRNAs foram regulados diferencialmente entre CTL e VCD, quinze entre CTL e EXO e nenhum entre VCD e EXO. Comumente regulado entre VCD e EXO em comparação com o grupo CTL, foram observados miR-103-3p e miR-320-3p regulados negativamente, e miR-150-5p e miR-20a-3p regulados positivamente. No tecido hepático observamos que o tratamento com exossomos causou uma modulação significativa de diversos genes quando comparada com o grupo VCD. Isso destaca uma regulação significativa dos exossomos no transcriptoma hepático. Algumas vias metabólicas foram reguladas exclusivamente em camundongos EXO em comparação com VCD, entre essas vias cabe destacar da insulina, sugerindo um efeito direto do tratamento com EXO. **Conclusão:** Nossos achados indicam que há uma mudança no perfil de miRNAs nos exossomos séricos em camundongos em estropausa. A injeção de exossomos de camundongos cíclicos causou uma regulação benéfica em várias vias metabólicas hepáticas, sugerindo seu papel como reguladores da saúde metabólica em fêmeas acíclicas.

Descritores: expressão gênica; miRNAs; VCD; injeção



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ACOMPANHADOS PELO SISVAN NO ANO DE 2023 EM TODAS AS REGIÕES DO BRASIL

Mykeliny Jeysa da Silva¹
mykelinyjeysa@hotmail.com

¹Pós Graduada em Nutrição Clínica: UNINASSAU - Centro Universitário Mauricio de Nassau, Recife, Pernambuco, Brasil.

Introdução: A população brasileira vem cursando com um processo de envelhecimento rápido e exponencial, devido a fatores diversos como: redução da mortalidade infantil e queda na taxa de fecundidade, avanços nas condições de saúde e combate as doenças infectocontagiosas. Durante o processo de envelhecimento podem surgir modificações fisiológicas, tais como alterações no paladar, olfato, digestivas além das modificações na composição corporal com redução da massa magra e aumento do tecido adiposo, diminuindo o metabolismo energético de repouso. A nutrição desempenha um papel importante na longevidade, pois a manutenção de um estado nutricional adequado pode contribuir para um envelhecimento saudável, tendo em vista o papel da nutrição no envelhecimento como um todo, bem como na etiologia de doenças e declínios funcionais associados com a idade, prevenindo alterações nutricionais, como a desnutrição e o excesso de peso. Desta forma, avaliar o estado nutricional dos idosos é primordial para garantir uma assistência adequada e para o planejamento de ações de promoção da saúde. **Objetivo:** Avaliar o estado nutricional de idosos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no ano de 2023. **Métodos:** Pesquisa realizada com dados secundários do SISVAN, adquirindo informações dos idosos acompanhados em todas as regiões do Brasil. Para o diagnóstico nutricional foi utilizado o IMC, classificando em baixo peso, peso adequado ou eutrófico e sobrepeso. Por se tratar de uma investigação baseada em dados de domínio público, sem implicações diretas aos seres humanos, não houve necessidade de encaminhamento a comitês de ética em pesquisa científica. **Resultados:** Do total de 8.290.779 idosos acompanhados, o sobrepeso prevaleceu em 51,12% seguido por adequado ou eutrófico com 36,52%. O baixo peso foi evidenciado em 12,36% dos idosos. Dentre as regiões brasileiras, a região nordeste apresentou maior índice de baixo peso (13,7%) e peso adequado (39,2%) e a região sul apresentou menor índice em baixo peso (10,06%) e peso adequado (33,74%). Em relação ao sobrepeso, a região sul mostrou maior índice de sobrepeso com 56,2% e a região nordeste o menor com 47,1%. **Conclusão:** Os dados evidenciam prevalência de sobrepeso na população idosa brasileira acompanhada no SISVAN. A intensificação do acompanhamento e a vigilância em saúde dessa faixa etária é essencial na busca de estratégias que auxiliem na melhora e manutenção do seu estado nutricional.

Descritores: SISVAN; Avaliação Nutricional; Antropometria; Saúde do Idoso.



CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE GALACTOGLUCOMANANA ANTES E DEPOIS DO PROCESSO DE DIGESTÃO *IN VITRO*

Gabriela Furlaneto¹, Nathália Alves Bento¹, Amanda dos Santos Lima¹, Laura da Silva Cruz¹, Julia Carvalho Cardoso Consentini¹, Thaise Caputo Silva¹, Fernando Vitor Vieira¹, Giselly Karoline Paiva da Silva¹, Arnoldo Henrique Gouvêa¹, Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹, Luciana Azevedo¹.

¹Laboratório de Análises Nutricionais e Toxicológicas *in vitro* e *in vivo*, Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A galactoglucomanana (GGM) é uma hemicelulose abundante em árvores coníferas, pouco explorada que é rica em polifenóis que apresenta propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes e antiproliferativas, que pode ser potencialmente empregada na indústria de alimentos, cosméticos e em aplicações farmacêuticas. **Objetivo:** Avaliar o efeito do processo de digestão *in vitro* sobre a bioacessibilidade de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante dos extratos de GGM. **Métodos:** O processo de digestão *in vitro* foi empregado utilizando método enzimático que compreende fases oral, gástrica e intestinal e, ao final do processo, a bioacessibilidade foi calculada. A análise de compostos fenólicos foi realizada através do método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu e a capacidade antioxidante dos extratos foi realizada através dos ensaios de eliminação do radical DPPH e do poder antioxidante redutor férrico (FRAP). **Resultados:** O processo de digestão *in vitro* reduziu em 57% a bioacessibilidade dos compostos fenólicos (de 33 ± 2 mg AGE/g para $19 \pm 0,4$ mg AGE/g) e isso refletiu em menor capacidade antioxidante do extrato digerido na eliminação do radical DPPH (de 77 ± 2 mg AAE/g para $10 \pm 0,2$ mg AAE/g) e na capacidade redutora do íon férrico (de $96 \pm 1,5$ mg AAE/g para $10,5 \pm 1$ mg AAE/g), representando uma redução geral de 88%. Uma vez que os compostos fenólicos exercem ação antioxidante, atribui-se a redução da capacidade antioxidante à menor bioacessibilidade dos compostos fenólicos. **Conclusão:** O processo de digestão *in vitro* é capaz de reduzir a bioacessibilidade de compostos fenólicos do extrato de GGM, principalmente devido à ação das enzimas digestivas e alterações de pH, que hidrolisam ligações químicas e alteram os arranjos estruturais das moléculas, reduzindo, consequentemente, a capacidade antioxidante dos extratos.

Descritores: compostos fenólicos; hemicelulose; digestão *in vitro*; bioacessibilidade.

Financiamento: FAPEMIG, CAPES e CNPq.



ASOCIACIÓN ENTRE NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADOLESCENTES DE UNA SECUNDARIA PRIVADA DE PUEBLA, MÉXICO

Mara Aly Moranchel Hernández¹, Maria del Mar Sanz Alvarez¹, Maria Luisa Gallegos Valenzuela¹, Taísa Sabrina Silva Pereira¹.

¹ Universidad de las Américas Puebla, UDLAP, San Andrés Cholula, Puebla, México.

Introducción: La actividad física (AF) en la adolescencia es útil para la prevención del Estados de Nutrición (EN) inadecuados como el sobrepeso y la obesidad, además de favorecer una buena autoestima y mejorar la calidad de vida. Algunos estudios indican una asociación entre AF y EN debido al papel de AF sobre el consumo energético, aunque otros estudios no han encontrado dicha asociación. **Objetivo:** Evaluar la asociación entre el nivel de AF y EN de adolescentes de una secundaria privada de Puebla, México. **Metodología:** Se tomaron medidas antropométricas de adolescentes entre 12 y 15 años. Se evaluó el EN con el Software WHOAnthroPlus, considerando percentiles para el índice IMC/E y clasificándolos como ≤ 14.9 bajo peso, ≥ 15 y ≤ 84.9 normopeso y ≥ 85 exceso de peso. Además, se aplicó el Cuestionario Internacional de Actividad Física para conocer el nivel de AF, cuyos resultados se clasificaron como bajo nivel de AF, moderado nivel de AF y alto nivel de AF. Por su parte, se analizó el nivel de asociación entre el Nivel de AF y el EN de los adolescentes con la Prueba Chi cuadrada, a través del Software SPSS 21.0. Este estudio fue aprobado por el Comité de Ética de la Universidad de las Américas Puebla con el número 061-02-2023. **Resultados:** Fueron evaluados 138 adolescentes, siendo 54.3% del sexo masculino. El 56.5% de los adolescentes presentaron normopeso, 31.2% exceso de peso y 12.3% con bajo peso. En cuanto al nivel de AF, la mayoría se encuentra en el nivel moderado (40.6%), seguido de aquellos que realizan niveles AF baja (31.2%) y alta (28.3%). La mayoría de los adolescentes que tienen un alto nivel de AF presentan normopeso. No obstante, la mayoría de los adolescentes con bajo nivel de AF se encuentra en bajo peso y la mayoría con moderado nivel de AF presenta exceso de peso. No se observó asociación entre el EN y nivel de AF ($p = .918$). **Conclusión:** No se encontró asociación entre nivel de AF y EN, sin embargo, se observó un comportamiento interesante respecto al EN y el nivel de AF de los adolescentes. Esto puede implicar otros problemas o condiciones que merman el correcto estado de nutrición y salud de los adolescentes, por lo que es necesario evaluar otros aspectos relacionados al EN como la alimentación, factores ambientales, genética.

Descriptores: Actividad Física; Estado de Nutrición; Adolescentes;



ÓLEO DE AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG.) ASSOCIADO A GLICLAZIDA MELHORA TOLERÂNCIA A GLICOSE E A SENSIBILIDADE DO RECEPTOR DE INSULINA NO FÍGADO EM MODELO DE DIABETES EM RATO WISTAR INDUZIDO POR ESTREPTOZOTOCINA

Júlia Rosental de Souza Cruz¹, Naiane Silva Cardoso¹, Eric Batista Ferreira², Sueli Regina Baggio³, Maria Rita Rodrigues¹, Rômulo Dias Novaes⁴, Fernanda Borges de Araújo Paula¹

1 - Departamento de Análises Clínicas e Toxicológicas, Universidade Federal de Alfenas/Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alfenas -MG, Brasil

2. Departamento de Estatística, Universidade Federal de Alfenas/Instituto de Ciências Exatas

3. Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Campinas, São Paulo, Brasil

4 - Departamento de Biologia Estrutural, Universidade Federal de Alfenas/Instituto de Ciências Biomédicas, Alfenas -MG, Brasil

Introdução: O diabetes mellitus é um grupo heterogêneo de distúrbios metabólicos, que envolve defeitos na ação e na secreção da insulina. O ácido oleico pode potencializar a secreção do Glucagon-Like Peptide-1 (GLP-1), atuando na liberação de insulina. O óleo extraído da amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vog) apresenta teor de gorduras insaturadas de aproximadamente 75%-80%, incluindo o ácido oleico. **Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo avaliar se o óleo extraído da amêndoa de baru (*Dipteryx alata* Vog), quando associado a gliclazida, melhora a tolerância à glicose. **Métodos:** A composição de ácidos graxos do óleo de baru foi analisada por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas. O modelo de diabetes foi induzido pela associação de dieta hiperlipídica e injeção de estreptozotocina (35mg/kg) em ratos Wistar machos. Os animais diabéticos foram tratados com óleo de Baru (1,5g/kg), gliclazida (10mg/kg) ou uma combinação de óleo de Baru + gliclazida. Foram dosados marcadores bioquímicos relacionados a glicemia, perfil lipídico e hepático. Os receptores de insulina no fígado foram marcados por imuno-histoquímica. O glicogênio hepático foi avaliado pela coloração de Ácido Periódico de Schiff (PAS). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Animal da Universidade Federal de Alfenas sob o protocolo de número 17/2016. **Resultados:** A análise do perfil de ácidos graxos do óleo extraído da amêndoa de baru demonstrou que o ácido oleico é o componente majoritário dentre os ácidos graxos monoinsaturados (46%). O óleo de baru melhorou a tolerância à glicose e reduziu a resistência à insulina em animais diabéticos tratados com óleo de baru ($p<0,01$) e com a combinação óleo de baru + gliclazida ($p<0,01$). Além disso, o tratamento com óleo de baru + gliclazida aumentou a área marcada para o receptor de insulina no fígado ($p<0,01$). O armazenamento de glicogênio ($p<0,05$) também aumentou nos animais tratados com óleo de baru e em associação com gliclazida. **Conclusão:** O tratamento com óleo de baru melhorou a atividade do receptor de insulina no fígado, principalmente quando associado à gliclazida. Nos grupos tratados, foi observada melhora da tolerância oral à glicose e redução glicogenólise hepática. Este estudo contribui para compreensão do papel dos ácidos graxos, principalmente o ácido oleico, na tolerância a glicose de diabéticos.

Descritores: Diabetes Mellitus; Ratos Wistar; *Dipteryx*;



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



POTENCIAL INFLAMATÓRIO DA DIETA RELACIONADO A ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS E DE HÁBITOS DE VIDA EM IDOSOS DO ELSA-Brasil: ANÁLISE DE CORRESPONDÊNCIA MÚLTIPLA

Carla Moronari de Oliveira Aprelini¹; Haysla Xavier Martins¹; Ana Maria Abreu de Oliveira¹;
Taísa Sabrina Silva Pereira², Maria del Carmen Bisi Molina³

¹ Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES): Vitória, Espírito Santo – Brasil. ² Universidad de las America Puebla, Cholula – México. ³ Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL): Alfenas, Minas Gerais - Brasil.

Introdução: Nutrientes e substâncias específicas estão associados à produção de marcadores inflamatórios, que por sua vez participam da fisiopatologia de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes mellitus, obesidade e cânceres, e que impactam negativamente a saúde e longevidade da população. Tendo em vista que o comportamento alimentar é complexo e envolve condições particulares dos indivíduos, é importante explorar os grupos que se relacionam a dieta mais pró-inflamatória. **Objetivo:** Identificar o potencial inflamatório da dieta dos idosos participantes do ELSA-Brasil, considerando suas condições socioeconômicas e de hábitos de vida, por meio da análise de correspondência múltipla (ACM). **Métodos:** Estudo transversal com 4.523 participantes da coorte multicêntrica ELSA-Brasil, da onda 3 (2017-2019), com idade acima de 60 anos. Os grupos de alimentos (g/dia) derivados no questionário de frequência alimentar foram padronizados usando a abordagem de densidade. E o potencial inflamatório da dieta foi explorado por meio do Índice de Inflamação da Alimentação (IIA) e categorizado em tercís. A relação entre o IIA e demais fatores foi analisada por ACM após identificação das variáveis significativas no teste qui-quadrado. As análises foram realizadas no SPSS IBM *Statistics* versão 22.0, com valor de $p < 0,05$. O ELSA-Brasil foi aprovado nos comitês de ética em pesquisa das instituições envolvidas: 669/06 (USP), 343/06 (FIOCRUZ), 041/06 (UFES), 186/06 (UFMG), 194/06 (UFRGS) e 027/06 (UFBA). **Resultados:** Amostra composta por 56,8% de mulheres, e idade média de 67 anos ($\pm 5,5$). Todas as variáveis socioeconômicas e de hábitos de vida analisadas apresentaram valor de $p < 0,001$, permitindo a inclusão na ACM. A inércia das dimensões foi de 41%, onde a primeira (eixo x) explicou 23%, e a segunda (eixo y) 18% a variabilidade dos dados. O grupo do 3º tercil do IIA – que se refere a um potencial mais pró-inflamatório da dieta – foi formado por participantes fumantes e ex-fumantes, homens, bebedores excessivos, de renda per capita mais baixa e sedentários. **Conclusão:** O potencial inflamatório da dieta de idosos do ELSA-Brasil foi influenciado por aspectos socioeconômicos e de hábitos de vida. Tal conhecimento possibilita a identificação de grupos específicos para o desenvolvimento de estratégias de promoção à alimentação saudável visando a prevenção de agravos crônicos.

Descritores: Dietas Ocidentais; Comportamento Alimentar; Determinantes Sociais da Saúde; Inflamação; Análise Multivariada.



OBESIDADE ESTÁ ASSOCIADA À RIGIDEZ ARTERIAL EM AGENTES COMUNITÁRIAS DE SAÚDE DE VITÓRIA/ES

Haysla Xavier Martins¹; Ana Maria Abreu de Oliveira¹; Carla Moronari de Oliveira Aprelini¹,
Leticia Batista de Azevedo¹; Taísa Sabrina Silva Pereira², Maria del Carmen Bisi Molina³

¹Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Brasil; ²Universidad de las Americas Puebla, Cholula, México;

³Universidade Federal de Alfenas, Minas Geral, Brasil

Introdução: A rigidez arterial (RA) é cada vez mais reconhecida como um preditor para doença cardiovascular, cujo padrão ouro para medição é a Velocidade de Onda de Pulso carotídeo-femoral (VOPc-f). A RA pode ser exacerbada por fatores como idade, obesidade, estilo de vida sedentário, dentre outros. Agentes Comunitários de Saúde (ACS) atuam na promoção da saúde no Sistema Único de Saúde. Sendo assim, é importante investigar suas condições de saúde.

Objetivo: Avaliar a associação entre obesidade geral (OG), abdominal (OA) e RA em ACS do sexo feminino. **Métodos:** Análise transversal com dados de um estudo de intervenção (outubro/18 e março/19). Realizados exames bioquímicos, antropométricos, hemodinâmicos e entrevistas, em Vitória, Espírito Santo (ES). Calculou-se índice de massa corporal (IMC) e valores $\geq 30,0 \text{ kg/m}^2$ foram classificados como OG. Perímetro da cintura (PC) foi utilizado para avaliar a OA quando valores $\geq 88 \text{ cm}$. A RA foi avaliada por meio da VOPc-f, medida com aparelho automático validado e utilizando protocolos padronizados, calculada pela média aritmética obtida em dez ciclos cardíacos consecutivos em ritmo cardíaco regular (metros/segundo). A RA elevada foi determinada a partir do ponto de corte de VOPc-f $\geq$ percentil 90 estratificado por sexo e faixa etária para população saudável. Da população alvo ($n=375$), 70% aderiram ao estudo e, posteriormente, excluídos 41 participantes (1 gestante, 19 com idade ≤ 35 anos, 6 com dados ausentes do desfecho. Normalidade, correlação e comparação de médias foram testadas por: *Kolmogorov-Smirnov*, *Spearman*, *Kruskal-Wallis* e *Mann-Whitney*, respectivamente, utilizando *software* SPSS (versão 21.0) e $p < 0,05$. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (Parecer nº 2.669.734). As ACS assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** Em amostra com 221 ACS ($47,6 \pm 8,6$ anos de idade), OG foi identificada em 39,4% ($n = 87$), OA em 76,9% ($n = 170$) e RA em 22,6% ($n = 50$). Foi observada correlação fraca, porém estatisticamente significativa, para ambos os parâmetros antropométricos e VOP ($\rho = 0,211$, $p = 0,002$ para IMC; $\rho = 0,264$, $p < 0,001$ para PC). Aquelas com OG apresentaram maiores médias de VOP em comparação aos eutróficos ($9,0 \pm 1,6 \text{ m/s}$ vs. $8,4 \pm 1,1 \text{ m/s}$, respectivamente [$p = 0,029$]). Maiores médias de VOP foram identificadas entre as que apresentaram OA em comparação as que não tinham PC alterado ($8,9 \pm 1,5 \text{ m/s}$ vs. $8,2 \pm 1,1 \text{ m/s}$, respectivamente [$p = 0,005$]). **Conclusão:** Foi observada associação entre OG e OA com RA nas ACS estudadas. Considerando o envelhecimento como principal fator que leva ao enrijecimento arterial, o presente resultado evidencia o papel da obesidade como acelerador desse processo.

Descritores: Velocidade da Onda de Pulso Carótido-Femoral; Atenção Básica à Saúde; Profissional de Saúde; Obesidade.



PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E DE SAÚDE DE PESSOAS IDOSAS EM RELAÇÃO À ANOREXIA DO ENVELHECIMENTO

Bianca Dalvia¹, Lorrany de Souza Costa¹, Thalles Andrade Marques Pereira¹, Ricardo Antônio Vieira¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL – MG, Alfenas – MG, Brasil

Introdução: O aumento da longevidade e a diminuição da taxa de natalidade evidenciam uma realidade global de envelhecimento populacional. Nesse contexto, a anorexia do envelhecimento emerge como um desafio significativo para a população, já que está frequentemente associada a consequências adversas para a saúde, como redução da qualidade de vida e até mesmo o aumento da mortalidade. Além disso, pode ser influenciada por diversos fatores sociodemográficos e de saúde, exigindo uma abordagem cuidadosa e multidisciplinar para seu manejo eficaz. **Objetivo:** Descrever o perfil sociodemográfico e de saúde de pessoas idosas da comunidade com anorexia do envelhecimento. **Métodos:** Trata-se de um estudo do tipo transversal, de abordagem quantitativa, realizado com uma amostra de 443 pessoas idosas residentes de Alfenas-MG. Para a análise da anorexia do envelhecimento, foi utilizado o Questionário Nutricional Simplificado de Apetite e para as características sociodemográficas e de saúde, perguntas foram incluídas no questionário de entrevista. As diferenças estatísticas entre os grupos foram estimadas através do teste de Qui-quadrado de Pearson. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o parecer N° 2.668.936. **Resultados:** Em uma amostra de 443 pessoas avaliadas, 131 eram homens e 316 eram mulheres. Sendo que, 16,8% dos homens e 24,4% das mulheres apresentavam anorexia do envelhecimento. A maioria dos indivíduos com anorexia do envelhecimento tinha 80 anos ou mais (40,7% dos homens e 37,0% das mulheres), menos de 4 anos de escolaridade (19,75% dos homens e 27,6% das mulheres), e possuía companheiro (25,8% dos homens e 25,4% das mulheres). Em relação à condição de saúde, tanto homens quanto mulheres com anorexia do envelhecimento eram frequentemente dependentes para atividades básicas de vida diária (16,4% dos homens e 40,0% das mulheres) e instrumentais (37,2% dos homens e 38,2% das mulheres). Além disso, uma parcela apresentava câncer (40,0% dos homens e 24,0% das mulheres), anemia (28,6% dos homens e 26,3% das mulheres), declínio cognitivo (34,2% dos homens e 44,6% das mulheres), dor (20,75% dos homens e 27,1% das mulheres), xerostomia (18,9% dos homens e 30,1% das mulheres) e sintomas depressivos (27,3% dos homens e 38,0% das mulheres). Aproximadamente 18% dos homens e 24% das mulheres não apresentavam multimorbidade. **Conclusão:** Conhecer as características das pessoas idosas com anorexia do envelhecimento pode ajudar a orientar estratégias eficazes de prevenção e intervenção pelos profissionais de saúde para melhorar a qualidade de vida na velhice.

Descritores: Envelhecimento; Anorexia; Perfil de Saúde.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



CITOTOXICIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE GALACTOGLUCOMANANA EM CÉLULAS CANCEROSAS

Julia Carvalho Cardoso Consentini¹, Nathália Alves Bento¹, Amanda dos Santos Lima¹, Gabriela Furlaneto¹, Laura da Silva Cruz¹, Thaise Caputo Silva¹, Fernando Vitor Vieira¹, Giselly Karoline Paiva da Silva¹, Arnoldo Henrique Gouvêa¹, Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹, Luciana Azevedo¹.

¹Laboratório de Análises Nutricionais e Toxicológicas *in vitro* e *in vivo*, Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A galactoglucomanana (GGM) é uma hemicelulose proveniente das cascas de Abeto da Noruega, com propriedades ainda pouco exploradas. Estudos indicam que extratos ricos em GGM, obtidos por extração química verde, possuem efeitos anti-inflamatórios e anticancerígenos. **Objetivo:** Avaliar a citotoxicidade e atividade antioxidante do extrato de GGM frente às linhagens celulares SCC9 (carcinoma espinocelular de língua humana) e A549 (adenocarcinoma de células epiteliais do pulmão humano). **Métodos:** O ensaio de citotoxicidade do extrato de GGM foi realizado nas linhagens celulares através do método colorimétrico MTT (Brometo de tetrazólio azul de tiazolila) em placa de 96 poços empregando espectrofotometria, com posterior cálculo da viabilidade celular (IC₅₀). A atividade antioxidante do extrato foi avaliada na linhagem SCC9 através do ensaio fluorescente de geração intracelular de espécies reativas de oxigênio (EROs), na presença da sonda fluorescente diacetato de dicloro-dihidro-fluoresceína (DCFH-DA), e com a indução da oxidação pela adição de peróxido de hidrogênio (H₂O₂, 22,5 μmol/L). Os experimentos foram conduzidos em quadruplicata e os resultados obtidos analisados com o software GraphPad Prism® versão 8.0. **Resultados:** O extrato de GGM apresentou moderada e forte citotoxicidade nas células cancerosas A549 (IC₅₀ = 148 μg AGE/mL) e SCC9 (IC₅₀ = 30 μg AGE/mL), respectivamente. Em relação à atividade antioxidante, o extrato de GGM apresentou efeito protetivo na célula SCC9 por não induzir a formação de EROs de forma isolada e reduzindo o estresse oxidativo quando na presença de peróxido de hidrogênio até os níveis basais da célula. **Conclusão:** A GGM pode ter um papel importante na redução da proliferação celular de células cancerosas, principalmente no que diz respeito à redução das espécies reativas de oxigênio, que são essenciais para o crescimento de células tumorais.

Descritores: estresse oxidativo; atividade antioxidante; hemicelulose; citotoxicidade

Financiamento: FAPEMIG, CAPES e CNPq.



FARINHAS CRUAS DE FAVAS PERUANAS (*VERDE*, *QUELCAO* E *PERUANITA*) COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EM SUBSTITUIÇÃO À FARINHA DE TRIGO REFINADA

Alessandra Andréa Pereira Nicolau¹, Rebeca Salvador Reyes², Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici², Bruno Martins Dala Paula¹

¹Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade, Universidade Federal de Alfenas – Minas Gerais

²Programa de Pós-graduação de Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas – São Paulo

Introdução: A farinha de fava peruana (*Vicia faba* L.) é rica em carboidratos, vitaminas e minerais, possui alto teor proteico e de compostos bioativos^{1,2}. **Objetivo:** Caracterizar os teores de fenólicos e flavonoides totais e o potencial antioxidante em farinhas de favas dos cultivares *Verde*, *Quelcao* e *Peruanita* e compará-las com a farinha de trigo refinada. **Métodos:** As farinhas foram doadas por pesquisadores da UNICAMP, sendo extraídas em triplicata por etanol (80%v/v), com auxílio de ultrassom. As análises de fenólicos totais, flavonoides e potencial antioxidante (ABTS e DPPH) foram realizadas por espectrofotometria³ em triplicata. Os resultados foram expressos em base seca e submetidos à ANOVA, seguida do teste de Tukey ($p \leq 0,05$). **Resultados:** A farinha da cultivar *Peruanita* apresentou maior potencial antioxidante em relação à farinha de trigo, aproximadamente 19 vezes pelo método ABTS ($26,13 \pm 0,93$ e $1,33 \pm 0,09$ $\mu\text{mol ET/g}$ respectivamente). Já pelo método DPPH, as farinhas dos cultivares *Quelcao* ($0,77 \pm 0,54$ $\mu\text{mol ET/g}$) e *Peruanita* ($0,90 \pm 0,10$ $\mu\text{mol ET/g}$) foram cerca de 4 vezes mais antioxidantes que a farinha de trigo ($0,22 \pm 0,03$ $\mu\text{mol ET/g}$). Quando comparadas entre si, a farinha *Peruanita* apresentou maior potencial antioxidante (ABTS e DPPH), fenólicos totais e flavonóides. **Conclusão:** Conclui-se que as farinhas de favas peruanas dos diferentes cultivares, em especial a *Peruanita*, apresentam maiores teores de compostos bioativos e de potencial antioxidante quando comparada a farinha de trigo refinada. Isso potencializa a sua utilização como substituto parcial da farinha de trigo, visando aproveitar suas propriedades nutricionais e funcionais na formulação de produtos alimentícios, como pães, por exemplo.

Descritores: antioxidantes; compostos fenólicos; flavonoides



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



AVALIAÇÃO *IN VITRO* DOS EFEITOS CITOTÓXICOS E ANTIPROLIFERATIVOS DO EXTRATO FENÓLICO DE FOLHAS DE JABUTICABEIRA

Livya Maria Vidal Souza dos Santos¹, Laura da Silva Cruz¹, Amanda dos Santos Lima¹,
Nathália Alves Bento¹, Julia Carvalho Cardoso Consentini¹, Raphaela da Rocha Gaban
de Oliveira¹, Thaise Caputo Silva¹, Fernando Vitor Vieira¹, Giselly Karoline Paiva da
Silva¹, Arnoldo Henrique Gouvêa¹, Gabriela Furlaneto¹, Graziela Domingues de
Almeida Lima¹ Luciana Azevedo¹.

¹Laboratório de Análises Nutricionais e Toxicológicas *in vitro* e *in vivo*, Universidade Federal de Alfenas
(UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) é uma fruta tipicamente brasileira que possui um potencial medicinal devido às suas propriedades funcionais e nutricionais. Entretanto, o uso das folhas da jabuticabeira ainda é escasso, apesar do seu alto teor de compostos fenólicos. **Objetivo:** Avaliar o potencial citotóxico do extrato fenólico de folhas de jabuticabeira (EFFJ) nas linhagens celulares A549 (tumoral de adenocarcinoma de pulmão) e IMR90 (normal de pulmão humano), bem como sua capacidade de inibição de proliferação da linhagem celular tumoral de adenocarcinoma ileocecal (HCT8). **Métodos:** Para análise do potencial citotóxico, foi realizado o ensaio de viabilidade celular, onde as células foram semeadas em placas de 96 poços. As células foram tratadas com EFFJ nas concentrações de 5 a 100 µg GAE/mL por 48h. Posteriormente, 10 µl de MTT (brometo de 3-(4,5-imetiltiazol-2-il)-2,5-difeniltetrazólio; 5mg/mL) foram aplicados nos poços e as células foram incubadas por 4h a 37°C. 100 µL de DMSO foi adicionado e a absorbância foi medida a 570 nm em espectrofotômetro. O parâmetro IC₅₀ (50% de inibição da viabilidade celular) foi obtido. Para a realização do ensaio de formação de colônias foram semeadas, em placas de 6 poços, 3x10³ células por poço e incubadas para adesão. Em seguida, as células foram tratadas durante 24 h com 2,5, 5 ou 10 µg GAE/mL do EFFJ, e cultivadas durante 14 dias com meio de cultura, trocado a cada dois dias. No 15º dia, as colônias foram fixadas com metanol por 30 min e coradas com cristal violeta (0,5%) por 15 min. **Resultados:** Considerando a cultura controle como 100%, o EFFJ apresentou citotoxicidade para A549, obtendo IC₅₀ = 49,41µg GAE/mL, mas não apresentou citotoxicidade para IMR90, com IC₅₀ > 100mg/L. Além disso, houve efeito antiproliferativo na HTC8 de 54% na concentração de 2,5 µg GAE/mL, de 88% em 5µg GAE/mL e de 100% em 100µg GAE/mL. **Conclusão:** As análises mostram que o EFFJ possui efeito citotóxico e antiproliferativo em células tumorais, mas não apresentam o mesmo comportamento em células normais, demonstrando seletividade e segurança. O estudo traz novas informações a respeito do uso do EFFJ como um ingrediente funcional e de grande interesse para as indústrias alimentícia e farmacêutica.

Descritores: citotoxicidade, ingrediente funcional, jabuticaba

Financiamento: FAPEMIG, CAPES e CNPq.



ASSOCIAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR COM INDICADORES SOCIODEMOGRÁFICOS E DE CONSUMO ALIMENTAR EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO

Amanda Aparecida Oliveira da Silva¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção², Carina Aparecida Pinto³, Jackline Freitas Brilhante de São José⁴, Daniela Braga Lima¹, Hudsara Aparecida de Almeida Paula¹.

¹ Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

² Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE IFSULDEMINAS), Minas Gerais, Brasil.

³ Faculdade Pitágoras Anhanguera, Polo de Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

⁴ Departamento de Educação Integrada em Saúde. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, Espírito Santo, Brasil.

Correspondência do Autor: amandaoliveiranutri091@gmail.com

Introdução: A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) pode ser caracterizada como a ausência ou o acesso reduzido a alimentos em quantidade e qualidade suficientes para o desenvolvimento dos indivíduos. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar a associação entre insegurança alimentar (IA) e os indicadores sociodemográficos e de consumo alimentar em escolares do município de Poço Fundo, Minas Gerais. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com 178 crianças de 6 a 9 anos. Foram coletadas informações sobre IA, estilo de vida, consumo alimentar e perfil sociodemográfico por meio de protocolos padronizados. Os dados foram apresentados, por meio de análises descritivas e inferenciais, empregando-se análises univariadas e bivariadas. Todas as variáveis com nível de significância de $p < 0,20$ foram submetidas ao modelo de regressão logística com intervalo de confiança de 95,0% e para as demais análises foi considerado o nível de significância estatística de $p < 0,05$. Para as análises, utilizou-se os softwares SPSS versão 25.0 e Jamovi versão 2.3. Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG sob o parecer de número: 5.834.689. CAAE: 64063122.6.0000.5142. **Resultados:** A IA esteve presente em 29,2% ($n=52$) na amostra avaliada. Pela análise de regressão, indivíduos com renda familiar mensal de até 1 salário mínimo ($OR=4,755$; $IC95\%: 1,333-6,965$), que tiveram alteração na renda pós-Covid-19 ($OR=7,596$; $IC95\%: 1,619-35,643$) e que consumiam salgadinhos/macarrão instantâneo ($OR=9,246$; $IC95\%: 2,033-42,055$), estiveram mais expostos a IA. Por outro lado, os beneficiários de programa governamental ($OR=0,215$; $IC95\%: 0,054-0,865$), que consumiam frutas frescas ($OR=0,143$; $IC95\%: 0,027-0,767$) e realizavam quatro refeições por dia ($OR=0,005$; $IC95\%: 0,000-0,200$), apresentaram menor chance para IA. **Conclusão:** Destaca-se que os fatores socioeconômicos e marcadores de consumo alimentar, desfavoráveis, se associaram com a IA em escolares. Considerando que a IA provoca consequências nocivas na saúde dos escolares, é importante verificar a influência de outras variáveis associadas, para que haja o fortalecimento das políticas públicas e reversão dessa situação.

Descritores: Nutrição Infantil; População Vulnerável; Vigilância Alimentar e Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional.



ASSOCIAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR COM INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO

Amanda Aparecida Oliveira da Silva¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção², Carina Aparecida Pinto³, Jackline Freitas Brilhante de São José⁴, Daniela Braga Lima¹, Hudsara Aparecida de Almeida Paula¹.

¹ Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

² Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE IFSULDEMINAS), Minas Gerais, Brasil.

³ Faculdade Pitágoras Anhanguera, Polo de Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

⁴ Departamento de Educação Integrada em Saúde. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, Espírito Santo, Brasil.

Correspondência do Autor: amandaoliveiranutri091@gmail.com

Introdução: A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) pode ser caracterizada como a ausência ou o acesso reduzido a alimentos em quantidade e qualidade suficientes para o desenvolvimento dos indivíduos. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar a associação entre insegurança alimentar (IA) e os indicadores antropométricos e bioquímicos em escolares do município de Poço Fundo- MG. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com 178 crianças de 6 a 9 anos. Foram coletadas informações sobre (IA), estilo de vida, consumo alimentar e perfil sociodemográfico por meio de protocolos padronizados. Os dados foram apresentados, por meio de análises descritivas e inferenciais, empregando-se análises univariadas e bivariadas. Todas as variáveis com nível de significância de $p < 0,20$ foram submetidas ao modelo de regressão logística com intervalo de confiança de 95,0% e para as demais análises foi considerado o nível de significância estatística de $p < 0,05$. Para as análises, utilizou-se os softwares SPSS versão 25.0 e Jamovi versão 2.3. Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG sob o parecer de número: 5.834.689. CAAE: 64063122.6.0000.5142. **Resultados:** A IA esteve presente em 29,2% ($n=52$) na amostra avaliada. Encontrou-se a associação pelo qui-quadrado de Pearson, das variáveis índice de massa corporal/idade (IMC/I) ($p=0,003$) e perímetro do pescoço (PP) ($p<0,002$) com a IA. 37,1% ($n=66$) dos escolares apresentaram excesso de peso, segundo o IMC/I. Observou-se associação da hemoglobina com a IA ($p=0,043$). Apesar de não haver associação entre triglicerídeos (TG) e IA, observou-se que 37,0% ($n=28$) dos escolares em IA apresentaram TG elevado e 46,2% ($n=24$) apresentaram *High Density Lipoprotein-cholesterol* (HDL-c) alterado. Na análise de regressão não foram identificadas associações entre as variáveis antropométricas e bioquímicas em relação ao desfecho (IA). **Conclusão:** Apesar do modelo de regressão logística não identificar a associação entre os indicadores antropométricos e bioquímicos, encontrou-se a associação da IA com o estado nutricional por meio do IMC/I e PP e da variável bioquímica referente a hemoglobina. É importante a avaliação da IA com outros indicadores como antropométricos e bioquímicos.

Descritores: Nutrição Infantil; População Vulnerável; Vigilância Alimentar e Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional.



EVALUATION OF ROS PRODUCTION AND OXIDATIVE STRESS MITIGATION IN *CAENORHABDITIS ELEGANS* VIA HEMPSEED-ENRICHED KOMBUCHA CONSUMPTION

Samanta Reyes-Flores¹⁻², Taisa Sabrina Silva Pereira^{1*} and Chibuike C. Udenigwe^{2*}

¹Department of Chemical, Food and Environmental Engineering, Universidad de las Américas Puebla, Ex Hacienda Santa Catarina Mártir SN, San Andrés Cholula, Puebla, 72810, México. *taisa.silva@udlap.mx, samanta.reyesfs@udlap.mx

²School of Nutrition Sciences, Faculty of Health Sciences, University of Ottawa, Ottawa, ON, Canada; cudenigw@uottawa.ca

Introduction:

Hempseed added kombucha (HK) beverages have demonstrated to possess a higher level of antioxidants, total phenolic content, and protein concentration than a conventional kombucha. This suggests that this beverage could have a higher possibility to increase the resistance to oxidative stress as well. **Objective:** The aim of this project was to evaluate the Reactive Oxygen Species (ROS) production and oxidative stress effect of hempseed-enriched kombucha consumption in *Caenorhabditis elegans* biological model. **Methodology:** The samples of HK and a traditional kombucha (CK) were made using 25g/L of SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) as inoculum, 4g/L black tea leaves (*Camellia sinensis assamica*), 50g/L sucrose and hempseed according to an optimized formula. The kombucha samples were fermented for 12 days / 22°C ± 2°C until reach a safe pH (3.5 to 4.5). Then, antioxidant capacity via *in-vitro* through DPPH⁺ and ABTS⁺ assays and resistance against stress via *in-vivo* assays using survival *C. elegans* model were carried out. ROS were measured through UV-vis spectrophotometry and fluorescence microscopy. **Results:** The antioxidant capacity for DPPH⁺ assay of the samples CK and HK were 0.119 mg TE/mL and 0.163 mg TE/mL, respectively. The antioxidant capacity for ABTS⁺ assay of the samples CK and HK were 0.101 mg TE/mL and 0.136 mg TE/mL, respectively. Both samples showed significant differences between the antioxidant capacity ($p < 0.05$). The CK decreased the oxidative damage in *C. elegans* by 10–15% and HK by 30–35%. **Conclusion:** An increase in the resistance and survival rate of the nematodes was observed. These results propose that HK is a better alternative source of antioxidant compounds that can have an effect against oxidative stress in *C. elegans*.

Keywords: Hempseed kombucha, antioxidant capacity, *Caenorhabditis elegans*, oxidative stress.



EFEITOS DO TREINAMENTO DE FORÇA INDIVIDUALIZADO SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MULHERES IDOSAS

Giovanna Hilton Monfardini¹, Antonio Felipe Souza-Gomes², Roqueline Ametila Glória Martins de Freitas³, Daniela Braga Lima³, Albená Nunes-Silva² e Tábatta Renata Pereira de Brito³.

¹Faculdade de Fisioterapia, Instituto de Ciências da Motricidade, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas/MG, Brasil. ²Programa de Pós Graduação em Saúde e Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto/MG, Brasil. ³Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas, Alfenas/MG, Brasil.

Introdução: O processo de envelhecimento acarreta alterações da composição corporal tais como aumento do percentual de gordura e a perda de massa muscular. A prática regular do treinamento de força é capaz de prevenir e/ou atenuar estas alterações ao longo do processo de envelhecimento. **Objetivos:** Verificar o efeito de 12 semanas de treinamento de força individualizado sobre a composição corporal de mulheres idosas, residentes na cidade de Alfenas. **Método:** Este é um estudo quase-experimental aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob o parecer nº 5.785.895. Foram recrutadas mulheres na cidade de Alfenas/MG, entre 60 e 80 anos, preservadas cognitivamente, não tabagistas, destreinadas em treinamento de força. Doze mulheres foram incluídas e submetidas à prática do treinamento de força individualizado, três vezes por semana. Foram aplicados quatro exercícios, executados com três séries de até 15 repetições e intervalos de descanso entre 60 e 90 segundos. Os parâmetros de composição corporal foram mensurados antes e após 12 semanas por meio de uma bioimpedância elétrica. As análises foram realizadas no *Graphpad Prism 8.0* e as diferenças entre os momentos pré e pós-intervenção foram estimadas utilizando-se o teste t pareado. **Resultados:** A média de idade das doze mulheres idosas foi 67,3±3,9 anos. Após 12 semanas de intervenção com o treinamento de força, foi observada diminuição do percentual de gordura, 40,4±6,14 % vs. 39,1±7,60 % (p= 0,030) e diminuição na massa gorda total, 29,8±10,27 kg vs. 28,0±10,90 kg (p= 0,017). Além disso, foi observado o aumento da massa magra total, 42,2±6,10 kg vs. 45,0±5,47 kg (p= 0,035) e aumento da taxa metabólica basal, 1.282±185,12 kcal/dia vs. 1.385,5±166,19 kcal/dia (p= 0,032). Não foi observada alteração no valor da massa corporal total. **Conclusão:** Foi verificado que a prática crônica de treinamento de força individualizado ao longo de 12 semanas pode contribuir para as alterações da composição corporal de idosas da comunidade.

Descritores: Bioimpedância Elétrica; Composição Corporal; Envelhecimento; Idosos; Treinamento de Força.



PARTICIPAÇÃO SOCIAL E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: DADOS DA COORTE DO ESTUDO LONGITUDINAL DE SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS

Lilian Miranda Belineli¹, Belisa Eduarda Crabbis¹, Rogério Donizete Reis¹, Celi Macedo Polo¹, Lígia Beatriz de Souza Muro¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL, Alfenas, Minas Gerais, Brasil;

Introdução: A participação social é um elemento que proporciona inúmeros benefícios biopsicossociais, ou seja, o envolvimento individual em atividades promotoras de interações com membros da comunidade é essencial para manutenção da saúde alimentar de pessoas em processo de envelhecimento. **Objetivo:** Comparar a participação social entre indivíduos com alimentação saudável e indivíduos com alimentação não saudável em uma amostra nacional representativa da população com 50 anos ou mais do Brasil. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal que utilizou dados da linha de base do Estudo Longitudinal dos Idosos Brasileiros (ELSI-Brasil), coletados entre 2015 e 2016. A amostra do ELSI-Brasil inclui indivíduos com 50 anos ou mais, residentes em 70 municípios das diferentes regiões do país. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 34649814.3.0000.5091) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados referentes às variáveis participação social e alimentação saudável foram avaliados por meio de questões autorreferidas que compõem o questionário de entrevista individual da pesquisa. Na análise dos dados, foi utilizado o teste χ^2 de Pearson, com a correção de Rao-Scott, que leva em consideração os pesos amostrais para estimativas com ponderações populacionais. **Resultados:** Dos 9.412 participantes do ELSI-Brasil, 53,95% são mulheres e 46,05% homens. Em relação à faixa etária, 47,62% têm idade entre 50 e 59 anos, 29,66% entre 60 e 69 anos, 15,65% entre 70 e 79 anos e 7,08% têm 80 anos ou mais. Os participantes que realizam atividades relacionadas à participação social correspondem 48,69% da amostra e os que não realizam, a 51,31%. Os indivíduos com consumo regular de alimentos saudáveis correspondem a 15,33% e os que não consomem representam 84,67%. Dentre aqueles que não realizam atividades relacionadas à participação social, 43,83% não consomem regularmente alimentos saudáveis e 7,48% consomem alimentos saudáveis. Dos indivíduos que realizam atividades relacionadas à participação social, 40,40% não consomem alimentos saudáveis regularmente e 8,30% consomem alimentos saudáveis regularmente ($p < 0,05$). **Conclusão:** Observou-se maior proporção de pessoas que consomem alimentos saudáveis regularmente entre os que relataram se envolver em atividades de participação social.

Descritores: Dieta Saudável; Participação Social; Longevidade.



FATORES DE RISCO PARA BAIXA MASSA ÓSSEA EM IDOSOS RESIDENTES DE UM MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Amina Chain Costa¹, Maria Julia Ribeiro dos Santos Gulpilhares², Vivian Wahrlich¹,
Luiz Antonio dos Anjos¹

¹ Docente do Programa de Pós Graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal Fluminense (UFF): Niterói, Rio de Janeiro, Brasil.

² Discente do Programa de Pós Graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal Fluminense (UFF): Niterói, Rio de Janeiro, Brasil.

Introdução: Nas últimas décadas, vários países vêm sofrendo um processo de envelhecimento populacional. O envelhecimento está associado à alterações na massa óssea, destacando-se à diminuição da densidade mineral óssea (DMO) e de sua resistência, resultando em uma maior fragilidade óssea, o que aumenta a susceptibilidade a fraturas. Diversos fatores podem contribuir para esse processo, e devem ser identificados para a prevenção e tratamento.

Objetivo: Avaliar os fatores de risco para alterações na DMO em adultos e idosos. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal que faz parte do projeto intitulado “Estudo da prevalência de doenças crônicas na população assistida pelo programa médico de família de Niterói-RJ (Digitalis)”. Foram selecionados adultos e idosos de ambos os sexos para realizar avaliação antropométrica e da composição corporal por absorciometria de emissão de dupla energia. A baixa massa óssea (BMO) foi definida quando o valor de T-score do colo do fêmur foi < -1,0 em mulheres pós menopausa e homens acima de 50 anos. A baixa massa muscular (BMM) foi classificada pelos valores do índice de massa muscular apendicular (IMMA = massa muscular apendicular/estatura²) de 7,0 e 5,5 kg/m², em homens e mulheres, respectivamente. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Medicina/Hospital Universitário Antônio Pedro (CAAE: 00968112.4.0000.5243). **Resultados:** Participaram do estudo 451 indivíduos, sendo 279 mulheres (61,4±9,1 anos) e 172 homens (62,5±8,9 anos). A BMO acometeu 51% dos indivíduos (n=231), sendo frequente em 56% das mulheres estudadas. Analisando os fatores de risco foi possível identificar que na faixa de idade, em relação à referência (>60 anos) aqueles entre 60 e 69 anos, apresentaram 2,7 vezes mais chances de apresentar BMO, e os indivíduos com idade >70 anos apresentaram 3,5 vezes mais chances de apresentar BMO. Os indivíduos com BMM apresentaram o dobro de chances de apresentar BMO. Em mulheres, aquelas com o tempo decorrido após a menopausa acima de 5 anos, apresentaram 1,45 vezes mais chances de apresentar BMO do que aquelas com menor tempo pós menopausa. **Conclusão:** Esses resultados indicam que a osteoporose é prevalente entre os adultos e idosos atendidos nas unidades do Programa Médico de Família, com uma incidência maior em mulheres, especialmente naquelas em pós-menopausa. Idosos, especialmente aqueles com idade acima de 70 anos e com baixa massa muscular apresentaram um risco significativamente maior para baixa massa óssea. Esses achados ressaltam a necessidade de intervenções direcionadas para a prevenção e manejo da baixa massa óssea (osteopenia e osteoporose).

Descritores: Envelhecimento; Baixa massa óssea; Baixa massa muscular.



EXCESSO DE PESO EM PACIENTES ADULTOS E PESSOAS IDOSAS COM DIFERENTES TIPOS DE CÂNCER

Juliana de Paula Rios¹, Larissa Fernandes Costa Vidigal¹, Amanda Aparecida Mendes Soares¹, Laura Eloá dos Reis Ferreira¹, Cristiane da Silva Marciano Grasselli¹ e Roberta Ribeiro Silva Barra¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil
Email: juliana.rios@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: As estimativas anuais de ocorrência de novos casos de câncer para o triênio de 2023 a 2025, segundo o Instituto Nacional do Câncer (INCA), apontam 704 mil casos novos de doença no Brasil. A atual transição nutricional, associada aos novos hábitos alimentares e alto consumo de alimentos ultraprocessados, pode contribuir para maior incidência de câncer na população. O Índice de Massa Corpórea (IMC) e o aumento da adiposidade estão associados ao risco de desenvolvimento de câncer. **Objetivo:** Caracterizar o excesso de peso em adultos e idosos com diferentes tipos de câncer. **Método:** Trata-se de um estudo observacional analítico e retrospectivo realizado a partir da coleta de dados de prontuários de pacientes que passaram por atendimento nutricional ambulatorial no período de março de 2020 a março de 2021. Foram analisadas as variáveis: idade, sexo, IMC, tipos de câncer, e ainda a relação entre IMC e os tipos de câncer, e relação entre IMC e idade. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número 5.318.529. **Resultados:** Foram avaliados 262 pacientes, sendo eles 37% adultos e 63% idosos. Segundo o IMC, os indivíduos foram classificados: baixo peso para adultos (5%) e idosos (31%); eutrofia para adultos (35%) e idosos (64%); sobrepeso para adultos (29%) e idosos (64%) e obesidade para adultos (20%) e nenhum idoso estava obeso. Os tipos de câncer foram agrupados em urinário feminino (24,8%); urinário masculino (23,7%); cabeça e pescoço (12,2%); intestinal (10,7%) e outros tipos (28,6%). Não houve associação do IMC com tipo de câncer na primeira consulta, porém foi associado na última consulta. No entanto, analisando a classificação do IMC com idade houve diferença tanto na primeira como na última avaliação para adultos. **Conclusão:** O estudo mostrou a alta prevalência de excesso de peso em adultos e idosos com cânceres de mama, útero, ovários, próstata, pênis e testículo. Com a crescente epidemia de obesidade, entender melhor o processo carcinogênico nessas pessoas pode melhorar tratamentos e medidas preventivas.

Agradecimentos: CAPES, CNPq, FAPEMIG

Descritores: Câncer; Adultos; Idosos; Excesso de Peso



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



FITOESTEROIS DAS FOLHAS DA *Annona x atemoya* Mabb.

Letícia Mazepa¹, Paula Piekarski Barchik¹, Vinícius Bednarczuk de Oliveira¹, Cláudia Carneiro Hecke Krüger¹, Obdulio Gomes Miguel¹

¹Universidade Federal do Paraná - UFPR, Curitiba, Paraná, Brasil.

Introdução: A relevância dos compostos bioativos na manutenção da saúde tem sido apontada por evidências científicas. Nas últimas décadas, as pesquisas têm se esforçado na identificação de fitoquímicos que contribuem para a redução do risco de patologias, em especial de doenças crônicas não transmissíveis. A atemoia (*Annona x atemoya* Mabb.) é um fruto híbrido derivado do cruzamento entre a fruta-do-conde e a cherimoia, cuja polpa é conhecida pelas características organolépticas e nutricionais. Os subprodutos dessa espécie vegetal, como casca, sementes e folhas, são partes comumente descartadas que podem representar potenciais fontes de compostos bioativos. **Objetivo:** Isolar e identificar compostos das folhas da *Annona x atemoya* Mabb. **Métodos:** As folhas da *Annona x atemoya* Mabb., cultivar African Pride, foram coletadas no município de Marialva/Paraná. O material botânico foi identificado e a exsiccata registrada e depositada no Museu Botânico Municipal de Curitiba sob o nº 386620. As folhas foram secas em estufa de circulação de ar a 45°C, trituradas e submetidas à extração com etanol em aparelho Soxhlet. Foi realizado o particionamento do extrato etanólico com solventes de polaridade crescente e obtidas as frações hexano, clorofórmio e acetato de etila. Devido ao rendimento, a fração hexano foi selecionada para isolamento por cromatografia em coluna de sílica gel utilizando hexano e acetato de etila como fase móvel. Duas subfrações coletadas foram submetidas à identificação por ressonância magnética nuclear (RMN). Foi utilizado espectrofotômetro Brucker® modelo DPX 200 MHz, operando a 4,7 Tesla. O núcleo ¹H foi observado a 200,12 MHz, o núcleo ¹³C a 50,56 MHz e os deslocamentos químicos foram expressos em ppm. **Resultados:** no espectro de ¹H foi identificado o H-3 (multiplete) na região de 3,55-3,51 ppm, o hidrogênio olefínico H-6 em 5,35 ppm, e o acúmulo de sinais na região de 0,60-2,40 ppm atribuídos aos hidrogênios metílicos, metínicos e metilênicos. No espectro de RMN ¹³C foram observados sinais de carbonos insaturados em 140,73 e 121,70 ppm. Os sinais identificados são característicos da mistura de esteróides β-sitosterol e campesterol. **Conclusão:** Foram identificados sinais de fitoesteróis nas folhas da *Annona x atemoya* Mabb., compostos associados à redução no nível de colesterol plasmático e de lipoproteínas de baixa densidade. Sabendo que as dislipidemias são distúrbios metabólicos associados ao envelhecimento, estudos futuros poderão viabilizar a aplicação das folhas da atemoia no desenvolvimento de nutracêuticos e alimentos funcionais.

Descritores: Fitoquímicos; Fitoesteróis; Nutracêuticos; Hipercolesterolemia



CARACTERIZAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS DE ACORDO COM RASTREAMENTO PARA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E RESIDÊNCIA EM ÁREAS DE DESERTOS E PÂNTANOS ALIMENTARES

Celi Macedo Polo¹, Paloma Teixeira Salomão¹, Ana Clara da Cruz Della Torre², Ravilla Thais Nascimento Moreira¹, Mariana Araújo Vieira do Carmo¹, Eliza de Souza Sampaio¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹

¹Faculdade de Nutrição - UNIFAL – MG, Alfenas – MG, Brasil

² Programa de Pós-Graduação em Residência Multiprofissional em Saúde da Família (UNIFAL-MG)

Introdução: O ambiente alimentar da comunidade, ou seja, a presença e localização de estabelecimentos de alimentação, é um fator em nível de bairro importante no acesso aos alimentos, portanto, influenciando diretamente a segurança alimentar e nutricional. **Objetivo:** Caracterizar pessoas idosas da comunidade de acordo com rastreamento para insegurança alimentar e nutricional e residência em áreas de desertos e pântanos alimentares. **Métodos:** Este é um estudo de abordagem quantitativa, do tipo transversal realizado com uma amostra de 436 pessoas idosas residentes de Alfenas-MG. O rastreamento para insegurança alimentar e nutricional foi verificado pela versão reduzida da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A análise dos desertos alimentares e pântanos alimentares seguiu a metodologia brasileira proposta pela CAISAN. As diferenças estatísticas entre os grupos foram estimadas através do teste Qui-quadrado de Pearson. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o parecer N° 2.668.936. **Resultados:** Das 436 pessoas idosas avaliadas, 13,8% foram consideradas em situação de insegurança alimentar e nutricional, 26,8% residiam em áreas de desertos alimentares e 47,9% em áreas de pântanos alimentares. Dentre os que residiam em áreas de desertos alimentares, a proporção de insegurança alimentar e nutricional foi de 13,7%. Entre os que residiam em áreas de pântanos alimentares, a proporção de pessoas idosas em insegurança alimentar e nutricional foi de 13,4%. Não foi observada diferença estatisticamente significativa entre insegurança alimentar e nutricional e residência em área de desertos ou pântanos alimentares. **Conclusão:** Embora a maioria das pessoas idosas resida em áreas de pântano alimentar, a maior parte delas consegue ter acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, mesmo quando em desertos alimentares. Entretanto, sugerimos que uma análise *in locu* sobre os alimentos que são vendidos nos estabelecimentos, bem como o uso de instrumentos que avaliem melhor a insegurança/segurança alimentar e nutricional em pessoas idosas seja realizado em futuros estudos. Tal sugestão visa melhorar a análise sobre uma possível associação entre pântanos/desertos alimentares e insegurança alimentar e nutricional em pessoas idosas, já que a distância entre o domicílio e locais de comercialização de alimentos *in natura* é um fator importante para a segurança alimentar e nutricional nesta população.

Descritores: Pessoa idosa, Segurança alimentar e nutricional, Ambiente alimentar



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DECLÍNIO COGNITIVO EM PESSOAS IDOSAS RESIDENTES NA COMUNIDADE

Juliana de Paula Rios¹, Giovanna Maria Pereira Carvalho¹, Daniela Braga Lima¹, Juscelio Pereira da Silva¹ e Tábatta Renata Pereira de Brito¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) configura-se como o acesso insuficiente a alimentos de qualidade comprometendo as necessidades essenciais que impactam na qualidade de vida da população idosa. Além disso, o Declínio Cognitivo em Pessoas Idosas é um quadro clínico caracterizado por um conjunto de sinais e sintomas acarretados por alterações de ordem cognitiva. **Objetivo:** Verificar se a IAN aumenta as chances de Declínio Cognitivo em Pessoas Idosas. **Método:** Trata-se de um estudo quantitativo, seccional, analítico, realizado por meio de inquérito domiciliar com uma amostra de 434 Pessoas Idosas residentes em um município de Minas Gerais. Utilizou-se um questionário contendo questões sobre aspectos sociodemográficos e condição geral de saúde. O rastreamento para Insegurança Alimentar e Nutricional foi feito por meio da versão reduzida da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e o Declínio Cognitivo por meio da *Cognitive Abilities Screening Instrument – Short Form (CASI-S)*. Utilizou-se regressão logística na análise estatística dos dados. Este estudo foi submetido e aprovado ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNIFAL-MG sob o parecer nº 2.668.936. **Resultados:** Das 434 Pessoas Idosas avaliadas, 70,9% eram do sexo feminino e a faixa etária predominante foi de 60 a 69 anos (44,7%). Com relação à condição de saúde, 69,8% referiram duas ou mais condições crônicas (multimorbidade). O Declínio Cognitivo foi identificado em 29,0% dos participantes e a Insegurança Alimentar e Nutricional em 13,6%. Observou-se associação entre IAN e Declínio Cognitivo (OR=2,02; IC95%:1,07-3,80), independente de sexo, faixa etária e multimorbidade. **Conclusão:** A Insegurança Alimentar e Nutricional pode influenciar significativamente na progressão do Declínio Cognitivo em Pessoas Idosas, demonstrando assim a importância da garantia de acesso a alimentação segura e saudável.

Descritores: Disfunção cognitiva; Pessoa Idosa; Insegurança Alimentar.



CARACTERIZAÇÃO DAS PESSOAS IDOSAS SEGUNDO NÍVEIS DE HEMOGLOBINA GLICADA E COMPRIMENTO TELOMÉRICO POR SEXO E FAIXA ETÁRIA

Thalles Andrade Marques Pereira¹, André Luiz da Silva¹, Daniela Braga Lima¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A hemoglobina glicada (HbA1c) é o principal teste laboratorial para estimar o nível glicêmico dos últimos três meses, o que pode ser um importante fator preditor de doenças relacionadas ao envelhecimento. Além disso, dentre os possíveis biomarcadores do envelhecimento humano, o comprimento telomérico (CT) tem sido proposto como potencial marcador, pois há uma tendência de que o CT diminua, progressivamente, ao longo da vida.

Objetivo: Caracterizar pessoas idosas da comunidade de acordo com os níveis de hemoglobina glicada e comprimento telomérico por sexo e faixa etária. **Método:** Trata-se de um estudo seccional, realizado com uma amostra de 448 pessoas idosas residentes em um município de Minas Gerais. Utilizou-se um questionário contendo questões sobre aspectos sociodemográficos e condição geral de saúde. A HbA1c foi mensurada pelo método HPLC e o CT pelo qPCR. Para verificar a normalidade dos dados foi utilizado o teste de Kolmogorov–Smirnov e para os dados não-paramétricos foram utilizados os testes de Mann-Whitney e Kruskal-Wallis. Este estudo foi submetido e aprovado ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNIFAL-MG sob o parecer nº 2.668.936. **Resultados:** Para HbA1c, a mediana foi 5,9 e os percentis 25 e 75 foram 5,25 e 6,45 respectivamente. A mediana do CT foi 1,89 e os percentis 25 e 75 foram 1,63 e 2,17 respectivamente. A relação HbA1c e sexo ($p = 0,601$) apresentou valores de mediana para os homens e mulheres de 5,9. A relação HbA1c e faixa etária ($p = 0,054$) apresentou valores de mediana de 5,8 para a faixa de 60 a 69 anos, 6,0 para faixa de 70 a 79 anos e 5,8 para faixa etária 80 anos ou mais. A relação CT e sexo ($p = 0,663$) apresentou valores de mediana para os homens de 1,9 e para as mulheres, a mediana foi de 1,8. A relação CT e faixa etária ($p = 0,507$) apresentou valores de mediana de 1,9 para as faixas de 60 a 69 anos e de 70 a 79 anos. A mediana na faixa etária 80 anos ou mais foi de 1,8. **Conclusão:** Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre os níveis de hemoglobina glicada e comprimento dos telômeros de acordo com sexo e faixa etária.

Descritores: Pessoa Idosa; Telômero; Biomarcadores.



RELAÇÃO ENTRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DOENÇA RENAL CRÔNICA: DADOS DO ESTUDO LONGITUDINAL DA SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS

Belisa Eduarda Crabbis¹, Lilian Miranda Belineli¹, Rogério Donizeti Reis¹, Celi Macedo Polo¹, Daniela Braga Lima¹, Maria del Carmen Bisi Molini¹, Tábatta Renata Pereira de Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A Doença Renal Crônica (DRC), considerada um problema de saúde mundial, é comumente relacionada à senescência, mas pode ser fortemente influenciada por hábitos de vida. Nos idosos, a ingestão equilibrada de nutrientes é fator de proteção para diversas condições crônicas e um consumo alimentar adequado é promotor de um envelhecimento saudável. **Objetivo:** Analisar a relação entre alimentação saudável e prevalência de DRC em uma amostra nacional representativa da população com 50 anos ou mais do Brasil. **Métodos:** Estudo transversal com dados da linha de base do Estudo Longitudinal da Saúde dos Idosos (ELSI-Brasil), coletados entre 2015 e 2016. A amostra inclui participantes com 50 anos ou mais, residentes em 70 municípios das diferentes regiões do país. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 34649814.3.0000.5091) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados referentes às variáveis DRC e alimentação saudável foram avaliados por meio de questões autorreferidas que compõem o questionário de entrevista individual da pesquisa. Para análise de dados, foi utilizado o teste χ^2 de Pearson, com correção de Rao-Scott, que leva em consideração os pesos amostrais para estimativas com ponderações populacionais. **Resultados:** Dos 9.412 participantes do ELSI-Brasil, 53,95% são mulheres e 46,05% homens. Quanto à faixa etária, 47,62% têm entre 50 e 59 anos, 29,66% entre 60 e 69 anos, 15,65% entre 70 e 79 anos e 7,08% têm 80 anos ou mais. A prevalência de DRC foi de 4,45%. Os participantes com consumo regular de alimentos saudáveis correspondem a 15,33% e os que não consomem representam 84,67%. Entre aqueles com DRC, foi mais presente o consumo não regular de alimentos saudáveis (3,42% contra 1,04%; $p < 0,05$). **Conclusão:** A maior proporção de pessoas que referiram DRC entre aqueles com consumo não regular de alimentos saudáveis evidencia a necessidade de intervenções nutricionais. Assim, promover hábitos alimentares adequados pode ser uma estratégia eficaz para melhorar a saúde renal e o envelhecimento saudável da população idosa.

Descritores: Dieta Saudável; Insuficiência Renal Crônica; Longevidade.



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ESTIMATIVA DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS COM DIFERENTES TIPOS DE CÂNCER EM UM HOSPITAL DO SUL DE MINAS

Juliana de Paula Rios¹, Larissa Fernandes Costa Vidigal¹, Laura Eloá dos Reis Ferreira¹,
Cristiane da Silva Marciano Grasselli¹ e Roberta Ribeiro Silva Barra¹

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG): Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: Pacientes hospitalizados ou gravemente doentes, como os pacientes oncológicos, enfrentam um maior risco de desnutrição devido ao aumento do metabolismo associado à sua condição de saúde. Em contextos hospitalares, é de extrema importância identificar pacientes suscetíveis à desnutrição, a fim de iniciar intervenções nutricionais precoces e, assim, prevenir complicações, como o aumento do tempo de internação e maior risco de mortalidade. **Objetivo:** Avaliar o risco nutricional de pacientes oncológicos com diferentes tipos de câncer em um hospital do Sul de Minas. **Método:** Trata-se de um estudo observacional analítico retrospectivo, com utilização de dados secundários de pacientes que passaram por atendimento nutricional ambulatorial oncológico no período de março de 2020 a março de 2021 em um hospital do Sul de Minas Gerais. Foram selecionados 198 pacientes para análise, sendo aplicada a ferramenta para avaliação do risco nutricional utilizando a *Nutritional Risk Screening-2002* (NRS-2002). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob número 5.318.529. **Resultados:** Os resultados deste estudo revelaram uma proporção significativa de pacientes em situação de risco nutricional (21,7%), sendo maior em pacientes idosos (23,8%) e do sexo masculino (22,6%). Notavelmente, diferentes tipos de câncer apresentaram resultados heterogêneos em relação ao risco nutricional, destacando-se o câncer de cabeça e pescoço com uma prevalência de 39,1% de risco. **Conclusão:** Sendo assim, a triagem realizada por meio de instrumentos como o NRS-2002 é um meio simples e rápido de identificar pacientes em risco nutricional para que se estabeleça melhora no tratamento, prognóstico e sobrevida do paciente oncológico.

Descritores: Avaliação Nutricional; Câncer; Estado Nutricional.



CARACTERIZACIÓN DE UNA BEBIDA PROBIÓTICA A BASE DE SARCOTESTA Y SEMILLAS DE *Inga paterno*: CAMBIOS EN LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y LA VIABILIDAD DE *Lactobacillus rhamnosus* DURANTE REFRIGERACIÓN

Lizbeth Rosas-Ordoñez¹, Oscar Jiménez-González¹, Taisa Sabrina Silva Pereira¹

¹ Universidad de las Américas Puebla, UDLAP, Puebla, Puebla, Mexico

Introducción: *Inga paterno* es una leguminosa mexicana rica en compuestos antioxidantes, sin embargo, es poco estudiada y su uso en la formulación de alimentos es únicamente tradicional. Por otro lado, diversos estudios han demostrado que el uso de bacterias ácido lácticas incrementan las características nutricionales de los alimentos. **Objetivo:** Evaluar el contenido de flavonoides totales, la estabilidad antioxidante y la viabilidad de *L. rhamnosus* (LR) en distintas formulaciones de una bebida a base de sarcotesta y semillas de *I. paterno* durante su almacenamiento en refrigeración. **Métodos:** Las semillas y sarcotesta fueron separadas de la vaina, deshidratadas (35°C/48 y 24 h, respectivamente) y molidas. Se usaron los polvos para preparar cada bebida usando agua y 5% de sarcotesta (Sa), 5% de semilla (Se) o 2.5% de semilla con 2.5% de sarcotesta (Ea). Todas las formulaciones fueron esterilizadas (12°C/15 min) inoculadas con LR (2.97×10⁶ UFC/mL) e incubadas (37°C/72 h). Las bebidas fermentadas se almacenaron a 5°C. Se utilizó agar MRS para cuantificar LR a los 0, 4, 11, 18 y 25 días. El contenido total de fenoles (CTF) y la actividad antioxidante (AA) se determinaron por el método de Folin-Ciocalteu y DPPH•, respectivamente. Todos los experimentos fueron realizados por triplicado y los resultados fueron analizados usando ANOVA de una vía y pruebas de medias de Tukey (p < 0.05). **Resultados:** Después de la fermentación se observó el incremento de LR a 3.90, 9.80 y 6.70×10⁷ UFC/mL en Se, Sa y Ea, respectivamente, siendo significativamente mayor en Sa durante todos los tiempos analizados. Se presentó una reducción gradual de LR hasta llegar a 2.30×10⁶, 1.77×10⁷ y 7.67×10⁴ UFC/mL para Se, Sa y Ea, respectivamente en el día 25. El CTF al día 0 fue de 20.67±6.55, 76.16±3.84 y 104.25±4.28 ug equivalentes de ácido gálico (EAG)/mL en Se, Sa y Ea respectivamente; con un incremento gradual en todas las formulaciones, pero significativamente mayor en Sa hasta alcanzar una concentración de 353.50±7.07 ug EAG/mL. El comportamiento de la AA fue similar a CFT, con los valores significativamente más altos y estables a lo largo del tiempo de almacenamiento en Sa. Observando los siguientes valores iniciales 76.14±1.43, 110.13±4.34 y 92.15±0.99 ug equivalentes de Trolox (ET)/mL y los valores finales 17.50±5.58, 104.47±2.05 y 47.11±10.98 99 ug ET/mL para Se, Sa y Ea respectivamente. **Conclusión:** La sarcotesta, como ingrediente, genera las mejores condiciones para la sobrevivencia de *L. rhamnosus* así como para la generación y estabilidad de compuestos antioxidantes, lo que permite lograr una bebida probiótica y antioxidante.

Descriptores: Compuestos fenólicos totales; fermentación láctica; jinicuil; probiótico.



EXCESSO DE PESO NA INFÂNCIA: CONHECER, PROTEGER E CUIDAR PARA PROMOÇÃO DE UMA LONGEVIDADE SAUDÁVEL

Ana Clara da Cruz Della Torre^{1,2}, Wellington Segheto², Bianca Araujo Milbratz², Maysa Helena de Aguiar Toloni², Daniela Braga Lima^{1,2}.

¹Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

²Universidade Federal de Lavras (UFLA), Lavras, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: O acompanhamento e monitoramento do excesso de peso infantil é de extrema importância devido ao impacto significativo que essa condição pode ter na saúde a curto e longo prazo, bem como na longevidade. A obesidade na infância está associada ao desenvolvimento de condições crônicas. Além disso, crianças com excesso de peso têm maior probabilidade de se tornarem adultos obesos, perpetuando o ciclo de problemas de saúde crônicos que podem reduzir a expectativa de vida. Portanto, a compreensão e o monitoramento do excesso de peso infantil são fundamentais para promover uma vida longa e saudável, implementando intervenções precoces e eficazes que possam melhorar a qualidade de vida das futuras gerações.

Objetivo: Classificar o perfil do estado nutricional de crianças. **Métodos:** Estudo transversal com dados de uma pesquisa mais ampla intitulada “Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância”, realizado com uma amostra de 206 crianças com idade entre 6 e 36 seis meses de idade, acompanhados pela Atenção Primária à Saúde de um município mineiro, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 43815221.20000.5148). O diagnóstico nutricional das crianças foi avaliado por meio do indicador antropométrico Índice de Massa Corporal por idade (IMC/Idade). As variáveis contínuas foram descritas em medidas de tendência central e dispersão, já para as variáveis categóricas foram estimadas as distribuições de frequências. A diferença entre as proporções foi verificada por meio do teste de Qui-Quadrado. **Resultados:** Das 206 crianças avaliadas, a maioria era do sexo feminino (53,40%, n=110). A média de idade foi 17,64 ($\pm 7,94$) meses, peso corporal de 10,82 ($\pm 2,38$) Kg, estatura de 80,38 ($\pm 9,03$) cm e índice de massa corporal de 16,72 ($\pm 2,37$) kg/m². Observou-se que 4,37% (n=9) apresentavam magreza, 68,93% (n=142) eutrofia, 16,50% (n=34), risco de sobrepeso, 6,80% (n=14) sobrepeso e 3,40% (n=7) obesidade. Destaca-se que 26,70% (n=55) das crianças apresentavam excesso de peso com a maior ocorrência entre os meninos (52,73%; p=0,29). **Conclusão:** Observou-se uma proporção considerável de excesso de peso nas crianças avaliadas. Assim, faz-se necessário o aprimoramento, fortalecimento e a implementação de programas e políticas intersetoriais de saúde e nutrição para a promoção de uma alimentação adequada e saudável, de maneira a garantir o pleno crescimento e desenvolvimento, por conseguinte alcance de uma longevidade saudável.

Descritores: Saúde Infantil; Vigilância Alimentar e Nutricional; Obesidade Infantil; Atenção Primária à Saúde



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



HÁBITOS E ESTILO DE VIDA ASSOCIADOS AO CONSUMO DE CARBOIDRATOS EM PARTICIPANTES DO ELSA-BRASIL

Leticia Batista de Azevedo¹, Oscar Geovanny Enriquez-Martinez¹, Kéllyda Cinnara da Silva Moura¹, Yazareni José Mercadante Urquíia¹, Sara Jarske¹, Carla Moronari de Oliveira Aprelini¹, Maria Del Carmen Bisi Molina².

¹Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Espírito Santo, Brasil

²Universidade Federal de Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: carboidratos são responsáveis por fornecer 50% ou mais da energia diária proveniente da dieta entre a maioria das populações no mundo. Lacunas no conhecimento são debatidas entre as quantidades ingeridas e sua associação nos desfechos em saúde. **Objetivo:** Analisar os hábitos e estilo de vida dependentes do consumo de carboidratos em participantes da linha de base do estudo longitudinal de saúde do adulto Elsa-brasil. **Métodos:** Foram analisados dados da linha de base do estudo ELSA-Brasil (2008-2010), um estudo de coorte multicêntrico objetivando o estudo das doenças crônicas, incluiu funcionários de ambos os sexos de seis instituições brasileiras de ensino superior e pesquisa com idades entre 35 e 74 anos. Para nossa análise foram analisados 11284 participantes. **Resultados:** A média de consumo de carboidratos foi de $339,6 \pm 105,5$ g/dia. As maiores medias foram no sexo feminino ($376,7 \pm 112,3$) com idade entre 35-74 anos ($346,7 \pm 106,4$), raça/cor preta ($363,2 \pm 108,5$), ensino fundamental completo ($371,2 \pm 111,0$), autopercepção de saúde muito ruim ($354,7 \pm 114,1$) presença de diabetes mellitus ($341,6 \pm 102,9$) e hipertensão arterial ($342,8 \pm 106,2$). Quanto as variáveis de saúde e hábitos de vida, o maior consumo foi associado a ser ex-fumante ($341,2 \pm 106,6$), uso de medicamentos hipoglicemiantes ($338,4 \pm 100,8$), consumo diário de fast foods ($394,7 \pm 102,8$), verduras ($337,1 \pm 107,9$) e frutas ($343,7 \pm 104,0$), ser ex-usuário de bebidas alcoólicas ($354,6 \pm 109,3$), bebedores binge ($356,7 \pm 112,6$) e prática de atividade física forte ($372,9 \pm 127,8$). O menor consumo foi encontrado à mudança de hábitos de vida ($336,6 \pm 104,7$) e realização de dieta para perda de peso ($334,7 \pm 106,6$) nos últimos 6 meses, bem como uso de suplemento vitamínico ($325,0 \pm 101,6$) e polimineral ($329,9 \pm 100,9$). **Conclusão:** Menores médias de consumo de carboidratos foram observadas em participantes que modificaram os hábitos de vida, enquanto maiores médias de consumo foram observadas naqueles com doenças crônicas não transmissíveis, podendo destacar-se paradoxalmente os participantes com diabetes mellitus pois a restrição no teor de carboidratos da dieta é um dos principais pilares no tratamento não farmacológico deste agravo.

Descritores: Hábitos de vida; Doenças crônicas não transmissíveis; Saúde do adulto



CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E SUA ASSOCIAÇÃO COM OS NÍVEIS DE COLESTEROL TOTAL EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO

Jénifer de Assis Almeida¹, Amanda Aparecida Oliveira da Silva¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção², Carina Aparecida Pinto³, Jackline Freitas Brilhante de São José⁴
Daniela Braga Lima¹, Hudsara Aparecida de Almeida Paula¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

² Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE IFSULDEMINAS), Minas Gerais, Brasil.

³Faculdade Pitágoras Anhanguera, Polo de Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

⁴Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Espírito Santo, Brasil.

E-mail: jenifer.almeida@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: O consumo de alimentos ultraprocessados têm crescido significativamente nas últimas décadas, inclusive entre escolares, e está frequentemente associado a um maior risco de doenças cardiovasculares e distúrbios metabólicos. **Objetivo:** Avaliar a associação do consumo de alimentos ultraprocessados com o perfil lipídico em escolares do município de Poço Fundo-MG. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, com amostra de 130 crianças com 6 a 9 anos, matriculadas em escolas públicas do município. Foram realizadas avaliações: de consumo alimentar e perfil bioquímico. O perfil bioquímico foi realizado, por meio de protocolos padronizados, com a mensuração dos níveis de: triglicerídeos, colesterol total, *Low Density Lipoprotein-cholesterol* LDL-c, *High Density Lipoprotein-cholesterol*/HDL-c, e *Very Low Density Lipoprotein*/VLDL. Os dados foram analisados com a utilização do *software* SPSS 21.0. O nível de significância estatística considerado foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas/UNIFAL-MG, sob o parecer de número 5.834.689, CAAE: 64063122.6.0000.5142. **Resultados:** Foi observado a ingestão de AUP em 86,9% da amostra, sendo maior para bebidas adoçadas (63,5%) e biscoito recheado, doces ou guloseimas (51,9%). Não houve associação do consumo de AUP com os seguintes marcadores de perfil lipídico: LDL-c ($p=0,125$), VLDL-c ($p=1,000$), HDL-c ($p=0,692$) e triglicerídeos ($p=0,742$). Ao contrário, o colesterol total apresentou associação com o consumo de AUP ($p=0,041$). **Conclusão:** A presença de AUP já nessa fase da vida pode ser potencialmente prejudicial à saúde e revelou uma associação significativa com os níveis elevados de colesterol total entre os escolares, o que pode comprometer também as condições de saúde futuras.

Descritores: Saúde infantil; Alimentos Ultraprocessados; Fatores de Risco Cardiometabólico.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



MARCADORES BIOQUÍMICOS DE ANEMIA E CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO SUL MINEIRO

Jénifer de Assis Almeida¹, Amanda Aparecida Oliveira da Silva¹, Luiz Felipe de Paiva Lourenção², Carina Aparecida Pinto³, Jackline Freitas Brilhante de São José⁴
Daniela Braga Lima¹, Hudsara Aparecida de Almeida Paula¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

²Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE IFSULDEMINAS), Minas Gerais, Brasil.

³Faculdade Pitágoras Anhanguera, Polo de Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

⁴Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Espírito Santo, Brasil.

Introdução: A presença de anemia entre escolares é uma preocupação em termos de saúde pública, especialmente em um contexto onde que o consumo de alimentos ultraprocessados/AUP têm aumentado significativamente. Estes alimentos têm sido associados a uma série de condições de saúde adversas, incluindo deficiências nutricionais como de ferro. **Objetivo:** Avaliar a associação entre o consumo de marcadores bioquímicos de risco de anemia e o consumo de alimentos ultraprocessados em escolares do município de Poço Fundo-MG. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, com amostra constituída por 130 crianças com idade entre 6 a 9 anos, matriculadas em escolas públicas da zona urbana do município. Foram realizadas diferentes avaliações, como: de consumo alimentar e perfil bioquímico com a mensuração de ferro sérico, hematócrito, Volume Corpuscular Médio/VCM e *Red Cell Distribution Width*/RDW, por meio de protocolos padronizados. Os dados foram analisados com a utilização do software SPSS 21.0. O nível de significância estatística considerada foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas/, UNIFAL-MG, sob o parecer de número 5.834.689, CAAE: 64063122.6.0000.5142. **Resultados:** O consumo de AUP foi de 86,9%, sendo maior para bebidas adoçadas (63,5%) e biscoito recheado, doces ou guloseimas (51,9%). Não foi observada associação entre os marcadores bioquímicos que indicam risco de anemia e o consumo de AUP: níveis de ferro sérico e hemoglobina ($p=0,346$), hematócrito ($p=0,127$), VCM ($p=0,510$) e RDW ($p=1,000$). **Conclusão:** Os resultados indicam que o consumo de alimentos ultraprocessados, neste estudo, não se associou a marcadores bioquímicos de risco de anemia. Avaliações contínuas dessa natureza devem ser realizadas visando a qualidade de vida atual e futura.

Descritores: Anemia; Escolares; Saúde Infantil; Alimentos Ultraprocessados.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E DEGENERAÇÃO MACULAR RELACIONADA À IDADE ENTRE ADULTOS MAIS VELHOS

Ricardo Antônio Vieira¹; Margarida Pereira Santos¹; Daniela Braga Lima¹; Tábatta Renata Pereira Brito¹.

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A degeneração macular relacionada à idade (DMRI) é uma doença degenerativa grave que afeta os olhos e é a principal causa de perda grave da visão entre pessoas com mais de 55 anos de idade em países desenvolvidos. A prevalência mundial da DMRI foi estimada em 8,69%. Com maiores expectativas de vida e uma proporção crescente de indivíduos idosos na população de muitos países, espera-se que a prevalência da DMRI aumente para 288 milhões de pessoas até 2040. Seu início e progressão foram associados a vários fatores genéticos e de estilo de vida, com a dieta parecendo desempenhar um papel fundamental neste último. Em particular, padrões alimentares ricos em alimentos vegetais demonstraram reduzir o risco de desenvolver a doença e diminuir as chances de progredir para estágios mais avançados em indivíduos que já têm a doença. **Objetivo:** verificar se existe associação entre estado nutricional e degeneração macular relacionada à idade em uma amostra nacional representativa da população com 50 anos ou mais do Brasil. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal que utilizou dados da linha de base do Estudo Longitudinal dos Idosos Brasileiros (ELSI-Brasil), coletados entre 2015 e 2016. A amostra do ELSI-Brasil inclui indivíduos com 50 anos ou mais, residentes em 70 municípios das diferentes regiões do país. A degeneração macular relacionada à idade foi avaliada por meio da seguinte questão: “Algum médico oftalmologista já disse que o(a) Sr(a) tem ou teve degeneração macular (degeneração da mácula)?”. O estado nutricional foi avaliado por meio do índice de massa corporal de acordo com os pontos de corte propostos pelo Ministério da Saúde. Na análise dos dados foi utilizada regressão logística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 34649814.3.0000.5091) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **Resultados:** Dos 7.868 participantes do ELSI-Brasil que tinham informações completas sobre as variáveis estudadas, 35,81% eram eutróficos, 11,28% estavam em baixo peso e 52,91% em sobrepeso. A prevalência ponderada de degeneração macular relacionada à idade foi de 1,64% (n=133). No modelo ajustado por sexo, faixa etária, multimorbidade e polifarmácia, pessoas com baixo peso apresentaram mais chances de relatar degeneração macular relacionada à idade (OR=1,78; IC95%=1,01-3,13). **Conclusão:** o presente estudo demonstrou que houve associação estatisticamente significativa entre a degeneração macular relacionada à idade e baixo peso, nos entrevistados com 50 anos ou mais.

Descritores: Estado nutricional; Degeneração macular; Envelhecimento.



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ATIVIDADE FÍSICA E CONSUMO DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS ENTRE ADULTOS E IDOSOS NA ONDA COVID DO ELSA-BRASIL

Yazareni José Mercadante Urquía¹; Haysla Xavier Martins¹; Taísa Sabrina Silva Pereira²; Letícia Batista de Azevedo¹; Maria del Carmen Bisi Molina^{1,3}.

¹Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Espírito Santo, Brasil.

²Universidad de las Américas Puebla, San Andrés Cholula, Puebla, México.

³ Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A pandemia de COVID-19 trouxe desafios significativos para a saúde pública no Brasil e no mundo, impactando diversos aspectos do estilo de vida, como a prática de atividade física e o consumo de bebidas não alcoólicas, incluindo bebidas açucaradas artificiais e café. **Objetivo:** Avaliar a relação entre atividade física e consumo de bebidas não alcoólicas entre adultos e idosos participantes do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil) durante a pandemia de COVID-19 (Onda COVID). **Métodos:** Estudo transversal com dados da Onda COVID, realizado em formato online e por meio de contato telefônico, em cinco dos seis centros de pesquisa do ELSA-Brasil, entre julho de 2020 e março de 2021. Foram analisadas variáveis sociodemográficas, de atividade física, consumo de bebidas não alcoólicas e fatores de estilo de vida por meio de análises bivariadas e modelos de regressão logística binária. As análises foram conduzidas no software SPSS versão 23.0, adotando-se significância estatística $p < 0,05$. O estudo recebeu aprovação nos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as instituições envolvidas, com os seguintes números de aprovação: FIOCRUZ-RJ: N° 4.063.982, UFES: N° 4.090.940, UFMG: N° 4.082.055, UFRGS: N° 4.023.601 e UFBA: N° 4.067.184. **Resultados:** Em 4442 participantes ($62,0 \pm 8,6$ anos de idade), foram encontradas diferenças significativas entre adultos e idosos nas variáveis sociodemográficas e de estilo de vida, influenciando os padrões de consumo de bebidas. Os participantes mais fisicamente inativos foram mais propensos a consumir bebidas açucaradas artificiais, com um aumento significativo das chances de consumo quando eram sedentários (OR: 2.13; IC95% 1.25-3.62) ou insuficientemente ativos (OR: 1.89; IC95% 1.10-3.16). O sedentarismo também aumentou quase duas vezes as chances de consumo de refrigerantes (OR: 1.97; IC95% 1.03-3.78). Por outro lado, aqueles com um nível de atividade física ativo apresentaram mais chances de consumir café sem açúcar (OR: 1.77; IC95% 1.07-2.93). **Conclusão:** Baixos níveis de atividade física foram associados ao consumo de refrigerantes e bebidas artificiais açucaradas, enquanto níveis altos de atividade física foram associados ao consumo de café sem açúcar na coorte do ELSA-Brasil durante a pandemia de COVID-19. Estes achados destacam a importância da promoção da atividade física entre adultos e idosos nas estratégias de saúde pública.

Descritores: Atividade Física; Comportamento Sedentário; Bebidas Adoçadas com Açúcar; COVID-19; Estilo de Vida.



SOLIDÃO E CONSUMO EXCESSIVO EPISÓDICO DE ÁLCOOL ENTRE ADULTOS E IDOSOS NO ELSA-BRASIL DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Yazareni José Mercadante Urquía¹; Oscar Geovanny Enriquez-Martinez¹; Taísa Sabrina Silva Pereira²; Maria del Carmen Bisi Molina^{1,3}.

¹Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Espírito Santo, Brasil.

²Universidad de las Américas Puebla, San Andrés Cholula, Puebla, México.

³Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A solidão, recentemente reconhecida pela OMS como um problema de saúde global, tem sido associada a diversos problemas de saúde, incluindo o consumo excessivo de álcool. Durante a pandemia de COVID-19, as medidas de isolamento social aumentaram a sensação de solidão, criando um ambiente propício para o aumento do consumo de álcool. **Objetivo:** Avaliar a relação entre solidão e consumo excessivo episódico de álcool entre adultos e idosos do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil) durante a pandemia de COVID-19 (Onda COVID). **Métodos:** Estudo transversal com dados da Onda COVID, realizado em cinco dos seis centros de pesquisa do ELSA-Brasil, entre julho de 2020 e março de 2021. A coleta de dados foi realizada em formato online e por meio de contato telefônico com entrevistadores treinados e certificados. Foram analisadas variáveis sociodemográficas, consumo de álcool, hábitos de vida, distanciamento social e solidão através de questionários validados. Foram conduzidas análises bivariadas e modelos de regressão logística binária no software SPSS versão 23.0, adotando-se significância estatística $p < 0,05$. O estudo recebeu aprovação nos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as instituições envolvidas, com os seguintes números de aprovação: FIOCRUZ-RJ: Nº 4.063.982, UFES: Nº 4.090.940, UFMG: Nº 4.082.055, UFRGS: Nº 4.023.601 e UFBA: Nº 4.067.184. **Resultados:** Em 4297 participantes da Onda COVID ($62,1 \pm 8,6$ anos de idade), foram identificadas diferenças significativas por sexo em variáveis sociodemográficas e na frequência de solidão, sendo esta mais prevalente entre as mulheres, que, em sua maioria, estavam aposentadas e em situação conjugal "sem companheiro/a". A solidão aumentou em 61% as chances de consumo excessivo episódico de álcool – consumo de 4 ou mais bebidas em um período de 2 horas, mais de uma vez por mês – entre as mulheres (OR: 1,61; IC95% 1,14-2,28). Essa associação não foi identificada entre os homens, os quais apresentaram menor prevalência de solidão. **Conclusão:** A solidão associou-se ao consumo excessivo episódico de álcool entre mulheres adultas e idosas na coorte do ELSA-Brasil durante a pandemia de COVID-19. Estes achados destacam a importância de estratégias de promoção da saúde mental e mitigação dos impactos da solidão em comportamentos de risco à saúde, especialmente entre grupos vulneráveis e em cenários de crises sanitárias que envolvem medidas de restrição de contatos sociais.

Descritores: Consumo de Bebidas Alcoólicas; Solidão; COVID-19; Distanciamento Físico.



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ASSOCIAÇÃO ENTRE DEGENERAÇÃO MACULAR RELACIONADA À IDADE E OBESIDADE EM BRASILEIROS COM 50 ANOS OU MAIS: RESULTADOS DO ESTUDO LONGITUDINAL DA SAÚDE DOS IDOSOS BRASILEIROS (ELSI-BRASIL)

Bruna Costa Monteiro Hadler¹, Amanda Maria de Sousa Romeiro¹, Maria Claret Costa Monteiro Hadler¹, Érika Aparecida da Silveira¹.

¹Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Goiás - UFG, Goiânia, Goiás, Brasil.

Introdução: A degeneração macular relacionada à idade (DMRI) é uma das principais causas de deficiência visual em adultos mais velhos no mundo. Estudos recentes têm investigado os fatores de risco para DMRI, incluindo a obesidade, que é um problema de saúde global crescente. No entanto, a relação entre DMRI e obesidade ainda não é totalmente compreendida, especialmente em populações brasileiras. **Objetivo:** Avaliar a associação entre DMRI e obesidade em indivíduos com 50 anos ou mais. **Métodos:** Estudo transversal realizado a partir de dados do Estudo Longitudinal da Saúde dos Idosos Brasileiros (ELSI-Brasil), coletados entre 2019 e 2021. O ELSI-Brasil é um estudo de coorte domiciliar conduzido em amostra nacional representativa da população brasileira. A obesidade foi classificada conforme os critérios da Organização Mundial da Saúde, com Índice de Massa Corporal (IMC) ≥ 30 kg/m². Análises estatísticas descritivas, qui-quadrado, qui-quadrado de tendência e regressão de Poisson com ajuste robusto da variância foram realizadas usando o software Stata 16.0, com nível de significância de 0,05. O ELSI-Brasil foi aprovado pelo Comitê de Ética da Fundação Oswaldo Cruz, Minas Gerais, Brasil (CAAE: 34649814.3.0000.5091). **Resultados:** Foram avaliados 2.767 indivíduos com idade ≥ 50 anos, dos quais 1,23% (n=34) tinham DMRI, com 50% sendo do sexo feminino. Após a exclusão dos participantes sem respostas claras ou dados de IMC, restaram 2.433 indivíduos para análise. A prevalência de DMRI neste grupo foi de 1,11% (n=27) e de obesidade foi de 30,66% (n=746). Dentre os obesos, a prevalência de DMRI foi de 0,94% (n=7) e de 1,19% (n=20) entre os não obesos. A razão de prevalência (RP) de DMRI para indivíduos não obesos foi de 1,26 (IC 95%; 0,54-2,98; p=0,593), indicando que não houve associação significativa entre obesidade e DMRI. A prevalência de DMRI foi de 0,87% (n=13; OR=1,0) para entrevistados de 50 a 64 anos, 1,58% (n=13; OR=1,82; p=0,129) para aqueles entre 65 e 74 anos, e 1,76% (n=8; OR=2,04; p=0,116) para indivíduos com ≥ 75 anos. Observou-se uma tendência ao aumento da DMRI com o avançar da idade pelo teste de tendência do qui-quadrado (p=0,076). As razões de prevalência nas faixas etárias de 65-74 anos e ≥ 75 anos foram de RP=1,81 (IC 95%; 0,84-3,88; p=0,129) e RP=2,02 (IC 95%; 0,84-4,84; p=0,116), respectivamente, sem significância estatística pela regressão (p do modelo = 0,190). **Conclusão:** Não houve associação significativa entre obesidade e DMRI em adultos brasileiros com idade de 50 anos ou mais. Contudo, observou-se uma tendência de aumento da prevalência de DMRI com a idade, embora as razões de prevalência não tenham variado significativamente.

Descritores: Degeneração Macular; Obesidade; Saúde do Idoso; Epidemiologia; Estudos Transversais.



PREVALÊNCIA DE SOBREPESO EM PESSOAS IDOSAS INDÍGENAS QUE VIVEM NO ESTADO DO CEARÁ

Renan Souto Pereira¹, João Victor Alves Martins², Pedro de Oliveira Albuquerque³, Alane de Sousa Nascimento Almeida⁴, Mayra Luiza Rodrigues Perdigão⁵, Deise Lima Santos⁶

^{1,2,3,4,5} Universidade Estadual do Ceará – UECE, Fortaleza/CE, Brasil

⁶Centro Estadual de Atenção Especializada – CEAE, Araçuaí/MG, Brasil

Introdução: O Índice de Massa Corporal – IMC em populações específicas é um importante preditor no campo da epidemiologia para análise do estado nutricional e desfechos em saúde. Em populações idosas indígenas, os estudos sobre os componentes do estado nutricional ainda são escassos no Brasil, requerendo assim maior atenção. **Objetivo:** Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi descrever o IMC de pessoas idosas indígenas que vivem no estado do Ceará. **Métodos:** Tratou-se de um estudo transversal, de natureza quantitativa, que utilizou dados secundários obtidos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) sobre o IMC de pessoas idosas indígenas que residem no estado do Ceará. A busca dos dados correspondeu ao ano de 2023 com filtro para as cidades de Fortaleza, Caucaia, Maracanaú, Itarema e Monsenhor Tabosa/CE. A escolha dessas cidades é por estarem entre as cinco primeiras com maior número de pessoas indígenas que vivem no estado do Ceará, conforme levantamento do censo demográfico de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. A coleta dessas informações ocorreu através do formulário do estado nutricional consolidado usado pelo SISVAN-Web, disponível para consulta pública em formato de relatório. **Resultados:** O município de Fortaleza consta de 161 pessoas idosas indígenas que tiveram seu IMC aferido, cujo a maioria (77 – 47,83%) foram classificadas com Sobrepeso. No município de Caucaia 62 indivíduos foram avaliados e a maioria (32 – 51,62%) estavam com Sobrepeso. Em Maracanaú apenas 16 indivíduos foram analisados e a maior parte apresentaram Sobrepeso (8 – 50%). Na cidade de Itarema 17 indivíduos foram analisados e observou-se prevalência de Eutrofia (9 – 52,94%). Por fim, Monsenhor Tabosa com 32 indivíduos avaliados predominou também o Sobrepeso (16 – 50%). A prevalência de Sobrepeso nas pessoas idosas indígenas que residem nas cidades incluídas desse levantamento é semelhante aos dados encontrados em todo o estado do Ceará, ou seja, do total de 1.676 indivíduos que foram classificados segundo o IMC em todo o estado do Ceará no ano de 2023, a maioria apresentou Sobrepeso (746 – 44,51%). Observa-se na literatura que essa classe populacional está gradativamente evadindo de seus territórios e agrupamentos tradicionais e vivendo mais próximo da área urbana. Dessa forma, passam a ter mais contato com estilo de vida ocidental, o que pode refletir no excesso de peso. Por outro lado, destaca-se que uma maior reserva de gordura corporal na pessoa idosa tem sido associada a redução da mortalidade por todas as causas, sendo o Sobrepeso um fator de proteção. **Conclusão:** Houve prevalência de Sobrepeso em pessoas idosas indígenas que vivem no estado do Ceará. Portanto, maior atenção deve ser dada a essa parcela populacional para que medidas em saúde sejam adotadas.

Descritores: Índice de Massa Corporal; Saúde do Idoso; Minorias Étnicas e Raciais.



PRODUTOS LÁCTEOS E DERIVADOS: ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM E CUSTO

Bianca Lino Pinto¹, Laís Ramos Sant Ana¹, Lívia Araújo Silva¹, Daniela Alves Silva¹, Geralda Gillian Silva Sena¹ (bianca.pinto@edu.ufes.br)

¹ Universidade Federal do Espírito Santo - UFES, Vitória/ES - Brasil.

Introdução: Produtos de leite e seus derivados destacam-se por ser uma das principais fontes de cálcio, dentre outros nutrientes, fundamentais para a saúde do idoso. Porém, o consumo desses alimentos mostra-se deficiente e as informações dos rótulos não têm sido claras, legíveis e acessíveis para essa população. Pela praticidade e possibilidade de facilitarem a rotina do idoso, quanto ao preparo de refeições, sua compreensão é indispensável. **Objetivo:** Verificar a adequação dos rótulos de leite e derivados comercializados em supermercados de Vitória, ES, perante legislações vigentes e custo dos produtos. **Métodos:** Trata-se de estudo observacional e descritivo que avaliou as informações dos rótulos de leite e derivados. Registrou-se 40 rótulos por captura de imagem, entre abril e dezembro de 2023. Suas informações foram inseridas em uma lista de verificação com itens relacionados à rotulagem, estabelecidos pelas RDCs N° 727/2022 e N° 429/2020, e IN N° 75/2020 - Anvisa. Classificou-se os produtos de acordo com RTIQ em: bebida láctea (3), creme de leite (3), creme de ricota (2), doce de leite (2), iogurte (3), leite - UHT (3), pasteurizado (2) e condensado (3), manteiga (3), queijos - cremoso (3), minas padrão (3), mussarela (2), parmesão (5), e requeijão (3). De 2-3 marcas por produto foram avaliadas e classificadas nas categorias de preço: mais barata (MB), intermediária (I) e mais cara (MC). Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel®. **Resultados:** Para a RDC N° 727, 14 rótulos (35%) estavam totalmente conformes. As principais inadequações foram relacionadas à declaração do país de origem (15%), identificação do lote por meio da letra “L” (12,5%) e declaração de que o produto continha lactose logo após aos ingredientes (12,5%). Do todo, 27 rótulos (67,5%) não apresentaram Tabela de Informação Nutricional (TIN) atualizada, porém ainda dentro do prazo de adequação. Estes foram excluídos da análise quando se avaliou informações da RDC N°429 e IN N° 75. Então, 5 rótulos (38,5%) estavam totalmente adequados. Inconformidades referiram-se aos itens da TIN: declaração das quantidades não significativas de valor energético ou de nutrientes como zero (23,1%), uso de margens internas e formatação (23,1%), ausência e/ou repetição do termo “porções” e indentações de gorduras trans e saturadas (23,1%). Classificou-se 15 (37,5%), 11 (27,5%) e 14 (35%) rótulos como sendo MC, I e MB, respectivamente. **Conclusão:** Inconformidades foram constatadas na rotulagem dos produtos lácteos e derivados. Estas favorecem a vulnerabilidade da população idosa no processo de escolha de produtos alimentícios. O custo, neste estudo, não interfere na aquisição dos produtos, por ter sido encontrado valor semelhante para MC e MB. Medidas mais assertivas dos órgãos fiscalizadores precisam ser tomadas e o desenvolvimento de ações educativas voltadas para a rotulagem de alimentos são necessárias.

Descritores: Leite; Nutrição do idoso; Rotulagem de alimentos; Legislação.



Associação entre Retinopatia Diabética e Obesidade em Brasileiros com 50 Anos ou Mais: Resultados do Estudo Longitudinal da Saúde dos Idosos Brasileiros (ELSI-Brasil)

Bruna Costa Monteiro Hadler¹, Amanda Maria de Sousa Romeiro¹, Maria Claret Costa Monteiro Hadler¹, Érika Aparecida da Silveira¹.

¹Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Goiás - UFG, Goiânia, Goiás, Brasil.

Autora correspondente: Bruna Costa Monteiro Hadler (E-mail: brunamhadler@gmail.com).

Introdução: A retinopatia diabética (RD) é uma complicação microvascular comum do diabetes mellitus e uma das principais causas de cegueira em adultos e idosos. A obesidade é um fator de risco significativo para o desenvolvimento de diabetes tipo 2 e suas complicações, incluindo a RD. No entanto, a relação direta entre obesidade e RD ainda não é completamente elucidada. **Objetivo:** Avaliar a associação entre retinopatia diabética e obesidade em indivíduos com 50 anos ou mais. **Métodos:** Este estudo transversal utilizou-se de dados do Estudo Longitudinal da Saúde dos Idosos Brasileiros (ELSI-Brasil), coletados entre 2019 e 2021. As variáveis sociodemográficas e de saúde foram coletadas por meio de entrevistas e exames clínicos. A obesidade foi classificada conforme os critérios da Organização Mundial da Saúde, com índice de massa corporal (IMC) ≥ 30 kg/m². A prevalência de retinopatia diabética foi determinada com base em autorrelato de diagnóstico médico. Análises estatísticas descritivas, qui-quadrado, qui-quadrado de tendência e regressão de Poisson com ajuste robusto da variância foram realizadas usando o software Stata 16.0, com nível de significância de 0,05. **Resultados:** Foram avaliados 2.768 indivíduos com idade ≥ 50 anos, dos quais 1,63% (n=45) tinham retinopatia diabética, com 57,8% sendo do sexo masculino. Após a exclusão dos participantes sem respostas claras ou dados de IMC, restaram 2.433 indivíduos para análise. A prevalência de obesidade neste grupo foi de 30,62% (n=745) e de retinopatia diabética foi de 1,69% (n = 41). Dentre os obesos, a prevalência de retinopatia diabética foi de 1,61% (n=12) e de 1,72% (n=29) entre os não obesos. A análise revelou que a prevalência de retinopatia diabética em indivíduos obesos foi de 1,61% (n=12). A razão de prevalência (RP) ajustada para obesidade foi de 0,94 (IC 95%: 0,48-1,83), indicando uma associação não significativa entre obesidade e retinopatia diabética (p=0,850). Além disso, a prevalência de retinopatia diabética foi maior em indivíduos com 75 anos ou mais (RP=2,70; IC 95%: 1,34-5,43; p=0,005) e naqueles com renda mais alta, no 4º quartil (RP=2,35; IC 95%: 1,06-5,19; p=0,035). **Conclusão:** Não houve associação significativa entre obesidade e retinopatia diabética em adultos brasileiros com idade de 50 anos ou mais. No entanto, a idade avançada e a alta renda se mostraram como fatores de risco para a retinopatia diabética. Esses resultados destacam a necessidade de políticas de saúde pública focadas na prevenção e controle da diabetes e suas complicações, especialmente entre os idosos.

Descritores: Retinopatia Diabética, Obesidade, Diabetes Mellitus, Saúde dos Idosos, Epidemiologia.



ATIVIDADE PROTEOLÍTICA DO SUCO DE ABACAXI (*ANANAS COMOSUS*) E SEU POTENCIAL PARA LIBERAÇÃO DE PEPTÍDEOS ANTIOXIDANTES DE GLOBULINAS ISOLADAS DE GRÃO-DE-BICO.

Fernanda Eduarda Aparecida Coelho¹, Sarah Cristina de Oliveira Dias², Taiara de Fátima Lúcio¹, Olga Luisa Tavano^{1,2}

¹ Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade – PPGNL/UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Com o crescente interesse por produtos à base de vegetais, como bebidas que veiculem proteínas, novas formulações que propiciem o aumento de características benéficas à saúde vêm ganhando atenção. O abacaxi pode apresentar atividade proteolítica em seu suco através de suas enzimas (bromelinas) que poderiam tanto auxiliar na extração de proteínas insolúveis, posto que peptídeos se tornam mais solúveis, como promover a liberação de determinados peptídeos com bioatividades de interesse à saúde humana. **Objetivo:** Verificar o potencial de aplicação do suco de abacaxi na produção de extratos aquosos proteicos contendo globulinas de grão-de-bico, e os possíveis benefícios gerados pela alteração na atividade antioxidante do extrato. **Métodos:** Foram utilizados os sucos extraídos de 3 abacaxis obtidos no comércio local de Alfenas-MG, retirando-se as cascas, triturando-se em processador doméstico e filtrando-se. Os “sucos” gerados foram caracterizados quanto ao seu pH, proteínas totais e atividade de protease. Os mesmos sucos foram adicionados às globulinas extraídas de grãos de bico (var. GB Cappuccino) por método de solubilidade, e as atividades antioxidantes do hidrolisado avaliados com uso de DPPH. **Resultados:** Os sucos apresentaram atividade proteolítica e foram capazes de promover a hidrólise da globulina. Sendo o grau de hidrólise acompanhado pelo número de alfa amino grupos liberados, após 24h de hidrólise, o suco de abacaxi foi capaz de promover a liberação de o dobro de alfa amino grupos: passando de 672,58 aos 2 min de hidrólise para 1390,00 nmol/ml. O que representa cerca de 717,57 nmol de ligações peptídicas rompidas/ml de solução. Embora se observe atividade proteolítica, o aumento do grau de hidrólise não foi acompanhado pelo aumento da atividade antioxidante do hidrolisado. Ao contrário, a atividade antioxidante foi mais elevada aos 2 minutos de hidrólise (2.002,45 nmol de eq. TROLOX), sofrendo queda e alcançando menor grau em 15 h de hidrólise (942,40 nmol eq.de TROLOX). **Conclusão:** O extrato a partir do abacaxi se mostrou promissor para ser utilizado como ingrediente na produção de bebidas considerando seu potencial de hidrólise. Mas, sendo a atividade antioxidante o foco da atenção, será necessário que se busque a melhor condição da hidrólise para sua promoção.

Descritores: proteínas; hidrólise; enzimas; abacaxi



INFLUÊNCIA DA FAIXA ETÁRIA, DURAÇÃO DO SONO E FREQUÊNCIA DE RONCO NA ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESCORE BOAH E ANGINA

Gabriela da Silva Machado¹, Hana Gabriela Severino Araújo¹, Paula Brumana Correa¹, Camila Cunha Santos¹, Maria Fernanda Nunes Pinheiro Barbosa¹, Gabriel Nunes Pinheiro Barbosa¹, Luiz Antônio Alves de Menezes-Júnior¹

¹ Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, UFOP, Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: A apneia obstrutiva do sono (AOS) é caracterizada pelo fechamento parcial ou total das vias aéreas superiores durante o sono e está associada a um risco aumentado de doenças cardiovasculares, como a angina. Neste contexto, fatores cardiometabólicos e a fragmentação do sono podem impactar negativamente a longevidade. **Objetivo:** Avaliar a influência da faixa etária, da duração do sono e da frequência de ronco na associação entre o escore BOAH (*Body mass index, Observed apnea, Age, and Hypertension*) e angina em participantes do NHANES (*National Health and Nutrition Examination Survey*) de 2017 a março de 2020. **Métodos:** Estudo transversal realizado com 4361 participantes. Utilizou-se o escore BOAH para categorizar o risco de AOS. Assim, os participantes foram classificados em baixo risco de AOS (escore < 2) ou alto risco de AOS (escore $\geq$ 2). A presença de angina foi determinada por um questionário, considerando dor torácica após esforço físico como critério diagnóstico. Os participantes foram classificados em adulto (< 60 anos) ou idoso ($\geq$ 60 anos). A duração do sono foi definida em curtos dormidores (< 8 horas dormidas) ou longos dormidores ($\geq$ 8 horas dormidas). A frequência de ronco foi categorizada em: nunca, raramente (1-2 noites por semana), ocasionalmente (3-4 noites por semana) e frequentemente (5 ou mais noites por semana). Realizou-se regressão logística multivariada ajustada por variáveis de confusão (sexo, idade, raça, escolaridade, circunferência da cintura, diabetes, hipercolesterolemia, tabagismo e consumo de álcool), e estratificada por faixa etária, tempo total de sono, e frequência de ronco, por meio do programa STATA versão 15.0. O protocolo de pesquisa do NHANES foi aprovado pelo *National Center for Health Statistics* (NCHS) (Protocolo #2018-01). **Resultados:** Na análise multivariada estratificada, observou-se que o alto risco de AOS foi mais fortemente associado com a angina em adultos (*OR*:3,90; *IC*95%:1,81–8,43) e curto dormidores (*OR*:3,70; *IC*95%:1,93–7,12) do que nos idosos (*OR*:2,81; *IC*95%:1,40–5,65) ou longo dormidores (*OR*:2,78; *IC*95%:1,40–5,50). Em relação ao ronco, foi observado que a chance de apresentar angina em indivíduos com alto risco para AOS aumentou proporcionalmente com a frequência de ronco, com um *OR* variando de 3,26 a 5,18. **Conclusão:** A associação entre AOS e angina mostrou-se mais intensificada em adultos e em curtos dormidores, e foi influenciada pelo ronco. Nota-se a importância da avaliação do ronco e do sono em indivíduos com angina, de modo a embasar intervenções para melhora do sono e, consequentemente, aumentar a longevidade na população.

Descritores: Angina; apneia obstrutiva do sono; escore de BOAH.



BAIXO CONSUMO DE BCAAS E PROTEÍNAS REGULA A GLICEMIA E GANHO DE PESO EM RESPOSTA À COMPOSIÇÃO DA DIETA E AO EXERCÍCIO FÍSICO

Larissa Sander Magalhães¹, César Augusto Pinzón Osório¹, Bianka Machado Zanini¹, Inês Laco de Assis¹, Ana Júlia Nunes da Silva¹, Gabriela Altmayer Blanco¹, Shara Pereira Sodré¹,
Ândrea Goia Alsino Nogueira¹, Augusto Schneider¹.

¹Indicação da Instituição: Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.

Introdução: A reserva ovariana consiste principalmente em folículos primordiais contendo o oócito e uma camada de células da pré-granulosa. Os folículos são recrutados em um processo irreversível, culminando na menopausa, sendo esse estágio determinante na saúde da mulher. A obesidade e o aumento dos BCAAs circulantes, estão diretamente associados à resistência insulínica, quadro observado também na menopausa. **Objetivo:** Testar os efeitos da restrição de proteínas, BCAAs e do exercício físico em camundongos fêmeas obesos e magros no ganho de peso e metabolismo de glicose. **Métodos:** Camundongos fêmeas da linhagem C57BL/6 com três meses de idade foram mantidos sob condições controladas. Este estudo foi aprovado no comitê de ética animal da UFPel (025462/2023-92). Metade dos camundongos foi alimentada com dieta rica em gordura (n=78; 60% de gordura) e a outra metade com dieta controle (n=64; 10% de gordura) por três meses. Aos seis meses de idade, os camundongos de cada grupo foram divididos em mais quatro grupos: sedentários, exercício de resistência, restrição proteica e restrição de BCAAs. Para exercícios resistidos, os camundongos foram submetidos a exercício de subir escadas três dias por semana com cargas progressivas adicionadas na base da cauda. **Resultados:** Ao receberem uma dieta com baixo teor de proteínas e BCAAs, camundongos obesos tiveram uma redução de massa corporal ($p < 0,05$). A mudança na massa corporal nos camundongos obesos foi similar entre o exercício e uma dieta com baixo teor de gordura ($p < 0,05$), porém menor perda observada pela redução de proteínas e BCAAs. Em camundongos magros, o exercício não afetou o ganho de massa corporal, no entanto, a restrição de proteínas e BCAAs reduziu o ganho de massa corporal em comparação com os camundongos controle e os que fizeram exercícios ($p < 0,05$). A massa corporal final em camundongos obesos recebendo uma dieta com baixo teor de proteínas ou BCAAs foi similar à dos camundongos controle sob uma dieta com baixo teor de gordura ($p < 0,05$). Restringir proteínas ou BCAAs reduziu a massa do tecido adiposo visceral em camundongos obesos, de forma similar ao observado quando os camundongos obesos receberam uma dieta de baixa caloria ($p < 0,05$). As concentrações de glicose em jejum foram mais altas em camundongos obesos do que em magros ($p < 0,05$). Em camundongos magros, o exercício, a restrição de proteínas ou BCAAs não tiveram efeito nos níveis de glicose em jejum ($p < 0,05$). No entanto, em camundongos obesos, a restrição de proteínas e BCAAs reduziu os níveis de glicose em jejum ($p < 0,05$). **Conclusão:** A restrição de proteínas e BCAAs independente de exercício físico foi capaz de reduzir o peso corporal e glicemia de camundongos obesos e magros.

Descritores: BCAAs; Baixa proteína; Exercício físico; Menopausa.



MORTALIDADE POR HIPERTENSÃO, DIABETES E OBESIDADE NA POPULAÇÃO IDOSA DE MINAS GERAIS: ANÁLISE DE TENDÊNCIA TEMPORAL, 2012-2021

Thays de Oliveira Estevam¹, Daniela Mayumi Usuda Prado Rocha², Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Tábatta Renata Pereira de Brito¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹.

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa, Minas Gerais, Brasil

Introdução: As Condições Crônicas Não Transmissíveis (CCNT) possuem etiologia múltipla envolvendo vários fatores de risco e, atualmente, são consideradas a principal causa de morte prematura correspondendo a aproximadamente 70% da mortalidade mundial. É importante ressaltar que esse cenário é marcado pela transição demográfica onde há aumento expressivo da população acima de 60 anos e pela transição epidemiológica que é marcada pela diminuição progressiva da mortalidade por condições infecciosas e aumento dos óbitos por condições cardiovasculares, neoplasias, causas externas e outras CCNT. **Objetivo:** Analisar a tendência temporal da taxa de mortalidade por Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), Diabetes Mellitus tipo 2 (DM) e obesidade nas pessoas idosas em MG entre 2012 e 2021. **Métodos:** Trata-se de um estudo ecológico de séries temporais, com dados públicos, coletados por meio das informações da Declaração de Óbito (DO) que são inseridas no Sistema de Informação sobre Mortalidade (SIM). As variáveis foram exportadas para o programa RStudio por meio do pacote microdata, realizado o filtro com as variáveis dependentes: idade (maior que 60 anos), sexo, município, CID para HAS (I10, I10.0, I11, I11.0, I11.9), DM (E11 a E11.9) e obesidade (E66 a E66.2, E66.8 e E66.9), além da variável independente: ano-calendário da série histórica analisada. A análise descritiva e cálculo de taxas foram realizadas pelo Excel. Os testes estatísticos foram realizados por meio do Stata versão 17, utilizando a regressão linear pelo método de Prais-Winsten e a tendência foi classificada como estacionária ($p > 0,05$), decrescente ou crescente ($p < 0,05$ com coeficiente de regressão negativo e positivo, respectivamente). **Resultados:** A HAS, DM e obesidade são responsáveis por aproximadamente 5% da mortalidade em pessoas idosas de Minas Gerais. A obesidade apresenta a menor taxa de mortalidade, seguido do DM e HAS. A tendência da taxa de mortalidade foi crescente para HAS, DM e obesidade ($p < 0,05$). **Conclusão:** Diante dos resultados encontrados, sugere-se que a obesidade seja uma condição subnotificada pelos profissionais de saúde ao preencher a DO. A mortalidade por HAS, DM e obesidade tiveram aumento significativo ao longo da série histórica analisada. Os resultados apresentados indicam a necessidade de construir políticas públicas para o enfrentamento das CCNT em Minas Gerais voltadas para a promoção da longevidade.

Descritores: Taxa de Mortalidade; Envelhecimento; Epidemiologia; Doenças Não Transmissíveis.



INTERNAÇÕES POR HIPERTENSÃO, DIABETES E OBESIDADE NA POPULAÇÃO IDOSA DE MINAS GERAIS: ANÁLISE DE TENDÊNCIA TEMPORAL, 2012-2021

Thays de Oliveira Estevam¹, Daniela Mayumi Usuda Prado Rocha², Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Tábatta Renata Pereira de Brito¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A prevalência das Condições Crônicas Não Transmissíveis (CCNT) tem aumentado, caracterizando a transição epidemiológica. Esse cenário impulsionou mudanças nos níveis de assistência à saúde, desde a atenção primária até a terciária. As internações por CCNT ocorrem quando a condição não foi controlada ou até mesmo prevenida pela atenção primária. Contudo, a idade é um fator de risco para as CCNT e para a internação por complicação dessas condições. **Objetivo:** Analisar a tendência temporal da taxa de internação por Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), Diabetes Mellitus tipo 2 (DM) e obesidade nas pessoas idosas em Minas Gerais entre 2012 e 2021. **Métodos:** Trata-se de um estudo ecológico de séries temporais, com dados públicos, coletados por meio das informações da Autorização de Internação Hospitalar (AIH) que são inseridas no Sistema de Informações Hospitalares (SIH). As variáveis foram exportadas para o programa RStudio por meio do pacote microdata, realizado o filtro com as variáveis dependentes: idade (maior que 60 anos), sexo, município, CID para HAS (I10, I10.0, I11, I11.0, I11.9), DM (E11 a E11.9) e obesidade (E66 a E66.2, E66.8 e E66.9), além da variável independente: ano-calendário da série histórica analisada. A análise descritiva e cálculo de taxas foram realizadas pelo Excel. Os testes estatísticos foram realizados por meio do Stata versão 17, utilizando a regressão linear pelo método de Prais-Winsten e a tendência foi classificada como estacionária ($p > 0,05$), decrescente ou crescente ($p < 0,05$ com coeficiente de regressão negativo e positivo, respectivamente). **Resultados:** As internações por HAS, DM e obesidade correspondem a aproximadamente 1% das internações em pessoas idosas de Minas Gerais. A tendência da taxa de internação foi decrescente ($p < 0,001$), estacionária ($p = 0,352$) e crescente ($p < 0,001$) por HAS, DM e obesidade, respectivamente. **Conclusão:** Houve diminuição nas internações por HAS ao longo da série histórica estudada, ao passo que não houve mudanças significativas nas internações por DM, isso sugere que as políticas públicas de enfrentamento dessas condições contribuíram para evitar complicações em que são necessárias internação. Por fim, é importante destacar o aumento significativo de internações por obesidade na série temporal, neste sentido os resultados deste estudo enfatizam a necessidade de elaboração de políticas públicas para o enfrentamento desta condição que é fator de risco para as demais CCNT.

Descritores: Hospitalização; Envelhecimento; Epidemiologia; Doenças Não Transmissíveis.



INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM E DE PREÇOS DE ALIMENTOS *LIGHT* E *DIET* EM ESCOLHAS ASSERTIVAS PELOS CONSUMIDORES

Guilherme Schott Damião Almeida (guilherme.s.almeida@edu.ufes.br)¹, Larissa Corteletti
Cardoso¹, Daniela Alves Silva¹, Geralda Gillian Silva Sena¹

¹Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil

Introdução: O alcance de idades mais longevas em boas condições físicas, funcionais e mentais tem impulsionado políticas públicas e, consequentemente, o desenvolvimento de produtos pela indústria. Neste sentido, os alimentos *light* e *diet*, formulados para atender a restrições dietéticas específicas, com reduções e/ou exclusões em componentes como calorias, gorduras e açúcar. Esses produtos são promovidos como opções que podem contribuir para o tratamento e prevenção de doenças crônicas, bem como na promoção da longevidade. Entretanto, inadequações contidas nos rótulos nutricionais podem induzir o consumidor a erro ou engano e comprometer a sua escolha. Outro aspecto que pode limitar o acesso a esses alimentos é o fato de tenderem a apresentar custo mais elevado, quando comparado aos tradicionais. **Objetivo:** Avaliar a conformidade da rotulagem nutricional de alimentos *light* e *diet* e comparar os seus preços com produtos tradicionais. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional e descritivo realizado em supermercados de Vitória, ES, por meio da análise de informações contidas nos rótulos de produtos *light* e *diet*. A mesma foi realizada por meio da aplicação de uma lista de verificação, contendo 178 itens, referentes às Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) n° 727/2022 e n°429/2022 e à Instrução Normativa (IN) n°75/2020. Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel®, a partir da coleta no Google Forms®. **Resultados:** Foram registrados 39 rótulos, sendo os produtos das categorias de laticínios, panificados, temperos, alimentos adoçados e bebidas. Verificou-se 9,8% de inconformidade, com ao menos uma inadequação em cada produto, sendo as principais delas referentes a não declaração de informações, como: valor nutricional em 100g do alimento; número de porções presente na embalagem e o cumprimento de requisitos específicos de formatação da tabela nutricional. Além disso, 35,9% (n=14) estavam em desacordo com os modelos da nova rotulagem, ultrapassando o prazo para adequação. Em relação aos preços, observou-se que os produtos *light* e *diet* custaram, em média, 12,5% a mais quando comparados aos mesmos produtos tradicionais. **Conclusão:** As inadequações encontradas podem induzir interpretações errôneas ou influenciar negativamente o senso crítico dos consumidores. Ademais, o preço mais elevado de produtos *light* e *diet* pode desestimular o consumo desses alimentos e prejudicar, especialmente os indivíduos idosos, uma vez que limita o acesso a essas opções e pode agravar potencialmente condições de saúde comuns nessa faixa etária, como hipertensão e diabetes.

Descritores: longevidade, preços, alimentos industrializados, rotulagem de alimentos



AVALIAÇÃO DA ADEÇÃO A HÁBITOS DE VIDA SAUDÁVEIS PROMOVIDOS PELA *WORLD CANCER RESEARCH FUND* (WCRF) E *AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH* (AICR) DE MULHERES EM FLORIANÓPOLIS.

Eduarda Sayuri Futigami Robes¹, Larissa Foti¹, Luana Ronau Mattos¹, Jaqueline Schroeder de Souza¹, Patricia Faria Di Pietro¹

¹Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.

Introdução: Aspectos relacionados ao estilo de vida como evitar a exposição ao fumo, manter o peso corporal saudável, permanecer fisicamente ativo e ter uma dieta saudável podem reduzir substancialmente o risco do desenvolvimento de diversas doenças como câncer, doenças cardiovasculares e obesidade, o que contribui para a longevidade. Com base nisso, a *World Cancer Research Fund* (WCRF) e a *American Institute for Cancer Research* (AICR) publicaram recomendações sobre estilo de vida saudável que são eficazes para a prevenção de doenças, sobretudo o câncer. Foram publicados modelos de escore para avaliar a adesão da população a essas recomendações, porém até o momento eles são destinados para o meio científico, ou seja, não são autoaplicáveis. Ressalta-se que a autoavaliação pode promover a conscientização sobre o estilo de vida, podendo melhorar o autocuidado. Ademais, modelos de escore existentes não consideram particularidades da população brasileira. Portanto, torna-se pertinente um instrumento autoaplicável que considere os hábitos de vida no Brasil, visando promover a autoconscientização e melhora no estilo de vida.

Objetivo: Avaliar a adesão às recomendações da WCRF/AICR em mulheres brasileiras com base em um instrumento autoaplicável. **Métodos:** Estudo transversal e prospectivo, aprovado pelo comitê de ética da UFSC (6.254.504), em que se usou um instrumento digital autoaplicável original da pesquisa. Mulheres (mais de 18 anos) de um evento universitário de ensino, pesquisa e extensão preencheram o instrumento, o qual gera um escore total, que pode variar de 0 a 10 e é proporcional ao seguimento das recomendações (baixo: 0 a 3 pontos; moderado: 4 a 7; elevado: 8 a 10). Foram avaliados hábitos de vida que podem influenciar a longevidade. **Resultados:** O estudo envolveu 123 participantes que apresentaram escore total médio de 6,2 pontos (desvio-padrão 1,1), demonstrando seguimento moderado às recomendações da WCRF/AICR. Grande parcela (n=103, 83,7%) das participantes realiza atividade física e, destas, metade (n=52, 50,4%) não alcança a recomendação mínima de tempo semanal de 150 minutos de exercícios físicos. O consumo de alimentos ultraprocessados foi relatado como frequente (2 a 3x por semana) por 49,5%. O consumo de carne vermelha foi de 3x por semana ou menos (n=66, 53,6%). A respeito do consumo de carne processada, 51,2% (n=63) marcaram "Raramente ou nunca". **Conclusão:** O instrumento autoaplicável revelou um seguimento moderado das recomendações de estilo de vida saudável entre as participantes, enfatizando a necessidade de iniciativas educacionais que promovam maior adesão às recomendações e, assim, melhorem a longevidade.

Descritores: Longevidade; Prevenção; Alimentação saudável.



CONHECIMENTOS DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE E GESTORES DA ATENÇÃO PRIMÁRIA SOBRE A VELHICE

Mayra Marcela Ribeiro Simião¹, Helen Hermana Miranda Hermsdorff², Tábatta Renata
Pereira de Brito¹, Fernanda de Carvalho Vidigal¹.

¹Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa, Minas Gerais Brasil

Introdução: A Atenção Primária à Saúde é o nível de assistência preferencial para resolução das condições de saúde da população idosa. Assim, profissionais de saúde e gestores devem deter conhecimentos sobre os diversos aspectos que envolvem essa faixa etária para a promoção de um envelhecimento saudável. **Objetivo:** Avaliar os conhecimentos dos profissionais de saúde e gestores que atuam na Atenção Primária sobre a pessoa idosa. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal descritivo. A amostra foi obtida por conveniência, sendo formada por profissionais e gestores da Atenção Primária de municípios de Minas Gerais. Os dados foram coletados de forma *online*, via *Google* Formulários, contendo um questionário de caracterização sociodemográfica e o Questionário de Conhecimentos Básicos sobre a Velhice – Atualizado e Validado (2022). Quanto a avaliação dos conhecimentos, o questionário contém 25 itens com resposta de múltipla escolha, com uma pontuação total de 30 pontos e conta com quatro domínios (físico, psicológico, social e cognitivo). Seu resultado se dá pela avaliação da pontuação total e por domínios, em que quanto maior o número de acertos, maior o conhecimento. Os dados foram tratados por estatística descritiva, em que foram estimadas médias para as variáveis contínuas e proporções para as variáveis categóricas, utilizando-se o Excel 2016. Os participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Alfenas (Parecer: 5.600.376). **Resultados:** O estudo contou com 34 participantes, sendo a maioria do sexo feminino (85,3%), com média de idade de 41,86 anos (DP = 9,68). Do total da amostra, 64,71% eram profissionais de saúde e 35,29% eram gestores. Ao avaliar os conhecimentos, a pontuação média foi de 18,18 pontos (DP = 3,14), o que equivale a uma proporção média de acertos de 60,59% (DP = 10,46). Quanto aos domínios, aquele com maior pontuação foi o domínio Cognitivo, com uma proporção média de acertos de 68,63% (DP = 25,87), enquanto o domínio Psicológico obteve menor proporção de acertos, com 52,94% (DP = 13,69). Os demais domínios (social e físico) obtiveram 59,15% (DP = 14,66) e 66,34% (DP = 14,85) de acertos, respectivamente. **Conclusão:** Os profissionais e gestores de saúde apresentaram maiores conhecimentos sobre os aspectos cognitivos do envelhecimento e menores conhecimentos de aspectos psicológicos.

Descritores: Atenção Primária à Saúde; Conhecimento; Gestor de Saúde; Longevidade; Profissionais de Saúde.



ATIVIDADE INIBITÓRIA DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA DE GLOBULINA ISOLADA DE GRÃO DE BICO (*Cicer arietinum* L.) GB CAPPUCINO HIDROLISADA POR BROMELINA

Miriane Silvéria Leite Silva^{1,2}, Priscilla Dias Nunes¹, Sarah Cristina de Oliveira Dias², Taiara de Fátima Lúcio¹, Olga Luisa Tavano^{1,2}

¹ Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade – PPGNL/UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: O consumo de proteínas de leguminosas vem sendo associado à promoção da longevidade humana, tanto por suas características nutricionais como por outras características, como as bioatividades, exercidas por peptídeos liberados através da digestão ou outras formas de proteólises. Diferentes enzimas podem liberar diferentes peptídeos. Entre ações promotoras da saúde humana, aqueles referentes ao controle de doenças cardiovasculares, como a hipertensão, vêm ganhando destaque entre as potenciais aplicações de peptídeos. **Objetivo:** Este trabalho tem como objetivo verificar o potencial de inibição de enzima conversora de angiotensina (ECA) de peptídeos de globulina isolada do grão de bico (*Cicer arietinum* L.) do cultivar GB Cappuccino, liberados por ação de bromelina. **Métodos:** A fração globulina foi isolada a partir da farinha dos grãos, por uso de extração por diferencial de solubilidade. Para efeito de comparação, o mesmo teste foi realizado com caseína purificada. As hidrólises foram realizadas com uso de bromelina, por 24 horas. Os hidrolisados foram analisados quanto ao grau de hidrólise pela detecção de alfa amino grupos livres, e o teste de inibição de ECA por uso de substrato FAPGG. **Resultados:** Os dados indicaram que a globulina é resistente à digestão, sendo que a velocidade de hidrólise, mesmo a 55°C, é lenta. Mas, após 24 horas de hidrólise, a bromelina foi capaz de hidrolisar a globulina, liberando cerca de 44 nmol de alfa-amino grupos por mg de proteína, contra 0,64 nmol/mg iniciais. Para a caseína, alcançou-se cerca de 33,4 nmol/mg após 24h. Ambos os hidrolisados apresentaram atividade de inibição de ECA, sendo o produto da hidrólise da globulina de grão-de-bico menos efetivo do que o de caseína. Os dados de IC₅₀ indicam ser necessária a dose de 5,96 nmol de peptídeos de caseínas para inibição, contra 20,62 nmol de peptídeos da globulina. **Conclusão:** Embora o hidrolisado de globulina tenha sido menos eficiente em inibir a ECA em comparação à caseína, houve ação inibitória efetiva, o que demonstra seu potencial para colaborar na regulação da hipertensão e promoção da saúde humana.

Descritores: globulinas; peptídeos bioativos; enzima conversora de angiotensina; bromelina.



COMPOSTOS FENÓLICOS EM EXTRATO AQUOSO DE FRUTOS DA *Morus nigra* - AMORA NEGRA

Paula Piekarski Barchik¹, Letícia Mazepa¹, Regina Maria Vilela¹, Obdulio Gomes Miguel¹

¹Universidade Federal do Paraná - UFPR, Curitiba, Paraná, Brasil.

Introdução: A amoreira negra (*Morus nigra*) é uma planta frequentemente associada a efeitos positivos à saúde. Folhas, galhos e frutos são ricos em compostos bioativos, sobretudo compostos fenólicos, como flavonoides, estilbenos e ácidos fenólicos. Os compostos fenólicos são componentes relacionados à longevidade pela potente propriedade antioxidante que apresentam, agindo como protetores de estruturas celulares contra uma série de adventos metabólicos deletérios ligados ao estresse oxidativo, quando parte de uma alimentação saudável. O teor desses compostos pode variar nas espécies vegetais de acordo com condições de cultivo. Além disso, o método de extração e o solvente utilizado podem influenciar nos resultados encontrados. A maior parte dos estudos sobre compostos bioativos em alimentos vegetais é conduzido com extratos alcoólicos, em virtude do maior poder de extração desses solventes. A utilização de extratos aquosos apresenta vantagens como a simplicidade, baixo custo e ausência de resíduos tóxicos. **Objetivo:** Diante disso, o presente estudo teve como objetivo identificar e quantificar o teor de compostos fenólicos em extrato aquoso de frutos de *Morus nigra* cultivados no sul do Brasil. **Métodos:** Os frutos de *Morus nigra* foram coletados no município de Curitiba, Paraná, Brasil e submetidos a extração aquosa por meio de cocção a vapor. O extrato foi concentrado em estufa e posteriormente diluído em solução de metanol 50% (10 mg/mL). Para identificação e quantificação de compostos fenólicos foi utilizada cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) equipada com detector UV visível com varredura espectral de 200 a 500nm, coluna RP – C18 5 µm a 35°C e fase móvel composta de gradiente de metanol e solução aquosa de ácido fórmico 0,3%. Como substâncias padrão, foram utilizados ácido clorogênico, rutina, quercetina e kaempferol (Sigma®). Os compostos foram identificados na amostra de acordo com os espectros e tempo de retenção de cada pico a 370nm. A quantificação foi realizada considerando a área do pico e expressa em mg do composto / 100 g de extrato seco. **Resultados:** Foram identificados um ácido fenólico e dois flavonoides nos frutos de *Morus nigra*. O ácido clorogênico foi o composto encontrado em maior concentração (327 mg/ 100 g de extrato seco), seguido da rutina (134 mg/ 100 g de extrato seco) e quercetina (2 mg/ 100 g de extrato seco). **Conclusão:** O estudo realizado demonstrou a presença de compostos fenólicos em extrato aquoso de frutos de *Morus nigra* cultivados no sul do Brasil, com destaque para o ácido clorogênico, rutina e quercetina. Os resultados obtidos corroboram com estudos anteriores que comprovam o potencial da *Morus nigra* como fonte de compostos fenólicos com propriedades antioxidantes relacionadas à longevidade.

Descritores: Polifenóis; Fitoquímicos; Ácido clorogênico; Rutina



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



CONSUMO DE FRUTAS POR FAIXA ETÁRIA E SEXO EM PESSOAS ACIMA DE 50 ANOS NO BRASIL: UM ESTUDO ELSI-BRASIL

Amanda Maria de Sousa Romeiro¹, Erika Aparecida Silveira¹

¹Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Goiás (UFG), Goiânia, Goiás, Brasil.

Introdução: As frutas são alimentos constituídos por alto teor de água e baixos níveis de proteínas e gorduras, fonte de açúcar e fibras, possuem como micronutrientes principais vitaminas C, magnésio, potássio e carotenoides. Seu consumo adequado possui fatores protetivos principalmente para doenças com maior incidência durante o processo de envelhecimento. **Objetivo:** avaliar a prevalência do consumo de frutas em diferentes faixas etárias e entre os sexos na população brasileira com mais de 50 anos

Métodos: estudo transversal refere-se à segunda onda (2019-2021) da pesquisa nacionalmente representativa sobre envelhecimento, denominada Estudo Longitudinal da Saúde dos Idosos Brasileiros (Elsi-Brasil). A amostra foi composta por participantes com idade igual ou superior a 50 anos, de ambos os sexos, residentes em áreas rurais e urbanas das cinco regiões do Brasil. Os dados sociodemográficos e de consumo alimentar foram coletados previamente por meio de questionários respondidos pelo próprio participante ou por um familiar/amigo próximo. O consumo adequado de frutas foi definido com base na frequência de consumo ao longo de sete dias por semana, e a faixa etária foi estratificada em três grupos: 50-64, 65-74 e ≥ 75 anos. Para a análise estatística, foram utilizados testes de Qui-quadrado e Wald para investigar a associação entre variáveis. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto René Rachou da Fundação Oswaldo Cruz (protocolo n. 34649814.3.0000.5091).

Resultados: Foram selecionados 9,856 participantes, dos quais apenas 52% apresentaram o consumo de frutas na frequência recomendada por organizações de saúde. O sexo feminino (59.43%) e pessoas entre 50-64 anos (48.85%) constituíram a maior parte da amostra. O consumo adequado de frutas é 16% mais frequente no sexo feminino do que o masculino ($p < 0.001$). Em relação à idade, os idosos com 75 anos ou mais apresentaram um consumo de frutas 13% maior em comparação com aqueles entre 50 e 64 anos. Da mesma forma, os idosos entre 65 e 74 anos mostraram um aumento de 11% no consumo de frutas em relação ao mesmo grupo etário. **Conclusão:** Uma proporção significativa da população não adere adequadamente ao consumo diário de frutas, especialmente entre os indivíduos do sexo masculino e os mais jovens. Portanto, é importante que as políticas públicas de nutrição sejam eficazes na abordagem desde o início do processo de envelhecimento, considerando as particularidades e condições da população em seu âmbito de atuação.

Descritores: envelhecimento saudável, saúde do idoso, ingestão de alimentos, recomendações nutricionais.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ASSOCIAÇÃO ENTRE O POLIMORFISMO FOKI DO GENE DO RECEPTOR DE VITAMINA D E A OCORRÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL

Hiliane Karolline de Oliveira Silva, Luiz Antônio Alves de Menezes-Júnior¹, Samara Silva Moura¹, Aline Priscila Batista¹, Thais da Silva Sabião¹, George Luiz Lins Machado-Coelho¹, Adriana Lúcia Meireles¹, Julia Cristina Cardoso Carraro¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto, UFOP, MG, Brasil.

Introdução: A hipertensão arterial (HAS) é um importante fator de risco para doenças cardiovasculares e representa uma das principais causas de morbidade e mortalidade global, impactando negativamente a longevidade. Estudos recentes têm sugerido que variantes genéticas, como o polimorfismo FokI no gene do receptor da vitamina D (VDR), podem influenciar a predisposição ao desenvolvimento de HAS. Compreender a relação entre esse polimorfismo, a ocorrência de HAS e sua implicação na longevidade pode proporcionar insights valiosos para estratégias de prevenção e tratamento, contribuindo para uma vida mais longa e saudável. **Objetivo:** Avaliar a relação entre o polimorfismo FokI do gene VDR e a ocorrência de hipertensão arterial em adultos de dois municípios de Minas Gerais. **Métodos:** Foi realizado um inquérito soroepidemiológico domiciliar entre outubro e dezembro de 2020, com 1712 adultos em dois municípios de Minas Gerais. O polimorfismo FokI no gene VDR foi genotipado por qPCR e classificado como homozigoto selvagem (FF ou AA), heterozigoto (Ff ou AG) ou homozigoto mutante (ff ou GG). A HAS foi avaliada por autorrelato de diagnóstico médico e/ou uso de medicamentos para HAS. Regressão logística multivariada foi utilizada para estimar a associação entre o polimorfismo FokI e a ocorrência de HAS, ajustada por sexo, idade, cor da pele, renda e índice de massa corporal. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o número de protocolo 32815620.0.1001.5149. **Resultados:** Dos indivíduos avaliados, 26,6% apresentavam HAS. A frequência genotípica do polimorfismo FokI foi de 9,9% para FF, 44,6% para Ff e 45,5% para ff. Na análise multivariada, indivíduos com o genótipo ff apresentaram 1,63 vezes mais chance de desenvolver HAS (OR: 1,63; IC95%: 1,03–2,60) quando comparados aos indivíduos com os genótipos FF ou Ff. **Conclusão:** Os resultados indicam que o polimorfismo FokI no gene VDR está significativamente associado à ocorrência de hipertensão arterial, com o genótipo ff conferindo um risco maior. Esses achados ressaltam a importância de considerar fatores genéticos na avaliação do risco de HAS e podem contribuir para o desenvolvimento de abordagens personalizadas de prevenção e tratamento.

Descritores: Hipertensão Arterial; Polimorfismo FokI; Gene VDR; Epidemiologia Genética; Doenças Cardiovasculares



PRÁTICAS PREGRESSAS DE ALEITAMENTO MATERNO ASSOCIADAS COM O ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

Gisele Souza Gonçalves¹; Luiz Felipe de Paiva Lourenção²; Roseli Oselka Saccardo Sarni³;
Rosangela da Silva¹

¹ Universidade Federal de Alfenas, Faculdade de Nutrição, Alfenas (MG), Brasil.

² Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar – CECANE, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas, Machado (MG), Brasil

³ Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Pediatria, São Paulo (SP), Brasil.

Introdução: A obesidade vem aumentando de maneira pandêmica, trazendo várias complicações na infância e na vida adulta. **Objetivo:** Descrever o estado nutricional de pré-escolares e verificar a associação com as práticas pregressas de aleitamento materno, qualidade da alimentação atual e estado nutricional materno atual. **Metodologia:** Estudo transversal, realizado com 206 crianças na idade de 3 a 6 anos, de escolas públicas de um município do Sul de Minas Gerais. Foram avaliadas variáveis em relação ao aleitamento materno, dados maternos e consumo alimentar das crianças. Como desfecho, foi avaliado escore-Z do Índice de Massa Corporal para a idade (IMC/I). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG, sob o código CAAE: 55364021.0.0000.5142. **Resultados:** Amostra constituída de 206 crianças, com média de idade de 65±9,81 meses e 25,25% com excesso de peso. A taxa de amamentação exclusiva por 6 meses foi de 40,78% e de amamentação por 2 anos ou mais 29,61%. Em relação ao consumo alimentar, 57,8% das crianças apresentaram uma dieta de baixa qualidade. Houve diferença significativa com excesso de peso materno ($p=0,002$), maior idade materna ($p=0,032$) e baixa qualidade da dieta da criança ($p=0,044$). **Conclusão:** Encontrou-se baixa prevalência da amamentação exclusiva até os 6 meses de idade e um valor expressivo de excesso de peso nas crianças, sendo que o elevado score-Z IMC/I associou-se com estado nutricional materno de excesso de peso e baixa qualidade da alimentação infantil.

Descritores: Obesidade infantil; aleitamento materno; alimentação infantil; qualidade da dieta.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ESCOLHA ALIMENTAR E CONSUMO NUTRICIONAL SEGUNDO DIFERENTES CARACTERÍSTICAS DE PESSOAS IDOSAS

Micaela Aparecida Teodoro^{1*}, Wanderson Roberto da Silva², Sinézio Inácio da Silva Júnior^{1,3}

¹ Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil.

² Centro Universitário de Patos de Minas UNIPAM, Patos de Minas, Minas Gerais, Brasil.

³ Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

*micaela.teodoro@sou.unifal-mg.edu.br

Introdução: o consumo nutricional é influenciado por fatores relativos aos alimentos e biopsicossocioculturais dos indivíduos. **Objetivo:** avaliar motivos de escolha alimentar e a composição da ingestão nutricional de pessoas idosas e sua relação com características sociodemográficas e de saúde. **Métodos:** estudo quantitativo, descritivo e transversal com pessoas idosas do sul de Minas Gerais. Entre 168 pessoas idosas, entrevistas domiciliares estruturadas coletaram informações socioeconômicas e de saúde; motivos de escolha alimentar foram obtidos usando o Questionário de Escolha Alimentar; para informação sobre consumo nutricional foi usado o Questionário de Frequência Alimentar. A comparação dos escores de cada motivo para escolha alimentar e dos componentes do consumo nutricional segundo as variáveis individuais foi realizada por meio do teste de *Kruskal-Wallis* ($p < 0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Unifal-MG (50137621.9.0000.5142). **Resultados:** mulheres atribuíram maior importância para o controle do peso para a escolha alimentar, comparadas aos homens ($p = 0,028$), que apresentaram maior ingestão energética total ($p = 0,033$). A faixa etária de 60 a 69 anos comparada à de 80 anos ou mais atribuiu maior importância para os motivos saúde ($p < 0,001$) e preocupação ética ($p = 0,001$). Aqueles que declararam ter um cônjuge/companheiro atribuíram maior importância para o motivo saúde ($p = 0,003$) e apresentaram maior consumo nutricional médio de carboidrato, lipídeo e energia ($p = 0,018$, $p = 0,041$, $p = 0,020$). Já os que apresentaram diagnóstico médico referido de depressão ou ansiedade ingeriram maior quantidade de macronutrientes ($p = 0,032$, $p = 0,006$, $p = 0,036$) e de energia ($p = 0,015$). Os que relataram percepção mais positiva da própria saúde atribuíram maior importância para o motivo saúde ($p = 0,025$). Os que relataram uma percepção mais negativa da própria saúde atribuíram maior importância para o motivo preço ($p = 0,031$). Pessoas idosas com sobrepeso, segundo o índice de massa corporal, atribuíram maior importância para o motivo controle do peso ($p = 0,033$). Já os participantes com eutrofia atribuíram menor importância para o motivo preocupação ética ($p = 0,023$). **Conclusão:** Observou-se que a importância atribuída para os motivos de escolha alimentar e o consumo nutricional foi diferente segundo as características individuais analisadas, destacando-se menor preocupação com saúde na escolha alimentar entre os idosos mais longevos. Diante de tais achados, criam-se subsídios para novos estudos dentro da temática trabalhada.

Descritores: longevidade; idoso; alimentação; saúde do idoso.

**FATORES ASSOCIADOS À PRÁTICA DE ATIVIDADES DE BEM-ESTAR EM IDOSOS DURANTE A COVID-19: RESULTADOS DO ELSA-BRASIL**

Haysla Xavier Martins¹; Jordana Herzog Siqueira², Carla Moronari de Oliveira Aprelini¹,
Taísa Sabrina Silva Pereira³, Maria del Carmen Bisi Molina⁴

¹Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Brasil; ²Instituto Leônidas e Maria Deane/Fiocruz Amazônia, Manaus, Brasil; ³Universidad de las America Puebla, Cholula, México; ⁴Universidade Federal de Alfenas, Minas Geral, Brasil

Introdução: A COVID-19 provocou mudanças no estilo de vida das populações em todo o mundo, incluindo a prática de atividades de bem-estar (PABE). Essas configuram-se como atividades que se associam negativamente aos sintomas depressivos e positivamente com a melhoria do bem-estar subjetivo, sendo recomendadas para mitigar os efeitos negativos do isolamento sobre a saúde dos indivíduos. **Objetivo:** Avaliar os fatores associados à PABE em servidores ativos e aposentados idosos do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil) na COVID-19 (Onda-COVID). **Métodos:** Análise transversal dos dados de cinco centros de pesquisa do ELSA-Brasil, coletados por meio de uma plataforma digital na Onda-COVID (julho/20 a março/21). No *software* SPSS versão 25.0, foram conduzidas análises bivariadas e modelos de regressão logística binária (*odds ratio* – OR e intervalo de confiança de 95% - IC95%) para variáveis sociodemográficas, laborais, distanciamento social e saúde segundo PABE, adotando-se significância estatística $p < 0,05$. Aprovação nos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as instituições envolvidas, a saber: FIOCRUZ-RJ: N° 4.063.982; UFES: N° 4.090.940; UFMG: N° 4.082.055; UFRGS: N° 4.023.601; e UFBA: N° 4.067.184. **Resultados:** Avaliados 2.495 idosos ($67,9 \pm 6,0$ anos de idade; 59% do sexo feminino). No modelo ajustado, os fatores associados à PABE foram: (1) Jardinagem: sexo (OR 1,6 [1,4-1,9] para feminino), idade (OR 1,3 [1,08-1,5] para < 70 anos), situação de trabalho (OR 0,7 [0,5-0,9] para presencial) e autopercepção de saúde mental (OR 1,3 [1,03-1,7] para muito bom/bom); (2) Leitura: renda mensal per capita (OR 1,8 [1,4-2,3] para 2º tercil; OR 2,4 [1,9-3,1] para 3º tercil), situação de trabalho (OR 1,8 [1,4-2,2] para remoto; OR 0,7 [0,5-0,9] para presencial) e autopercepção de saúde geral (OR 1,3 [1,1-1,7] para muito bom/bom) e mental (OR 1,7 [1,2-2,2] para muito bom/bom); (3) Tocar instrumento e/ou cantar: raça/cor da pele (OR 0,7 [0,6-0,9] para branca, OR 1,3 [1,01-1,8] para preta), situação conjugal (OR 0,7 [0,5-0,9] para casados/vive maritalmente) e renda mensal per capita (OR 1,2 [1,01-1,6] para 2º tercil); (4) Escutar música: renda mensal per capita (OR 1,4 [1,1-1,9] para 3º tercil) e autopercepção de saúde mental (OR 1,7 [1,3-2,4] para muito bom/bom); (5) Terapia online: sexo (OR 1,6 [1,2-2,3] para feminino), idade (OR 1,4 [1,06-1,9] para < 70 anos), situação de trabalho (OR 1,5 [1,1-2,1] para remoto) e autopercepção de saúde mental (OR 0,5 [0,3-0,8] para muito bom/bom). **Conclusão:** Em idosos durante a COVID-19, diversos fatores sociodemográficos e de saúde foram associados à PABE. Considerando a contribuição destas para a melhora da qualidade de vida dos indivíduos, estimular a sua prática e buscar transpor possíveis barreiras que impedem sua realização é relevante, especialmente na população idosa.

Descritores: Qualidade de vida; Estilo de vida; Quarentena; População Idosa.



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE REFEIÇÕES E IDEIAÇÃO SUICIDA EM JOVENS UNIVERSITÁRIOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL

Pedro Henrique Alves Ferreira¹; Luiz Antônio Alves de Menezes Júnior²; Fernanda de Carvalho Vidigal¹

¹Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, Alfenas, Minas Gerais, Brasil

²Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP, Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A transição para a vida universitária, entre os 18 e 25 anos, envolve mudanças significativas, incluindo a prática comum de pular refeições, o que afeta negativamente a saúde física e mental dos estudantes. Esse comportamento está associado a problemas de saúde, como a depressão, que pode levar à ideação suicida, uma preocupação prevalente entre universitários. Estudos sugerem que tomar café da manhã regularmente é um fator de proteção contra a ideação suicida. **Objetivo:** O objetivo da pesquisa é investigar a associação entre a ideação suicida e o consumo regular do café da manhã em estudantes universitários. **Métodos:** Este estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) da UNIFAL-MG (CAAE: 43027421.3.2008.5142), faz parte de um estudo multicêntrico envolvendo estudantes universitários de Minas Gerais. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário virtual. A ideação suicida foi identificada por meio da pergunta sobre considerar a morte como solução ou desejar não estar vivo, com respostas afirmativas indicando ideação suicida, avaliada pela frequência dos pensamentos. O planejamento suicida foi avaliado pela pergunta sobre elaborar um método específico para cometer suicídio. Tentativas de suicídio foram avaliadas pela pergunta direta sobre tentativas anteriores de tirar a própria vida. A frequência do consumo de café da manhã foi avaliada pela pergunta "Nos últimos 30 dias, quantos dias da semana você fez a refeição café da manhã?", com opções de resposta variando de "quase nunca/nunca" a "todos os dias". Posteriormente, o consumo igual ou maior que 5 vezes na semana foi considerado consumo regular e menor que 5, irregular. Regressão logística multivariada foi utilizada para explorar a relação entre o consumo irregular do café da manhã e a presença ou ausência de ideação suicida. **Resultados:** Foram avaliados 8615 estudantes, entre 18 e 71 anos, com média de idade de 24 anos, sendo 65,7% mulheres e 34,3% homens. 21,7% tiveram ideação suicida, e 34,6% tinham consumo irregular do café da manhã durante a semana. Na análise multivariada, ajustada para sexo, idade e escolaridade do chefe da família, os estudantes que tinham consumo irregular do café da manhã, tinham 1,84 vezes mais chances de terem ideação suicida do que estudantes que consomem regularmente (OR:1,84; 95%CI:1,64-2,05). **Conclusão:** A irregularidade no consumo do café da manhã está significativamente associada a um aumento na probabilidade de ideação suicida entre estudantes universitários.

Descritores: Ideação suicida; Ingestão de alimentos; Depressão; Ansiedade; Estudante Universitário.

Apoio: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.



ÓLEO DE BARU ATENUA DOENÇA RENAL DIABÉTICA ATRAVÉS DO CONTROLE GLICÊMICO E MODULAÇÃO DO ESTADO ENERGÉTICO DAS CÉLULAS RENAIIS

Naiane Silva Cardoso¹, Julia Rosental de Souza Cruz¹, Ísis Giovana de Oliveira¹, Sueli Regina Baggio², Eric Batista Ferreira¹, Maria Rita Rodrigues¹, Ana Paula de Melo Loureiro³, Fernanda Borges Araújo de Paula¹.

¹ Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL, Alfenas, MG, Brasil.

² Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, SP, Brasil

³ Universidade de São Paulo, USP, São Paulo, Brasil

Introdução: O diabetes mellitus é uma doença crônica caracterizada por alterações no metabolismo de glicolípido, resultando na hiperglicemia persistente. As principais complicações associadas envolvem a doença renal diabética. Alguns alimentos são responsáveis por apresentar benefícios no auxílio no metabolismo glicolípido. A amêndoa de baru é um alimento comum na região do cerrado brasileiro, seu óleo é composto por diversos ácidos graxos, entre eles o ácido oleico, capaz de auxiliar no controle glicêmico por estimular a liberação de insulina. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos do tratamento com óleo de baru (*Dipteryx alata* Vog) sobre os marcadores de função renal e sobre o metabolismo energético dos rins de animais diabéticos. **Métodos:** A análise da composição de ácidos graxos do óleo de baru foi realizada por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas. Este projeto foi aprovado CEUA da UNIFAL-MG (0057/2021). Ratos Wistar machos foram alimentados com dieta rica em gordura por 4 semanas, seguida de injeção de 35mg/kg-1 de estreptozotocina. Animais saudáveis e diabéticos foram tratados com óleo de Baru (0,75 g/kg; 1,5 g/kg e 3,0 g/kg), além de animais diabéticos tratados com metformina, gliclazida e combinação de óleo de Baru com ambos agentes hipoglicemiantes, via oral, por 90 dias. Os marcadores bioquímicos de função renal foram avaliados no soro e na urina, além da avaliação da metabolômica pela quantificação de AMP, ADP e ATP nos tecidos renais dos animais por UHPLC acoplado ao Ion trap. **Resultados:** O perfil de ácidos graxos demonstrou a presença majoritária de ácido oleico e linoleico no óleo de baru. O tratamento com o óleo de baru na dose de 3,0 mg/kg foi capaz de reduzir a glicemia em jejum e os níveis de frutamina nos animais diabéticos ($p < 0,001$). Os níveis de creatinina e de microalbuminúria também foram significativamente reduzidos com o tratamento do óleo de baru isolado e associado com os hipoglicemiantes ($p < 0,001$). Os níveis de AMP, ADP e ATP apresentaram redução significativa em todos os animais diabéticos tratados com o óleo de baru em relação aos animais diabéticos sem tratamento, atenuando a evolução da lesão renal. **Conclusão:** O tratamento com o óleo de baru apresenta capacidade de auxiliar a atenuação das alterações renais ocasionadas pelas alterações metabólicas decorrentes da hiperglicemia.

Descritores: Diabetes mellitus; Nefropatia; Ácidos graxos; Metabolômica



FAVAS PERUANAS EXTRUSADAS COMO FORMA DE ELEVAR O POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE PÃES NA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO.

Alice Michaelis de Souza Campos¹, Rebeca Salvador Reyes², Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici², João Pedro Mota Francisco¹, Lucas de Carvalho Luz¹, Bruno Martins Dala-Paula¹.

¹Universidade Federal de Alfenas -UNIFAL-MG, Alfenas, MG, Brasil, ² Universidad Tecnológica del Perú-UTP, Lima, Peru.

Introdução: A extrusão de favas peruanas reduz os níveis de compostos anti-nutricionais enquanto eleva a digestibilidade proteica. Desta forma, farinhas de favas extrusadas podem ser incorporadas a alimentos para elevar seu apelo nutricional e biofuncional¹. **Objetivo:** Elaborar pães com substituição parcial de 10% de farinha de trigo por farinhas integrais extrusadas de três variedades de favas peruanas (*Peruanita*, *Verde* e *Quelcao*) e compará-los ao pão controle feito com 100% de farinha de trigo. **Métodos:** Farinhas extrusadas integrais de três cultivares de favas peruanas (*Peruanita*, *Verde* e *Quelcao*) foram doadas por pesquisadores da UNICAMP e utilizadas na substituição parcial da farinha de trigo (10% fava: 90% trigo). Os pães foram sovados manualmente em balcão de mármore por 3 minutos, fermentados por 40 min. e assados por 15 min. a 150°C. As três formulações com fava e a formulação controle foram elaboradas e analisadas em triplicata. Após verificação colorimétrica (L*, a* e b*) da crosta e do miolo, os pães foram congelados e ralados para obtenção de extratos etanólicos (80%v/v) para análise de compostos fenólicos e avaliação de potencial antioxidante (ABTS e DPPH). As médias das triplicatas foram submetidas ao ANOVA e teste de Tukey ($p \leq 0,05$) com auxílio do software RStudio®. **Resultados:** Não houve diferença estatística entre as quatro amostras quanto a cor (média L*crosta - 48; a*crosta - 18,2; b*crosta - 33,2; L*miolo - 61,6 , a*miolo - 3,77; b*miolo - 9,5) capacidade antioxidante por DPPH (média 11,8 $\mu\text{mol ET/g}$) ou compostos fenólicos (média - 0,6 mg EAG/g). Já pão elaborado com farinha integral extrusada de fava *Quelcao* apresentou a maior capacidade de inibição de radicais livres (ABTS) entre as amostras (3,6 $\mu\text{mol ET/g}$) sendo significativamente diferente do controle (1,5 $\mu\text{mol ET/g}$), que apresentou menor resultado. **Conclusão:** A substituição de 10% da farinha de trigo por farinha integral extrusada da fava peruana *Quelcao* elevou significativamente a capacidade antioxidante (ABTS) de pães em comparação ao controle (apenas farinha de trigo) sem alterações significativas na cor, sugerindo ser uma boa forma de elevar o consumo de compostos bioativos da população. Sugere-se a realização de novos estudos com proporções maiores de farinhas extrusadas de favas e a determinação da biodisponibilidade de bioativos nos pães.

Descritores: Longevidade; Tecnologia de Alimentos, Compostos Fitoquímicos



COMPARAÇÃO DA COR E CARACTERÍSTICAS BIOATIVAS DE FARINHAS DE TRIGO E FARINHAS EXTRUSADAS DE TRÊS FAVAS PERUANAS

Alice Michaelis de Souza Campos¹, Rebeca Salvador Reyes², Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici², Bruno Martins Dala-Paula¹.

¹Universidade Federal de Alfenas -UNIFAL-MG, Alfenas, MG, Brasil,² Universidad Tecnológica del Perú-UTP, Lima, Peru.

Introdução: As favas (*Vicia faba* L.) possuem grande relevância na economia, meio ambiente, nutrição e longevidade da população, com potencial para ser denominada um superalimento. A extrusão é um processamento que une calor, pressão e atrito mecânico que causa alterações tecnológicas e químicas, apresentando resultados promissores na redução de fatores antinutricionais em leguminosas¹. **Objetivo:** Determinar as características bio-tecnológicas funcionais de farinhas de favas peruanas extrusadas visando utilizá-las como ingrediente funcional em substituição parcial à farinha de trigo. **Métodos:** Farinhas extrusadas integrais de três cultivares de favas peruanas (*Peruanita*, *Verde* e *Quelcao*) e duas de trigo (polida e integral) foram submetidas a análise de cor (colorímetro Konica Minolta®, CR-10, Japão), pelo sistema CIE (Lab*). Além disso, três extratos etanólicos (80%v/v) de cada farinha foram obtidos com auxílio de ultrassom e submetidos à determinação de potencial antioxidante (ABTS e DPPH) e de compostos bioativos (fenólicos totais e flavonoides totais) por espectrofotometria. Foram realizadas três repetições para cada análise. Os resultados foram submetidos à análise de ANOVA, seguida do teste de Tukey ($p \leq 0,05$) com auxílio do software RStudio®. **Resultados:** A farinha branca apresentou maior L* (87,1) seguida pela integral de trigo (76,7) e por fim as favas, que variaram de 61,4 a 63,7, não apresentando diferença entre elas. Os tons predominantes foram vermelho e amarelo, sendo que as *Peruanita* apresentou a maior média de a*(6,1) e *Verde* e *Quelcao* os maiores valores de b*(19,2 e 18,9, respectivamente). A farinha de trigo polida apresentou o menor valor de a*(3,6) e b*(5,5), este último sendo semelhante à integral e *Peruaita* (15,8 e 16,2). As farinhas de fava extrusadas apresentaram maior atividade antioxidante nas análises de ABTS (16 a 21,7 $\mu\text{mol ET/g}$) e DPPH (36,4 a 40,6 $\mu\text{mol ET/g}$) em relação às farinhas de trigo (ABTS 0,6 e 1; DPPH 3,7 e 5,7 branca e integral respectivamente), não havendo diferença significativa entre farinhas do mesmo grão. Não houve diferença significativa entre a quantidade de compostos bioativos entre cada farinha. **Conclusão:** Os resultados sugerem que a substituição parcial da farinha de trigo por farinhas de favas peruanas extrusadas em produtos de panificação possa aumentar o potencial antioxidante, com possibilidade de alterar levemente a cor, mas aumentando também o valor nutricional dos produtos obtidos, considerando que as favas são alimentos fontes de proteínas

Descritores: Longevidade; Tecnologia de Alimentos, Compostos Fitoquímicos



AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS E DE COLORAÇÃO DE PÃES ELABORADOS COM MISTURA DE FARINHAS SEM GLÚTEN E FARINHA DE GRÃO DE BICO

Rodrigo Aparecido Terra¹; Caroline Lapa Ribeiro¹, Rafaela Aparecida Batista²,
Taiara de Fátima Lucio², Eric Batista Ferreira^{3,4}, Flávia Della Lucia⁴.

¹ Discente do Programa de Pós Graduação em Nutrição e Longevidade- PPGNL, FANUT UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil.

² Discente de graduação em Nutrição, Faculdade de Nutrição – FANUT, UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil.

³ Docente- Instituto de Ciências Exatas - UNIFAL-MG, Alfenas- MG, Brasil.

⁴ Docente- Programa de Pós Graduação em Nutrição e Longevidade- PPGNL, FANUT, UNIFAL-MG, Alfenas-MG, Brasil.

Introdução: A busca por opções alimentares mais saudáveis e nutritivas tem sido uma preocupação crescente, especialmente para produtos para intolerantes/alérgicos ao glúten. **Objetivo:** Avaliar a substituição de mix de farinha sem glúten por farinha de grão-de-bico (FGB) na produção de pães, buscando aproveitar as propriedades proteicas e funcionais desse ingrediente. **Métodos:** Foram produzidas formulações (F) de pães com substituições de 0%, 5%, 10% e 15% de FGB em relação à uma mistura de farinha sem glúten (polvilho doce, fécula de batata e farinha de arroz, goma xantana) e submetidos às análises de volume específico e a % de perda de peso no forneamento, e análises colorimétricas de L, a*, b*, Hue e Chroma (ANOVA/TUKEY). **Resultados:** Não houve diferença significativa entre as formulações quanto a perda de peso após o forneamento (11,06 a 12,11%). Em relação ao volume específico, somente a amostra de 10% (2,19 ml/g) diferiu das demais (2,57;2,61;2,67 ml/g, respectivamente 0, 5 e 15% FGB). O valor de L do miolo mostrou que a F0% não diferiu de F5 %. As formulações 5%, 10 e 15 %FGB não diferiram entre si, estando essas últimas levemente mais claras que o controle. Não houve diferença para o valor de a* do miolo que se refere à coloração creme claro variando de 1.9 a 2,0. Em relação ao b*, F10% e 15% foram iguais e diferiram das demais. O controle apresentou o menor valor de b*, e o Hue e Chroma seguiram o mesmo padrão de b*. Para o L casca, verificou-se que não diferiram entre si F0%, F5 % e F10% (maiores médias) e F10 e 15 % não diferiram entre si, estando essas últimas mais claras. Para a*casca, a F15% foi a que mostrou o maior média estando mais avermelhada que as demais, diferindo das outras formulações que não diferiram entre si. Não houve diferença entre as formulações para o valor de b*. As F0, 5 e 10% não diferiram entre si para o Hue casca (mais amareladas). Não houve diferença nos valores de Chroma. **Conclusão:** Os pães mostraram –se com ligeiras variações na coloração e volume específico quando incluída FGB, mostrando ser possível essa inclusão para melhoria da qualidade tecnológica, sendo necessários novos testes para possibilitar um aumento no volume.

Descritores: Dieta sem glúten; cor; pão.



CONSUMO IRREGULAR DE FRUTAS E EXCESSO DE PESO ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA PERSPECTIVA DE SAÚDE E LONGEVIDADE

Mariana Cassemira Aparecida Vidigal¹, Luiz Antônio Alves de Menezes Júnior¹ e Adriana
Lúcia Meireles¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: O aumento preocupante da prevalência de excesso de peso tem se tornado uma questão de saúde pública global, especialmente entre jovens adultos, incluindo, os estudantes universitários. Esta tendência impacta significativamente a qualidade de vida e a longevidade dessa população. A nutrição pode desempenhar um papel crucial na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas, sendo o consumo adequado de frutas reconhecido por seus benefícios nutricionais, incluindo o potencial protetor contra o excesso de peso. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar a associação entre consumo irregular de frutas e o excesso de peso entre estudantes universitários. **Métodos:** Estudo multicêntrico, de caráter transversal, sendo a população alvo os estudantes universitários, matriculados em cursos presenciais e à distância de oito Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) de Minas Gerais: UFOP, UFMG, UFJF, UFSJ, UFLA, UNIFAL, UFU e UFVJM. A coleta de dados foi realizada entre outubro de 2021 a fevereiro de 2022. Foi utilizado questionário *on-line*. O desfecho foi a presença do excesso de peso. A variável explicativa foi consumo de frutas, avaliado pela pergunta “Nos últimos 30 dias, quantos dias da semana você costuma comer frutas?”. Posteriormente, classificada em “regular (≥ 5 dias na semana)” e “irregular (≤ 4 dias na semana)”. Foi realizada análise descritiva (distribuição de frequências relativas) e regressão logística multivariada para estimar a associação entre consumo irregular de frutas e o excesso de peso, ajustada por sexo e idade. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as IFES participantes, sob número do CAAE do centro coordenador: 43027421.3.1001.5150. **Resultados:** Dos 8.650 estudantes, 65,7% eram do sexo feminino, 42,3% tinham de 18 a 21 anos e 55,4% eram brancos. Além disso, mais da metade apresentaram consumo irregular de frutas (63,3%) e 34,8% foram classificados com excesso de peso. O consumo irregular de frutas foi associado ao excesso de peso (OR: 1,30; IC95%: 1,18-1,43; $p < 0,001$). **Conclusão:** O consumo irregular de frutas foi associado ao excesso de peso. Portanto, é essencial implementar programas de educação nutricional, facilitar o acesso a opções saudáveis e promover ambientes que incentivem escolhas alimentares equilibradas. Essas medidas práticas não só apoiam a saúde física, mas também contribuem para o bem-estar geral e a longevidade dos estudantes.

Descritores: Excesso de peso; Frutas; Universidade; Longevidade



ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE COMFORT FOOD COM A QUALIDADE DO SONO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Gabrielle Araújo Santos¹ (e-mail: gabrielle.araujo@aluno.ufop.edu.br), Melissa Ionara Ribeiro Sabbagh¹, Adriana Lúcia Meireles¹, George Luiz Lins Machado-Coelho¹, Luiz Antônio Alves de Menezes-Júnior¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto, UFOP, MG, Brasil.

Introdução: A pandemia de covid-19 desencadeou alterações nos padrões alimentares e na qualidade do sono. Os *comfort foods* são alimentos consumidos principalmente por razões emocionais, que proporcionam prazer, conforto e bem-estar. Geralmente esses alimentos apresentam elevado valor energético, ricos em açúcar e gordura. Além disso, a adoção do elevado consumo desses alimentos, como *comfort foods*, pode levar ao ganho de peso, desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e a um sono de má qualidade. Sendo impactado por meio de diferentes mecanismos, que interferem na regulação de hormônios, estimulando a síntese de melatonina e serotonina, além de atuar em neurônios que secretam o GABA. **Objetivo:** Analisar a relação entre o consumo de alimentos *comfort food* e a qualidade do sono durante a pandemia de covid-19. **Métodos:** Estudo transversal realizado de outubro a dezembro de 2020 em dois municípios de Minas Gerais. A qualidade do sono foi avaliada pelo PSQI, e o consumo de *comfort food* foi avaliado por meio da seguinte pergunta “Comparado a antes da pandemia, você modificou o consumo de alimentos que te dão prazer, conforto e bem-estar (*comfort foods*)?”, as opções de múltipla escolha foram classificadas em “não alterou”, “aumentou” e “diminuiu”. Para verificar a relação entre essas variáveis, foi realizada uma análise de regressão logística multivariada, ajustada para idade, sexo, renda, escolaridade e IMC. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o número de protocolo 32815620.0.1001.5149. **Resultados:** Dos 1716 indivíduos avaliados, a maioria era do sexo feminino (52,3%), com idade entre 35-59 anos (45,3%), com renda familiar menor que 2 salários mínimos (41,2%), 39,6% possuíam de 9 a 11 anos de escolaridade e 64,8% estavam com excesso de peso. Em relação ao consumo de *comfort foods*, 63,1% não alteraram, 19,9% aumentaram e 17,0% diminuíram o consumo durante a pandemia. Além disso, 52,5% dos indivíduos tinham qualidade de sono ruim. A diminuição no consumo de *comfort foods* não foi associada ao sono de pior qualidade (OR:0,99;95%CI:0,51-1,93). Porém, os indivíduos que relataram aumentar o consumo de *comfort foods* durante a pandemia, tinham 94% mais chances de terem má qualidade do sono (OR:1,94;95%CI:1,13-3,33) quando comparado com aqueles que não tiveram alteração no consumo. **Conclusão:** O aumento no consumo de *comfort foods* durante a pandemia de covid-19 foi associado à pior qualidade do sono, enquanto a diminuição no consumo não apresentou associação significativa. Esses achados destacam a importância de estratégias para melhorar os hábitos alimentares e a qualidade do sono, especialmente em períodos de crise.

Descritores: Qualidade do Sono; Sono; Comportamento Alimentar; Consumo alimentar.



AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS PROMOTORAS DA SAÚDE HUMANA DE BEBIDAS A BASE DE GRÃOS DE BICO (*Cicer arietinum* L.)

Bianca Carolina da Silva¹, Sarah Cristina de Oliveira Dias¹, Raissa Leite Coelho², Taiara de Fátima Lúcio², Sara A. M. Diniz Antônio², Sinézio Inácio da Silva Júnior^{1,3}, Olga Luisa Tavano^{1,2}

¹ Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade – PPGNL/UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

³ Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Há um crescente interesse por produtos à base de vegetais e o consumo de leguminosas vem sendo associado à promoção da longevidade. Bebidas proteicas à base de leguminosas, como o grão de bico, podem conjugar vários benefícios à saúde humana, mas, a depender da forma de preparo, podem apresentar características distintas. **Objetivo:** Analisar características potenciais promotoras da saúde humana em bebidas à base de grão-de-bico produzidas por dois diferentes métodos, e dois tipos de grãos: de coloração creme e marrom. **Métodos:** As bebidas foram produzidas com grãos BRS Cristalino (BRSC), com casca cor creme, e GB Cappuccino (GBC) com casca marrom, hidratados, com e sem cozimento prévio antes de serem triturados com água e coados. O extrato obtido a partir dos grãos crus foi analisado também após 5 e 10 minutos de fervura. Foram avaliadas as concentrações proteicas, e de fenólicos e flavonoides totais, além das atividades de inibição de tripsina (UIT) e atividade antioxidante (AAO) por uso de DPPH e ABTS. **Resultados:** As bebidas preparadas com grãos crus se mostraram vantajosas. O teor de proteínas nos extratos passou de 0,51% e 0,61%, quando preparada com os grãos cozidos, para 1,27 e 1,48%, respectivamente para BRSC e BGC. Embora as UIT/ml sejam mais altas nas bebidas a partir de grãos crus, após 5 min de fervura já se igualaram às de grãos cozidos. Os teores de fenólicos totais e flavonoides também foram maiores nas bebidas de grãos crus. E, embora tenham sofrido redução com o aquecimento, mantiveram teores mais elevados. O mesmo se observou para a AAO, que foi superior para as bebidas de grãos crus, mantendo-se assim mesmo após 10 minutos de fervura, com destaque para os grãos GBC, de coloração marrom, que apresentaram valores de AAO para DPPH bem mais elevados: AAO entre 193-200 e 938-1181 nmol de equivalente de TROLOX/ml para grãos BRSC cozidos e crus, respectivamente, considerando-se as três repetições elaboradas. Para grãos GBC cozidos e crus, respectivamente, observou-se AAO entre 628-648 e 1227-1375 nmol de equivalente de TROLOX/ml. **Conclusão:** O método de preparo pode favorecer o surgimento de características desejáveis na bebida final, a se considerar as solubilidades de componentes dos grãos. As bebidas preparadas a partir de grãos crus se mostraram vantajosas, mesmo se submetidas a posterior aquecimento. Os grãos de casca com coloração marrom, embora similares aos de coloração creme em diferentes parâmetros, podem ser vantajosos, uma vez que apresentaram melhores resultados para ensaio com DPPH.

Descritores: Antioxidante, inibidores de tripsina, extrato aquoso, leguminosas



POTENCIAL DE INIBIÇÃO DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA DE BEBIDAS PREPARADAS À BASE DE GRÃOS DE BICO (*Cicer arietinum* L.) COM APLICAÇÃO DE BROMELINA

Bianca Carolina da Silva¹, Sarah Cristina de Oliveira Dias¹, Raissa Leite Coelho², Olga Luisa Tavano^{1,2}

¹ Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade – PPGNL/UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Bebidas proteicas à base de leguminosas, como o grão de bico, podem conjugar vários benefícios à saúde humana, tanto através de seu valor nutricional como por apresentarem bioatividades. Estas podem ser vistas como potenciais auxílios no controle de morbidades, como as doenças crônicas não transmissíveis. A hipertensão, por exemplo, pode ser regulada por compostos inibidores da enzima conversora de angiotensina (ECA). E peptídeos podem apresentar essa função, a depender da fonte proteica e forma de liberação. A bromelina é uma protease de origem vegetal capaz de liberar peptídeos distintos dos naturalmente liberados pela digestão humana. **Objetivo:** Neste trabalho, objetivou-se avaliar o potencial de agregação de propriedades promotoras da saúde quando a etapa de extração foi assistida por bromelina na produção de bebidas de grão de bico. **Métodos:** Duas formulações de bebidas foram produzidas com grãos de bico (variedade GB Cappuccino) já hidratados, sendo triturados por 2 min em liquidificador doméstico, velocidade máxima, com água ou com água + bromelina (comercialmente obtida, considerando-se a proporção 1:50 m/m, enzima:proteína dos grãos). Três repetições para cada preparação foram produzidas. Os extratos filtrados foram fervidos por 5 min e então analisados quanto às liberações de peptídeos, por acompanhamento dos alfa-amino grupos livres (método com uso de reagente OPA), e quanto à atividade de inibição de ECA (com uso de substrato FAPGG). **Resultados:** Ambas as bebidas se mostraram capazes de apresentar a bioatividade testada. Mas, as bebidas preparadas com adição de bromelina ao processo de extração apresentaram atividade média 23% superior. Esta observação está de acordo com o esperado, posto que a etapa de extração envolvendo adição da protease gerou maior concentração de alfa amino grupos nos extratos (faixa de 8.776,78 a 9.860,12 nmol de equivalente de leucina/ml nas preparações sem enzima, e 18.467,00 a 20.788,69 nmol eq. de Leu/ml para as bebidas com bromelina). Estes dados indicam que há liberação de peptídeos e que estes podem ser os responsáveis pela maior atividade de inibição da ECA destas preparações. **Conclusão:** As bebidas à base de grãos de bico podem apresentar atividade de inibição de ECA, mesmo sem adição de proteases ao meio. Mas, a adição de bromelina favorece a atividade. Estudos de dose-resposta precisam ser conduzidos para mais conclusões.

Descritores: leguminosas, peptídeos bioativos, ECA



ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR COMO PREDITOR DE FORÇA MUSCULAR EM MULHERES PÓS MENOPAUSADAS.

Autores: Camila Vilarinho Vidigal¹, Geise Ferreira da Cruz¹, Luciene Daniela Cardoso¹, José Luiz Marques-Rocha¹, Valdete Regina Guandalini¹.

¹Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, Espírito Santo, Brasil.

Introdução: A menopausa é um período marcado por diversas alterações da composição corporal da mulher. Entre elas estão o aumento e redistribuição da gordura corporal, além da perda da força e massa muscular, caracterizando, portanto, a sarcopenia. A sarcopenia é uma doença muscular, a qual a avaliação precoce é relevante na prática clínica. A espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) apresenta-se como uma medida antropométrica objetiva, de baixo custo e com boa replicabilidade na identificação das alterações na massa muscular e desfechos clínicos. **Objetivo:** Verificar a associação entre espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) e a força muscular em mulheres pós menopausadas. **Metodologia:** Estudo transversal realizado com mulheres pós-menopausadas, com idade ≥ 50 anos atendidas a nível ambulatorial em um hospital público de Vitória, Espírito Santo, Brasil. Foram coletadas as variáveis sociodemográficas (idade, estado civil, cor e escolaridade), de estilo de vida (consumo de álcool, tabagismo e nível de atividade física) e história clínica (tempo de menopausa, diagnóstico de doenças). Foi calculado o índice de massa corporal (IMC) para identificar o estado nutricional. A EMAP (mm) da mão dominante foi realizada com a participante sentada, com o braço flexionado à aproximadamente 90° com o antebraço e a mão relaxada apoiada sobre o joelho. A avaliação da força muscular (FM) foi obtida pelo teste da força de preensão manual (FPM) em kg na mão dominante e o maior valor máximo de três aferições foi considerado. Correlação de *Spearman* e análise de regressão logística linear simples com modelo ajustado foram realizadas. O nível de significância adotado foi de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo sob o CAEE: 88131818.0.0000.5060 e parecer nº: 2.621.794. **Resultados:** Foram avaliadas 112 mulheres, com idade média de 66,1 $\pm$ 5,65 anos. Houve predomínio de mulheres entre 60-69,9 anos (62,5%), que se autodeclaram não brancas (62,5%), não fumantes (95,5%), não fazer uso de álcool (87,5) e ativas (52,7%). 43,8% apresentaram excesso de peso corporal e 50,9% apresentavam um tempo de menopausa ≥ 19 anos. A FM média foi de 24,5 $\pm$ 5,5 kg e 33,9% das mulheres apresentaram FM reduzida. A EMAP média foi 13,4 $\pm$ 3,5 mm. Houve correlação entre FM e EMAP ($r=0,323$; $p=0,001$). Após análise de regressão linear simples com modelo ajustado, para cada aumento de 1mm na EMAP houve um incremento de 0,59 kg na FM ($\beta=0,59$; IC: 0,261 – 0,918; $p=0,001$). **Conclusão:** A EMAP pode ser utilizado como uma alternativa viável e simples de prever a força muscular em mulheres pós-menopausadas.

Palavras-chave: Envelhecimento; Antropometria; Massa muscular; Sarcopenia.



COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCO MISTO DE LARANJA E BETERRABA COM ADIÇÃO DE MICRORGANISMOS PROBIÓTICOS

Beatriz Almeida Balmant¹ (bia.balmant31@gmail.com), Manuelli Monciozo Domingos¹,
Marcella Ramos Sant'ana¹, Jackline Freitas Brilhante de São José¹.

¹Universidade Federal do Espírito Santo-UFES: Vitória, Espírito Santo, Brasil.

Introdução: Atualmente, a indústria tem investido no desenvolvimento de produtos funcionais com probióticos para atender a crescente demanda por alimentos saudáveis. Os sucos de frutas, ricos em compostos bioativos como vitamina C e betalaínas, são veículos promissores para a incorporação dos probióticos, proporcionando benefícios adicionais aos consumidores. **Objetivo:** Avaliar o conteúdo de compostos bioativos e a capacidade antioxidante de suco misto com adição de *L. rhamnosus* e *S. Boulardii*. **Métodos:** Foi realizado um estudo experimental com análises durante o armazenamento por 21 dias a 7°C. O suco misto de laranja e beterraba foi preparado na proporção 70:30% v/g, respectivamente e adicionado das culturas probióticas *L. rhamnosus* e *S. Boulardii* até alcançar aproximadamente 8 log UFC/mL, na forma livre de cada suco. Foram preparadas três formulações sendo uma controle(C), um suco contendo *L. rhamnosus*(PLR) e um suco com *S. boulardii*(PSB). Os compostos fenólicos totais foram quantificados com uso do reagente de Folin-Ciocalteu e a absorbância foi medida em 765 nm e os resultados expressos em mEq de ácido gálico/100 mL de suco. A capacidade antioxidante foi avaliada pelo teste de DPPH, medindo a absorbância das amostras a 517 nm e valores expressos em %. Os dados foram submetidos à análise ANOVA, teste de Tukey, a 5% de probabilidade utilizando o *software* SAS® versão online. **Resultados:** Com relação às formulações, não houveram diferenças significativas para os compostos analisados. Os valores médios para compostos fenólicos resultaram em 0,33; 0,32 e 0,34 mEq de ácido gálico/mL, para C, PLR e PSB, respectivamente. Os valores médios de capacidade antioxidante foram iguais a 45,45%, 46,19% e 41,88% para C, PLR e PSB, respectivamente. Para a variável tempo, observou-se alterações durante o armazenamento, havendo aumento na capacidade antioxidante ao final do período, podendo estar associada a liberação de compostos fenólicos pelos probióticos em formas livremente solúveis. Além disso, para os compostos fenólicos, houve diminuição ao final do armazenamento que pode estar relacionada a degradação desses compostos por oxidação devido ao oxigênio presente no meio. Quanto à interação formulação x tempo, houve diferença significativa para a capacidade antioxidante, havendo aumento no suco com *S.boulardii*. **Conclusão:** A adição de probióticos ao suco misto não afetou significativamente os compostos bioativos, mantendo sua funcionalidade e oferecendo uma alternativa saudável aos consumidores.

Descritores: probiotics; functional foods; fruit and vegetable juices.



QUALIDADE DO SONO E DIABETES TIPO 2: UMA ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE HOMENS E MULHERES ADULTOS

Gabrielle Araújo Santos¹, Melissa Ionara Ribeiro Sabbagh¹, George Luiz Lins Machado-Coelho¹, Adriana Lúcia Meireles¹, Luiz Antônio Alves de Menezes-Júnior¹

¹Universidade Federal de Ouro Preto, UFOP, MG, Brasil.

Introdução: O diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica não transmissível que contribui para a principal causa de morte na maioria dos países. Estima-se que 53,4% dos pacientes diabéticos sofram de problemas de sono, em comparação com 29% da população em geral. Devido à própria doença e suas complicações, os problemas relacionados ao sono são comumente observados nesses indivíduos. Esses problemas afetam negativamente a homeostase da glicose, levando à resistência à insulina e ao DM. Além disso, tanto a quantidade quanto a qualidade do sono prejudicadas estão associadas a um pior controle glicêmico entre esses indivíduos. **Objetivo:** Avaliar a relação entre a má qualidade do sono e a presença de DM autorrelatada entre homens e mulheres. **Métodos:** Estudo transversal realizado entre outubro e dezembro de 2020 em dois municípios de Minas Gerais. A qualidade do sono foi avaliada pelo PSQI, e a presença de DM foi avaliada pela pergunta: "Algun médico ou outro profissional de saúde já disse que o(a) sr(a) tem diabetes ou açúcar alto no sangue?". Para verificar a relação entre essas variáveis, foi realizada uma análise de regressão logística estratificada por sexo e ajustada por comportamento sedentário, obesidade, cor da pele e escolaridade. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o número de protocolo 32815620.0.1001.5149. **Resultados:** Foram avaliados 1.773 indivíduos, sendo 52,1% do sexo feminino, com média de idade de 43,8 anos (IC95%:42,5-45,2). A maioria dos participantes (39,7%) tinha entre 9 e 11 anos de escolaridade. Entre os indivíduos com DM, 50,7% estavam obesos e 68,8% apresentavam má qualidade do sono. Na análise multivariada, observou-se que esses indivíduos tinham 2,58 vezes mais chances (IC95%:1,52-4,39) de ter má qualidade do sono em comparação com aqueles sem a doença. Quando a análise foi estratificada por sexo, descobriu-se que as mulheres com DM tinham 2,67 vezes mais chances (IC95%: 1,22-5,85) de apresentar má qualidade do sono, enquanto que os homens tinham 2,42 vezes mais chances (IC95%:1,10-5,33). **Conclusão:** Nossos achados demonstram que a má qualidade do sono está significativamente associada ao DM, afetando mais as mulheres do que os homens. Esses achados destacam a necessidade de estratégias para melhorar o sono como parte do manejo do diabetes.

Descritores: Qualidade do Sono; Sono; Diabetes Mellitus;



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



O CONSUMO DE CARNES VERMELHAS ESTÁ ASSOCIADO AO ENCURTAMENTO DOS TELÔMEROS EM PARTICIPANTES DO ESTUDO ELSA-BRASIL: UMA ANÁLISE TRANSVERSAL

Alessandra da Silva¹, Lidyane do Valle Camelo², Chams Bicalho Maluf², Luana Giatti², Sandhi Maria Barreto², Marina Campos Araújo³, Alexandre Pereira⁴, Maria de Jesus Mendes da Fonseca³, Rosane Harter Griep¹

¹Laboratory of Health and Environment Education, Instituto Oswaldo Cruz, Av. Brasil, 4365, Manguinhos, 21040-360 Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil

²Postgraduate Program in Public Health, Faculty of Medicine, Universidade Federal de Minas Gerais, Avenida Professor Alfredo Balena, 190, Belo Horizonte, Minas Gerais 31930-800, Brazil

³National School of Public Health, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, RJ, Brazil.

⁴Laboratory of Genetics and Molecular Cardiology, Heart Institute (InCor), University of São Paulo Medical School Hospital, São Paulo, Brazil.

Introdução: Os efeitos do consumo de carnes vermelhas na saúde humana ainda é um tema de debate na literatura e estudos apontam o potencial papel do estilo de vida incluindo a alimentação no comprimento dos telômeros (TL). O encurtamento prematuro dos TL está associado ao desenvolvimento de doenças crônicas; no entanto, a relação entre comprimento dos TL e consumo de carnes vermelhas ainda é uma lacuna na literatura. **Objetivo:** Avaliar a associação entre o consumo de carnes vermelhas e o comprimento dos TL. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com dados coletados na linha de base (anos 2008-2010) de uma subamostra de participantes pertencente ao centro de investigação de Minas Gerais do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-BRASIL) e que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos (CAAE 0186.1.203.000-06; parecer nº ETIC 186/06). O comprimento relativo dos TL dos leucócitos em amostras de DNA foi avaliado por reação em cadeia da polimerase em tempo real quantitativo (qRT-PCR). O comprimento dos TL foi considerado curto quando abaixo do percentil 10 ($<0,56$ T/S ratio). O consumo em gramas de carnes vermelhas foi estimado por meio de um questionário de frequência alimentar semiquantitativo de 114 itens. Análises de regressão logística foram realizadas no software STATA versão 13.0. **Resultados:** Um total de 2000 participantes com idade de 35 a 74 anos foram avaliados. O tercil 3 de consumo de carne vermelha (≥ 170 g/dia) se associou a 62% maior chance de TL curto comparado ao tercil 1 de consumo ($\leq 106,6$ g/dia) independentemente da idade, sexo e escolaridade dos participantes. **Conclusão:** Nossos achados sugerem a presença de associação entre o consumo de carnes vermelhas e o encurtamento dos telômeros.

Descritores: consumo alimentar; telômeros; longevidade



ASSOCIAÇÃO ENTRE SINTOMAS PERSISTENTES PÓS COVID-19 E MUDANÇAS DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Brenda de Freitas Pereira¹; Hana Gabriela Severino Araujo², Silvia Maurício Fernandes³; Renata Adriele Lima Vieira⁴; Mayla Cardoso Fernandes Toffolo³

1 Discente do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 2 Discente do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição da UFOP; 3 Professora adjunta do Departamento de Nutrição Clínica e Social da UFOP; 4 Professora adjunta do departamento de Nutrição Clínica da Universidade federal da Paraíba, João Pessoa, PB, Brasil.

Introdução: O cuidado nutricional de crianças e adolescentes durante a COVID-19 deve garantir uma alimentação saudável e equilibrada, essencial para o crescimento, desenvolvimento e melhora do prognóstico após a infecção. Esse cuidado pode auxiliar na prevenção ou atenuação dos sintomas persistentes pós-COVID. No entanto, a infecção frequentemente causa indisposição, seletividade alimentar e diminuição do apetite devido à perda de olfato e paladar, além de parosmia, reduzindo drasticamente a qualidade e quantidade dos alimentos ingeridos. **Objetivo:** Avaliar a associação entre sintomas persistentes pós COVID-19 e mudanças dos hábitos alimentares em crianças e adolescentes. **Métodos:** Estudo transversal com 40 crianças e adolescentes brasileiros, de 0 a 18 anos, diagnosticados com COVID-19. A coleta de dados ocorreu de novembro de 2023 a maio de 2024, por meio de um questionário eletrônico sobre mudanças nos hábitos alimentares associadas aos sintomas durante e após a infecção, direcionado aos pais ou responsáveis, utilizando a técnica de "snowball sampling". Os dados foram analisados pelo teste de normalidade e Qui-quadrado, com significância estatística de $p \leq 0,05$, utilizando o programa Jamovi versão 2.4. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE 53695721.0.0000.5150). **Resultados:** A maioria das crianças (60%) e adolescentes (75%) eram eutróficos, sendo que 85% mantiveram o seu estado nutricional após a infecção. Houve associação significativa entre sintomas persistentes pós COVID-19 e mudanças alimentares, no consumo de frutas ($p=0,032$) e legumes ($p=0,032$). **Conclusão:** A infecção por COVID-19 impacta significativamente os hábitos alimentares de crianças e adolescentes, especialmente no consumo de frutas e legumes. Uma nutrição adequada é essencial para fortalecer a imunidade e minimizar os efeitos da doença, sendo crucial desenvolver estratégias para contornar a seletividade alimentar durante a infecção e garantir todas as necessidades nutricionais sejam atendidas.

Descritores: Hábitos alimentares; Síndrome Pós-COVID-19 Aguda; Crianças; Adolescentes.



II CNNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS BRASILEIROS ACOMPANHADOS PELO SISVAN NO ANO DE 2022

Mykeliny Jeysa da Silva¹
mykelinyjeysa@hotmail.com

¹Pós Graduada em Nutrição Clínica: UNINASSAU - Centro Universitário Maurício de Nassau, Recife, Pernambuco, Brasil.

Introdução: O consumo alimentar saudável relaciona-se a saúde em todas as fases do curso da vida, sendo um dos determinantes do estado nutricional. A nutrição inadequada contribui para alterações nutricionais repercutindo negativamente no envelhecimento e qualidade de vida do idoso. Sendo assim, o monitoramento das práticas de consumo alimentar dessa faixa etária colabora com o diagnóstico da situação alimentar e nutricional, contribuindo para um envelhecimento ativo e saudável. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) fornece dados contínuos sobre o consumo alimentar da população atendida na atenção primária a saúde para a formulação e implementação de políticas públicas e ações de saúde. O formulário para avaliação de marcadores de consumo alimentar de idosos disponível no SISVAN propõe a avaliação de alimentos consumidos no dia anterior, o que ameniza possíveis esquecimentos em relação à alimentação realizada, foi elaborado com o objetivo de identificar padrões de alimentação e comportamento saudáveis (o consumo de frutas, verduras e feijão) ou não saudáveis (o consumo de embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo e biscoitos salgados, bem como o consumo de doces, guloseimas e biscoitos recheados). Outras informações importantes referem-se à regularidade das refeições, ou seja, à quantidade de refeições que a pessoa realiza ao longo do dia, bem como, ao hábito de se alimentar assistindo à televisão. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de idosos acompanhados pelo SISVAN no ano de 2022. **Métodos:** Pesquisa realizada com idosos de 60 anos ou mais, a partir de dados oriundos do SISVAN, no ano de 2022. **Resultados:** Em relação aos marcadores saudáveis o perfil do consumo alimentar mostrou que a maioria dos idosos acompanhados no sistema consumia feijão (88%), o consumo de verduras/legumes e frutas também mostrou resultados elevados alcançando 82% e 79% respectivamente. Ao analisar os marcadores não saudáveis o consumo de ultraprocessados foi de 60%, seguido do consumo de bebidas adoçadas (refrigerante, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xaropes de guaraná/groselha, suco de fruta com adição de açúcar) (39%); hambúrguer e/ou embutidos (29%); macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados (25%) e biscoitos recheados, doces ou guloseimas (balas, pirulitos, chiclete, caramelo, gelatina) (24%). Em relação ao comportamento alimentar 86% dos idosos tem o hábito de realizar pelo menos três refeições ao dia (café da manhã, almoço e jantar) e 32% costumam realizar as refeições assistindo à televisão, mexendo no computador e/ou celular. **Conclusão:** Conhecer o padrão de consumo alimentar dos idosos é de suma importância para a melhoria da qualidade da alimentação a fim de evitar ou minimizar desvios nutricionais que comprometam o estado nutricional e a capacidade funcional dessa faixa etária. Dessa forma, o monitoramento contínuo de indicadores do consumo alimentar é imprescindível para o estímulo à adoção de escolhas alimentares mais adequadas e saudáveis.

Descritores: SISVAN; Envelhecimento; Consumo Alimentar; Saúde do Idoso.



CARACTERÍSTICAS BIOFUNCIONAIS DE AQUAFABAS DE GRÃOS-DE-BICO BRASILEIROS (*Cicer Arietinum*) TIPO DESI E KABULI

Rayane Aparecida Vieira de Paula¹, Bianca Carolina da Silva², Olga Luisa Tavano^{1,2}

¹ Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade – PPGNL/UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: Aquafaba, o extrato derivado da água do cozimento de grão-de-bico (*Cicer Arietinum*), é um subproduto conhecido como potencial substituto da clara do ovo devido às suas propriedades emulsificantes e texturizantes. Mas, devido aos diversos componentes solúveis em água, pode-se esperar propriedades nutricionais e bioativas nestes produtos para além das tecno-funcionais. **Objetivo:** Analisar características potenciais promotoras da saúde humana de aquafabas produzidas com grão-de-bico de coloração creme e marrom. **Métodos:** As aquafabas foram produzidas pelas fervuras (30 min) de grãos já hidratados BRS Cristalino (BRSC), com casca cor creme (tipo kabuli), e GB Cappuccino (GBC) e Gb 20-031D, ambos com casca marrom (tipo desi). Três repetições de cada aquafaba foram produzidas e avaliadas quanto às concentrações proteicas (Kjeldahl), de fenólicos e flavonóides totais, expressos como equivalentes de ácido gálico (EAG/ml) e de catequinas (EC/ml), além às atividades antioxidante (AAO) por uso de DPPH e ABTS, expressas como equivalentes de TROLOX (ET/ml). **Resultados:** Os dados de proteínas indicam que a solubilização destas é baixa, sendo de cerca de 0,2 a 0,4 % para todas as preparações. Mas, outros componentes associados a potenciais bioatividades foram detectados, como fenólicos totais e flavonóides, sendo que os grãos de tegumento colorido se mostraram mais promissores. Para fenólicos totais foram detectados em média 102,65 µg EAG/ml para aquafabas de BRSC, enquanto a média para os grãos coloridos foi de 412 µg EAG/ml. Para flavonóides totais, as aquafabas de BRSC Cristalino apresentaram em média 18,95 µg EC/mL e as aquafabas de grãos coloridos entre 77,67 e 148,32 µg EC/ml. Estes dados podem ter refletido nos potenciais antioxidantes das preparações, que igualmente foram superiores para os grãos coloridos, sendo que as aquafabas de BRSC apresentaram média de 1.066,67 nmol ET/mL para ensaio com ABTS e 68,22 nmol ET/mL para ensaio com DPPH, enquanto que as aquafabas de grãos coloridos apresentaram dados entre 3.456,00 e 4.290,00 nmol ET/mL para ABTS e 2176,47 e 2.281,86 nmol ET/mL para DPPH. **Conclusão:** As aquafabas podem veicular compostos bioativos que vem sendo apontados como promotores da saúde humana. Grãos de tegumentos coloridos podem ser mais vantajosos nesta produção em comparação aos de coloração creme.

Descritores: Antioxidante, compostos bioativos, extrato aquoso, leguminosas



AUMENTO DE SOLUBILIDADE PROTEICA E ATIVIDADE DE INIBIÇÃO DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA DE EXTRATOS AQUOSOS DE INSETOS COMESTÍVEIS PREPARADOS COM USO DE TRIPSINA

Gabriela Muniz de Santana¹, Lucca Saito Stochmann³, Ramon Marcondes Dainezi³, Olga Luisa Tavano^{1,2}, Sinézio Inácio da Silva Júnior^{1,3}

¹ Programa de Pós-graduação em Nutrição e Longevidade – PPGNL/UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

² Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

³ Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-Alfenas, Minas Gerais, Brasil

Introdução: A entomofagia caracteriza-se pelo consumo de insetos, e pode colaborar para o aumento da oferta de proteínas. Além de aspectos nutricionais, proteínas e peptídeos podem promover a saúde humana por suas bioatividades. O tipo e potência da bioatividade podem ser influenciados pela forma como a proteína é ofertada. Extratos aquosos podem ser uma boa opção de consumo, mas apenas apresentam a fração solúvel do material proteico. Então, métodos que aumentem a solubilidade de proteínas podem favorecer novas preparações, mas também alterar suas bioatividades. **Objetivo:** Analisar alterações nas solubilidades e atividade de inibição de enzima conversora de angiotensina (ECA) de extratos aquosos produzidos de insetos comestíveis com aplicação de protease. **Métodos:** Foram produzidos extratos aquosos a partir de *Zophobas morio* (ZM), *Tenebrio molitor* (TM) e *Phoetalia pallida* (PP), após passarem por processo de branqueamento, triturando-os na presença de água como solvente ou com uso de água + tripsina. Após centrifugação e fervura por 5 min, foram avaliados quanto às concentrações proteicas (Kjeldahl), grau de hidrólise (determinação de alfa amino grupos livres) e atividades de inibição de enzima conversora de angiotensina (ECA) com uso de reagente FAPGG. **Resultados:** Os dados indicam que a solubilização de proteína aumentou com a aplicação da protease em 156%, 100% e 112,7%, respectivamente para TM, PP e ZM, cujas concentrações finais de proteínas foram de 4,6%, 3,8% e 5,4%. Como esperado, também foi observado aumento de alfa amino grupos livres nos extratos com tripsina, que representam ligações peptídicas rompidas e, portanto, liberação potencial de peptídeos em solução (aumentos de 45,23 %, 95,5 % e 43,67% para os extratos de TM, PP e ZM, respectivamente). Todos os extratos apresentaram atividade de inibição de ECA, mas, a se considerar o número de fragmentos proteicos em solução, o de maior bioatividade foi o hidrolisado de PP (9,06 nmol para IC50), seguido pelo de ZM (19,24 nmol para IC50) e então pelo de TM, sendo necessários 21,02 nmol para IC50. **Conclusão:** Os extratos de insetos podem apresentar concentrações de proteínas acima daquelas normalmente encontradas em bebidas vegetais ou leite, quando usada a tripsina. A hidrólise favoreceu também a liberação de peptídeos que apresentaram atividade inibidora de ECA, o que pode ser um indicativo de que estes extratos podem promover a saúde humana colaborando para a regulação do sistema renina-angiotensina, relacionado ao controle da hipertensão.

Descritores: *Zophobas morio*, *Tenebrio molitor*, *Phoetalia pallida*



II CNL

Congresso Nacional de
Nutrição e Longevidade

De 04 a 06 setembro de 2024



DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE OLOTE DE MAÍZ MORADO DE MÉXICO

Laura Karen Bernal Pérez¹, Rocío Aparicio Ortuno¹, Ana B. Bautista-Ortín³, Encarna Gomez-Plaza³, Taisa Sabrina Silva Pereira², Ana Eugenia Ortega Regules².

¹Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental. ²Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad de las Américas Puebla (UDLAP), San Andrés Cholula, Puebla, México. ³Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Murcia, España.

Introducción: En Tlaxcala, México, crece una variedad de maíz morado que, aunque carece de grano, presenta una coloración morada intensa en el olote. Esta coloración puede estar asociada al contenido de compuestos nutraceuticos, especialmente antocianinas, con efecto antioxidante, anticancerígeno, antidiabético, antihipertensivo, entre otros, que podrían beneficiar como ingrediente funcional en la prevención de enfermedades crónico-degenerativas no transmisibles. Aunque el olote suele ser un subproducto del maíz usado sólo para la alimentación del ganado, su caracterización, podría favorecer a su uso como ingrediente de la alimentación humana. **Objetivo:** Caracterizar el perfil y contenido de antioxidantes del olote de una variedad de maíz morado de Tlaxcala, México. **Métodos:** Se obtuvo una muestra de variedad de maíz morado de 2023 (OC). El grano (G23) y el olote (O23) de maíz morado nativo fueron usados como blancos. Se realizó una doble extracción de compuestos fenólicos en agua acidificada al 0.01% con 6N HCl. Se determinaron compuestos fenólicos (TPC) con el método de Folin-Ciocalteu, antocianinas monoméricas totales (MAA), por diferencial de pH y de actividad antioxidante por DPPH y ABTS; la medición se realizó en un espectrofotómetro UV-visible (Multiskan Sky, Thermo Fisher Scientific Waltham, MA) en microplacas de 96 pocillos. Adicionalmente se realizó la cuantificación y determinación de antocianinas por HPLC-DAD-ESI-MS Waters Acquity HPLC (Waters, PA, USA), con una columna poroshell 120 EC-128 de fase reversa. Todos los análisis se realizaron por triplicado, con lo que se calculó media y desviación estándar. Finalmente, realizó un análisis de ANOVA de una vía con prueba de Tukey ($p < 0.05$). **Resultados:** La muestra OC presentó una actividad antioxidante de 42.03 ± 2.32 (mg TE/g *b.s*) por el método ABTS y 42.03 ± 3.51 (mg TE/g *b.s*) por DPPH. Esta actividad antioxidante puede deberse a la presencia principalmente de antocianinas, con un contenido de MAA (300.83 ± 11.97 mg cianidina-3-glucosa/g *b.s*), y polifenoles de TPC (295.04 ± 14.26 mg GAE/g *b.s*). Dentro de las antocianinas identificadas, la más abundante fue la cianidina-glucosa con 68.34 ± 3.12 (mg/g *b.s*). La actividad antioxidante por método DPPH y ABTS, así como el contenido de MAA, TPC y cianidina-glucosa fueron significativamente mayores ($p < 0.5$) tanto para las muestras G23 como para la O23. **Conclusión:** El desecho de olote de maíz morado de la variedad OC, podría ser una fuente natural rica en antioxidantes superior a la de variedades nativas de maíz morado de la región, por el alto contenido de polifenoles y antocianinas, particularmente cianidina-glucosa.

Palabras clave: Antocianinas; olote; actividad antioxidante; cianidina-glucosa; polifenoles.



AValiação DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR IDOSOS PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA EM Viçosa-MG

Naiara de Cássia Lima Soares¹, Eliene Martins da Silva Viana², Luiza Veloso Dutra³,
Flávia Xavier Valente⁴

^{1, 2, 3, 4} Centro Universitário de Viçosa-Univiçosa, Viçosa-MG, Brasil.

Introdução: O envelhecimento acontece de forma natural, ocorre com o passar das décadas, e ocasiona alterações fisiológicas, anatômica e funcionais no organismo humano. Idosos podem apresentar disfagia, xerostomia, perda dentária, hipocloridria estomacal, incapacidade funcional e depressão que dificultam uma boa alimentação. Como consequência, pode ocorrer mudanças no consumo alimentar, tais como a diminuição do consumo de alimentos como carnes, frutas, verduras e legumes, resultando na preferência por alimentos de mais fácil mastigação, digestão e preparo, como os ultraprocessados, que se consumidos em grandes quantidades levam a um estado nutricional desfavorável. **Objetivo:** Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados por idosos participantes do Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI) em Viçosa-MG. **Métodos:** Tratou-se de um estudo observacional, de corte transversal e de natureza prospectiva, no qual foram convidados indivíduos idosos com 60 anos ou mais, de ambos os sexos que participaram de um programa para idosos no município de Viçosa-MG. Os dados do consumo alimentar foram obtidos por meio da aplicação de um recordatório 24 horas (R24h), em seguida foram contabilizados quais alimentos ultraprocessados foram mais relatados pelas idosas e separados em grupos biscoitos sem recheios, pães, embutidos e bebidas açucaradas. As variáveis quantitativas foram apresentadas como média $\pm$ desvio padrão e as qualitativas, como frequência relativa e frequência absoluta. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos Sylvio Miguel/Univiçosa (parecer número 6.563.078/2023). **Resultados:** Foram avaliados no estudo 25 idosos, todos do sexo feminino, com média de idade de $69,7 \pm 7,6$ anos. Em relação ao consumo alimentar, observou-se que as idosas consumiam, em média, $1,8 \pm 1,6$ tipos de alimentos ultraprocessados ao dia. Em relação aos tipos de alimentos ultraprocessados consumidos pelas idosas, observou-se a preferência pelos biscoitos sem recheios, os pães e os embutidos. Os alimentos ultraprocessados foram consumidos no café da manhã por 56% ($n=14$) das idosas. No lanche da tarde, 48% ($n=12$) das idosas consumiram algum alimento ultraprocessado, enquanto que no almoço, observou-se que 24% ($n=6$) das participantes optaram por alimentos ultraprocessados. No jantar, o consumo de alimentos ultraprocessados foi relatado por 16% das participantes ($n=4$). Por outro lado, durante a colação, 12% ($n=3$) das idosas consumiram esses alimentos, e esse percentual foi igual na ceia. **Conclusão:** Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados foi possível notar que, em média, pelo menos um tipo desses alimentos era consumido por dia, principalmente biscoitos, pães e embutidos.

Descritores: Idosos; Alimentos Ultraprocessados; Envelhecimento



RESTRIÇÃO CALÓRICA PRESERVA A RESERVA OVARIANA INDEPENDENTEMENTE DA IDADE EM CAMUNDONGOS

Juliane Bristot Prosczek¹, César Augusto Picon Osório¹, Driele Neske Garcia¹, Jéssica Damé Hense¹, Gabriela Blanco¹, Shara Sodré¹, Giulia Pereira¹, Bianka Zanini¹, Augusto Schneider^{1*}

¹Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, RS, Brasil

Introdução: A restrição calórica (RC) pode prolongar a longevidade e retardar o envelhecimento ovariano em camundongos. Entretanto, pouco se sabe sobre os efeitos da idade no início da RC sobre o envelhecimento ovariano. O envelhecimento ovariano é um processo natural de diminuição da quantidade e qualidade de folículos ovarianos, afetando a fertilidade e culminando na menopausa. **Objetivo:** Portanto, nosso objetivo foi avaliar o efeito de 30% de RC em camundongos jovens (7 meses) e de meia idade (11 meses) na reserva ovariana. **Métodos:** Para isso, foram utilizados camundongos fêmeas C57BL/6 com três meses de idade sendo designados para o grupo ad libitum (CTL, n=10/cada) ou RC (RC, n=20/cada). O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da UFPel (033054/2022-23). Os camundongos RC tiveram o consumo alimentar restringidos por 4 meses, começando aos 3 (n=10) e 7 (n=5) meses de idade. Um grupo de camundongos sob RC dos 3 aos 7 meses de idade retornaram à alimentação ad libitum até os 11 meses de idade. Adicionalmente, um grupo de camundongos foi submetido à RC dos 3 aos 11 meses de idade. Os camundongos foram sacrificados aos 3, 7 e 11 anos meses de idade para coleta de ovários, para contagem folicular, e tecido adiposo. Além do mais foi feita o acompanhamento de ganho de peso durante todo o experimento. Uma semana antes da eutanásia, foi realizado o teste de tolerância insulina. **Resultados:** A RC reduziu o peso corporal ($P<0,0001$) e a adiposidade ($P<0,0001$) de forma semelhante quando iniciada aos 3 ou 7 meses de idade. Os animais que retornaram à alimentação ad libitum recuperaram peso corporal e adiposidade equivalente aos camundongos CTL da mesma idade. A sensibilidade à insulina foi melhorada ($P<0,0001$) pela RC em ambas as idades e retornou aos níveis de AL após a realimentação. O número de todas as classes de folículos reduziu com a idade, contudo a RC evitou o declínio do número de folículos primordiais independentemente da idade em que começou ($P<0,0001$). A RC mais longa teve um efeito mais pronunciado no número de folículos primordiais em comparação com uma RC de curto prazo em ambas as idades ($P<0,0002$), as outras categorias foliculares seguiram tendências semelhantes (folículo primário ($P=0,1239$)). Já os folículos terciários foram reduzidos com RC em camundongos jovens, mas aumentados com uma RC mais longa. **Conclusão:** Em suma, observamos que a RC de 30% resultou na preservação semelhante da reserva ovariana tanto em camundongos jovens como de meia idade. A RC de longo prazo promoveu a preservação mais pronunciada da reserva ovariana que a RC de curto prazo em camundongos jovens e de meia idade.

Descritores: folículo primordial; menopausa; metabolismo.

Descritores: Indicar de três (3) a cinco (5) descritores separados por ponto e vírgula.



CONSUMO DE LEGUMINOSAS DE PESSOAS IDOSAS DAS CAPITALS BRASILEIRAS: VIGITEL, 2023

Milena Bernardes Santos¹, Sinézio Inácio da Silva Júnior^{1,2}.

¹Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade – UNIFAL–MG, Alfenas – MG, Brasil.

²Faculdade de Ciências Farmacêuticas – UNIFAL–MG, Alfenas – MG, Brasil.

Introdução: Com o envelhecimento da população mundial, torna-se necessário investigar os fatores que podem influenciar a saúde de pessoas idosas. O consumo alimentar desempenha um papel fundamental nas condições de saúde, em especial as leguminosas, que possuem nutrientes relacionados diretamente as vias metabólicas essenciais para o envelhecimento saudável. Identificar quais fatores influenciam o consumo desses alimentos podem contribuir para futuras intervenções e novos estudos. **Objetivo:** Caracterizar o consumo de leguminosas entre idosos das capitais brasileiras e do Distrito Federal. **Métodos:** Estudo quantitativo, descritivo e transversal. Foram analisados dados de pessoas com 60 anos ou mais, das capitais estaduais e do DF, participantes do Vigitel em 2023. Foram incluídos dados sociodemográficos, de saúde, estilo de vida e consumo de leguminosas (feijão, ervilha, lentilha ou grão de bico). Participantes que apresentaram o IMC menor que 18 kg/m² e maior que 40 kg/m² foram excluídos nas análises da variável de interesse. Na análise estatística, foram calculados frequências absolutas e relativas e teste Qui-quadrado de Pearson (Rao-Scott), adotando nível de significância de 5%. Foram utilizados os softwares R versão 4.4.0 e RStudio versão 2023.12.1. O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o parecer nº 355.590 de 26 de junho de 2013 e seus bancos de dados são de domínio público. **Resultados:** Dos 6.940 indivíduos incluídos na análise, 4.951 (71,34%) consumiram leguminosas no dia anterior à entrevista. O consumo de leguminosas foi maior entre idosos de 60 a 69 anos (50,54%), sexo feminino (67,08%), 10 a 13 anos de estudo (28,34%), peso adequado (50,76%), sem consumo abusivo de álcool (92,3%), sem inatividade física (75,1%), não tabagistas (92,89%), sem diagnóstico de diabetes (73,74%) mas com diagnóstico de pressão alta (60,43%). Vitória (4,87%) e Porto Alegre (4,87%) foram as capitais com o maior consumo de leguminosas. Nos testes de independência, o consumo de leguminosas no dia anterior apresentou dependência (valor-p < 0,05) para a cidade, o sexo e o IMC. **Conclusão:** Houve associação significativa entre o consumo de leguminosas e o sexo, a cidade de residência e o IMC dos idosos estudados. Os resultados sugerem que pessoas idosas do sexo masculino, das capitais do Norte e Nordeste e de baixo peso, devem ser alvos de ações de intervenções nutricionais para estímulo do consumo desses alimentos. Mais estudos são necessários para melhor compreensão dos determinantes do consumo de leguminosas.

Descritores: Consumo Alimentar; Fabaceae; Envelhecimento Saudável; Longevidade.



IMPACTOS DA DESIGUALDADE SOCIAL NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS NA FASE PRÉ-ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE

Irlen Lilianne de Souza Assis¹, Natália Virgínia Lira Silva¹, Marcia José do Espírito Santo Silva², Jennefer Alves Pereira², Brenda Hilary Avelino de Vasconcelos³, Viviane de Oliveira Nogueira Souza⁴.

¹Discente do Centro Acadêmico de Vitória (CAV/UFPE): Vitória de Santo Antão, Pernambuco, Brasil.

²Mestranda em Nutrição, Atividade Física e Plasticidade fenotípica do Centro Acadêmico de Vitória (CAV/UFPE): Vitória de Santo Antão, Pernambuco, Brasil.

³Mestranda em Nutrição, da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE): Recife, Pernambuco, Brasil.

⁴Docente do Centro Acadêmico de Vitória (CAV/UFPE): Vitória de Santo Antão, Pernambuco, Brasil

Introdução: A alimentação saudável é um direito constitucional essencial em todas as fases da vida, entretanto, na infância ela é imprescindível para o crescimento e desenvolvimento motor e cognitivo. Apesar disso, evidências indicam que as desigualdades sociais impactam diretamente a qualidade da alimentação ofertada às crianças, contribuindo para o aumento da prevalência de desvios nutricionais nessa fase. **Objetivo:** Explorar os impactos das desigualdades sociais no consumo alimentar de crianças na fase pré-escolar do município de Vitória de Santo Antão. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com crianças, residentes no município de Vitória de Santo Antão. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, número do parecer: 6.181.367. Todos os participantes receberam o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A coleta foi realizada no Centro Municipal de Educação Infantil da cidade. Foram incluídas 60 crianças neurotípicas, matriculadas no CMEI, com idade entre 2 e 5 anos. Foram excluídas crianças que apresentavam qualquer condição neurodivergente capaz de impactar no consumo alimentar. A avaliação do consumo alimentar foi realizada através do questionário de frequência alimentar para crianças, validado por COLUCCI e colaboradores. O questionário de frequência alimentar foi respondido pelos pais. A construção do banco de dados foi realizada no programa Excel e as análises estatísticas no programa SPSS. **Resultados:** Foram avaliadas 60 crianças, sendo 32 de sexo feminino e 28 do sexo masculino. Com relação a renda familiar, 29% vivem com renda menor que 1 salário mínimo, 63% vivem com renda de 1 salário mínimo e apenas 8% vivem com 2 salários mínimos ou mais. No consumo alimentar, observou-se que há um consumo mais elevado de alimentos ultraprocessados como linguiça, mortadela, apressuntado e açúcares refinados e um menor consumo de alimentos in natura e minimamente processados como o grupo das frutas, verduras e legumes. **Conclusão:** A desigualdade social experimentada no contexto familiar em que as crianças estão inseridas está diretamente relacionada à baixa qualidade de sua alimentação.

Descritores: consumo alimentar, desigualdade social, alimentação saudável

**CONSUMO DE LEGUMINOSAS ENTRE PESSOAS IDOSAS DE BAIXA RENDA**

Milena Bernardes Santos¹, Micaela Aparecida Teodoro¹, Olga Luisa Tavano^{1,2}, Sinézio Inácio da Silva Júnior^{1,3}.

¹Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Longevidade – UNIFAL–MG, Alfenas – MG, Brasil.

²Faculdade de Nutrição – UNIFAL–MG, Alfenas – MG, Brasil.

³Faculdade de Ciências Farmacêuticas – UNIFAL–MG, Alfenas – MG, Brasil.

Introdução: Há evidências de que o consumo de leguminosas se associa positivamente a uma vida mais saudável e longa. No entanto, um desafio de pesquisa são os desenhos de estudo que melhor avaliem o tempo de exposição a esse consumo, controlando as inúmeras variáveis confundidoras. **Objetivo:** Verificar a associação entre o consumo de leguminosas e características nutricionais e de saúde entre pessoas idosas. **Métodos:** Estudo exploratório, quantitativo, descrito e transversal. De uma população de 168 pessoas com 60 anos ou mais, residentes na comunidade no sul de Minas Gerais, foram coletados dados de ingestão nutricional, sociodemográficos e clínicos. Foram utilizados um questionário estruturado e o Questionário de Frequência Alimentar (QFA). O indicador de consumo de leguminosas foi o percentual de participação da proteína, carboidrato, lipídeo e energia de leguminosas nos respectivos totais desses macronutrientes na dieta. A partir do QFA o consumo relatado foi convertido em gramas, para estimativa de consumo diário de cada macronutriente e de energia. Foi utilizada correlação de Spearman com nível de significância de 5%. Os dados foram analisados com o uso do software livre Past e processados em Excel® e ChatGPT (versão GPT-4). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFAL-MG sob o CAAE: 50137621.9.0000.5142 e parecer: 5.032.028. **Resultados:** A maior participação das leguminosas no total de proteínas, carboidratos, lipídeos e energia associou-se fraca e inversamente à renda per capita e ingestão energética ($p < 0,00$). Porém, não houve associação com perda de peso, nem IMC, sendo que a maior participação de carboidratos de leguminosas no total de carboidratos foi fraca e inversamente associada à perda de peso ($p = 0,024$). A maior participação da proteína, carboidrato e energia de leguminosas associou-se fraca e diretamente a ter tido diagnóstico de câncer ($p = 0,014$; $p = 0,04$; $p = 0,028$); mas fraca e inversamente ao diagnóstico de osteoporose ($p = 0,045$; $p = 0,04$; $p = 0,041$). Outros desfechos clínicos não se associaram à participação de leguminosas na dieta. A maior participação de proteína de leguminosas no total de proteínas associou-se fraca e inversamente ao percentual de adequação de ingestão proteica ($p < 0,000$); fraca e diretamente à insegurança alimentar ($p = 0,041$) e fraca e inversamente à razão proteína/peso corporal ($p < 0,000$). A população do estudo apresentou uma renda per capita média de um salário-mínimo. **Conclusão:** Não foi possível concluir de modo mais assertivo sobre efeitos positivos ou negativos em desfechos clínicos. Possíveis efeitos benéficos do consumo de leguminosas devem ser estudados em populações maiores, retrospectivamente e/ou com populações idosas mais equitativas em adequação de ingestão de macronutrientes (especialmente proteínas), mas heterogêneas em nível de renda. Este último aspecto é um desafio dada a realidade de baixa renda da maioria da população idosa no Brasil.

Descritores: Longevidade; Fabaceae; Envelhecimento Saudável; Consumo Alimentar.



ASSOCIAÇÃO ENTRE CIRROSE HEPÁTICA COMPENSADA, MASSA MUSCULAR ESQUELÉTICA REDUZIDA E ÂNGULO DE FASE BAIXO EM PACIENTES COM HEPATITE B CRÔNICA

Tiago Ferreira da Cruz¹, Emile Amador Sigales Emerick^{2,3}, Cecy Maria de Lima Santos^{2,3}, Fernanda Gomes Camilo¹, Thais Pontello de Vries^{2,3}, Gifone Aguiar Rocha⁴, Luciana Costa Faria^{2,3}, Luciana Diniz Silva^{2,5}.

¹Graduando em Nutrição, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), ²Programa de Pós-Graduação em Ciências Aplicadas à Saúde do Adulto (UFMG), ³Ambulatório de Hepatites Virais, Instituto Alfa de Gastroenterologia (UFMG), ⁴Laboratório de Pesquisa em Bacteriologia, Faculdade de Medicina (UFMG), ⁵Departamento de Clínica Médica, Faculdade de Medicina (UFMG), Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil.

Introdução: Sarcopenia é tema relevante no cenário da hepatologia clínica, contudo, a perda muscular esquelética em pacientes com hepatite B crônica é pouco compreendida. **Objetivo:** Avaliar associações entre massa muscular esquelética reduzida, variáveis demográficas, gravidade da doença hepática, estado do tratamento antiviral, avaliação nutricional, componentes da composição corporal e dados do estilo de vida em pacientes com hepatite B crônica. **Métodos:** Neste estudo transversal, foram incluídos, prospectivamente, 134 pacientes com hepatite B crônica e 58 indivíduos saudáveis pareados pelo índice de massa corporal (IMC). A Cirrose foi diagnosticada por métodos clínicos, bioquímicos, histológicos e radiológicos. Massa muscular esquelética (MME) e o ângulo de fase (AF) foram avaliados pela bioimpedância elétrica (BIA). O Índice de massa esquelética (IMME) foi calculado dividindo-se a MME pela altura ao quadrado. Avaliação subjetiva global (ASG) e Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) foram utilizados para avaliar o estado nutricional e o nível de atividade física, respectivamente. O projeto foi avaliado pelo Comitê de ética da UFMG (nº ETIC 0404.0.203.000-10; CAAE, 07761212.2.0000.5149). **Resultados:** Dentre os participantes incluídos, 134 eram pacientes com hepatite B crônica (média de idade, 48,2 ± 11,8 anos; 66,0%, homens; 77,6%, sem cirrose; 22,4%, com cirrose compensada) e 58 controles (média de idade, 46,8 ± 5,9 anos; 58,6%, homens). Em comparação aos controles, os pacientes com hepatite B crônica e fibrose hepática significativa tinham maior probabilidade de ter IMME reduzido (20,5% vs 1,7%, $P = 0,001$). Todos os pacientes cronicamente infectados pelo vírus da hepatite B (HBV) ($n = 21$) que apresentavam IMME reduzido eram homens. Na análise multivariada, cirrose compensada (Razão de Chances [RC] = 4,18; intervalo de confiança [IC] de 95% = 1,29 - 13,58; $P = 0,02$), AF baixo (RC = 4,83; IC95% = 1,44 - 16,24; $P = 0,01$) e IMC maior (RC = 0,74; IC95% = 0,62 - 0,88; $P = 0,02$) estavam independentemente associados ao IMME reduzido em pacientes do sexo masculino cronicamente infectados pelo HBV. Na análise de regressão linear, sexo masculino, idade avançada e IMME reduzido foram independentemente associados ao ângulo de fase. **Conclusão:** Cirrose hepática compensada foi associada ao IMME reduzido em pacientes do sexo masculino cronicamente infectados pelo HBV. Ainda, AF reduzido, indicador da integridade da membrana celular, mostrou associação positiva com IMME reduzido em pacientes do sexo masculino infectados cronicamente pelo HBV. **Descritores:** Hepatite B crônica, índice de massa muscular esquelética (IMME), cirrose hepática compensada, ângulo de fase, análogos de nucleos(t)ídeos.



ATIVIDADE FÍSICA NO LAZER E RIGIDEZ ARTERIAL EM AGENTES COMUNITÁRIAS DE SAÚDE

Sara Jarske Gering¹, Leticia Batista de Azevedo¹, Ana Maria Abreu de Oliveira¹ e Maria del Carmen Bisi Molina²

¹Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil. ²Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Alfenas, MG, Brasil.

Introdução: O aumento da rigidez arterial (RA) é um importante fator de risco para doenças cardiovasculares, sendo um preditor de morbimortalidade. Sendo assim, a prática regular de atividade física pode prevenir o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e minimizar o aumento da RA secundária ao envelhecimento. **Objetivo:** Identificar a prevalência de inatividade física no lazer e de rigidez arterial elevada, bem como estratificá-la segundo parâmetros bioquímicos, antropométricos, hemodinâmicos e de saúde. **Métodos:** Estudo transversal, com coleta entre outubro/2018 e março/2019, desenvolvido com agentes comunitárias de saúde (ACS) de Vitória/ES. A atividade física no lazer (AFL) foi avaliada utilizando o domínio “lazer no tempo livre” da versão longa do International Physical Activity Questionnaire, adaptado para a população brasileira. As participantes foram consideradas ativas quando praticavam ≥ 150 minutos/semana de AFL moderada ou ≥ 150 minutos/semana da soma da AFL moderada e vigorosa ou ≥ 75 minutos/semana de AFL vigorosa. Foram consideradas inativas as participantes que não se enquadraram na classificação descrita. A RA foi mensurada pela velocidade de onda de pulso carotídeo-femoral (VOPc-f), por meio de aparelho automático validado. Para a determinação da RA elevada foi utilizado o ponto de corte de VOPc-f $\geq$ percentil 90, estratificado por sexo e faixa etária para população saudável. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 88008418.6.0000.5060). O teste de Kolmogorov-Smirnov foi utilizado para testar a normalidade das variáveis. Para comparação de médias utilizou-se o teste t de Student e Mann Whitney. As análises foram feitas no software SPSS versão 21.0, adotando-se $p < 0,05$. **Resultados:** A amostra foi composta por 221 ACS do sexo feminino, a inatividade física no lazer foi observada em 77,8% da amostra e a RA elevada em 22,6%. Maiores médias de não HDL-colesterol ($p=0,038$), triglicerídeos ($p=0,003$), glicemia em jejum ($p=0,012$), IMC ($p=0,022$), percentual de gordura corporal ($p=0,012$) e perímetro da cintura ($p=0,010$) foram observadas entre as ACS inativas. Além disso, observou-se diferença entre as médias de HDL-colesterol ($p=0,017$), glicemia em jejum ($p<0,001$), pressão arterial média ($p<0,001$) e perímetro da cintura ($p=0,018$), segundo presença e ausência de RA elevada, bem como evidenciou-se menor média de AFL entre as ACS com RA elevada ($p=0,020$). **Conclusão:** Esses resultados podem subsidiar ações para prevenção de fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis, em profissionais que fazem parte da linha de frente do cuidado à população, e que apresentam protagonismo na promoção à saúde na atenção primária.

Descritores: Exercício físico; Doenças cardiovasculares; Inatividade física no lazer; Rigidez arterial elevada; Atenção primária à saúde.



TENDÊNCIA TEMPORAL DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS BRASILEIROS NO PERÍODO 2013 – 2023

Nykholle Bezerra Almeida¹, Karynne Bezerra Almeida²

¹Universidade Federal de Alagoas – UFAL, Maceió, AL, Brasil.

²Universidade Federal de Alagoas – UFAL, Maceió, AL, Brasil.

Introdução: Sistemas de Informação são ferramentas essenciais para a tomada de decisão em saúde, especialmente quando os dados disponíveis permitem traçar tendências temporais. O estado nutricional dos idosos é um importante indicador de saúde pública, refletindo as condições de vida e os cuidados recebidos por essa população. Nos últimos anos, o Brasil tem enfrentado desafios significativos relacionados ao envelhecimento populacional e suas implicações na saúde pública. **Objetivo:** Avaliar a tendência temporal do estado nutricional de idosos brasileiros entre os anos de 2013 e 2023. **Métodos:** Série temporal do estado nutricional de idosos realizada a partir de dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Web, os quais são de domínio público, sendo desnecessária a aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa. O presente estudo foi realizado através da análise de relatórios referentes ao estado nutricional de idosos, de ambos os sexos, nas regiões do Brasil, entre os anos de 2013 e 2023. Para classificação do estado nutricional foi utilizado o índice de massa corporal (IMC) com a seguinte classificação: baixo peso quando $IMC \leq 22 \text{ kg/m}^2$, eutrófico se $IMC > 22 \text{ kg/m}^2$ e $< 27 \text{ kg/m}^2$, e sobrepeso $IMC \geq 27 \text{ kg/m}^2$. Para avaliar a tendência do estado nutricional calculou-se a variação relativa da prevalência no período entre 2013 e 2023. **Resultados:** O número de observações anuais de idosos passou de 276.092 para 8.290.785, um aumento de 2.902,91%, entre os anos de 2013 e 2023. Com relação ao estado nutricional dos idosos, observou-se que em 2013, o Brasil apresentou prevalências de 16,6% de baixo peso, 38,2% de eutrofia e 45,1% de sobrepeso. Em 2023, foram observadas prevalências de 12,3% de baixo peso, 36,5% de eutrofia e 51,1% de sobrepeso. Durante o período foi observado uma variação negativa da prevalência do baixo de peso (-25,6%) e uma variação positiva do excesso de peso (13,3%). A região Nordeste apresentou a maior redução na prevalência de baixo peso (variação negativa de -30,9%). Em relação a estado nutricional de eutrofia houve pouca variação entre as regiões no período analisado. Em relação ao sobrepeso a Região Nordeste destacou-se como a que apresentou a maior variação no período (aumento de 21,7%). **Conclusão:** Por meio de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, foi possível identificar que, houve redução da prevalência de baixo peso e aumento nas prevalências de sobrepeso, corroborando com o atual cenário de transição alimentar e nutricional vivenciado no país. A compreensão dessas tendências é crucial para o desenvolvimento de políticas públicas e intervenções que visem melhorar a qualidade de vida dos idosos no Brasil.

Descritores: Estado Nutricional; Envelhecimento; Vigilância Nutricional.



IMPACTO DA POLIFARMÁCIA NOS SINAIS E SINTOMAS SUGESTIVOS DE DISBIOSE E HIPERMEABILIDADE INTESTINAL EM ADULTOS E IDOSOS

Mariana Sanches Vieira¹; Hana Gabriela Severino Araujo², Silvia Maurício Fernandes³; Renata Adrielle Lima Vieira⁴; Mariana de Melo Cazal⁵; Mayla Cardoso Fernandes Toffolo³

1 Discente do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 2 Discente do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição da UFOP; 3 Professora adjunta do Departamento de Nutrição Clínica e Social da UFOP; 4 Professora adjunta do departamento de Nutrição Clínica da Universidade federal da Paraíba, João Pessoa, PB, Brasil.; 5 Professora adjunta da Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF, Governador Valadares, MG, Brasil.

Introdução: A disbiose intestinal (DI) é o desequilíbrio da microbiota, promovendo a proliferação de bactérias patogênicas e reduzindo as comensais. Este estado prejudica a saúde, resultando em má absorção de nutrientes e aumento da permeabilidade intestinal. A hiperpermeabilidade facilita a entrada de toxinas na corrente sanguínea, agravando os sinais de DI. Fatores como o uso de medicamentos pode agravar esses quadros, alterando a microbiota e favorecendo infecções, o que pode ter um impacto negativo na longevidade. **Objetivo:** Investigar a prevalência de sinais e sintomas sugestivos de disbiose intestinal e hiperpermeabilidade intestinal em indivíduos adultos e idosos, usuários de polifarmácia. **Métodos:** Estudo transversal realizado com adultos e idosos usuários de polifarmácia que responderam de forma online a um questionário validado de hiperpermeabilidade intestinal e um formulário complementar com dados autorreferidos sobre peso, altura e fármacos utilizados. Realizou-se o teste de Qui-quadrado assumindo como nível de significância estatística o valor $p \leq 0,05$, por meio do programa Jamovi versão 2.4. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Ouro Preto pelo número do CAAE 58315522.5.0000.5150. **Resultados:** Dos 67 voluntários todos apresentaram algum grau de sinais de disbiose e permeabilidade, com 53,7% exibindo sinais moderados a altos. Observou-se uma associação significativa entre indivíduos com sobrepeso/obesidade e a presença de sinais e sintomas sugestivos de DI e hiperpermeabilidade, com ($p < 0,01$). Os medicamentos mais consumidos pelos participantes que alteram a microbiota e permeabilidade intestinal são os antiácidos e remédios para gastrite (29,85%), antidepressivos e antipsicóticos (28,30%) e contraceptivos hormonais (17,91%). **Conclusão:** Este estudo revelou alta prevalência de sinais e sintomas sugestivos de DI e hiperpermeabilidade em usuários de polifarmácia, com uma associação significativa entre indivíduos com sobrepeso/obesidade e esses sintomas. Além disso, os resultados sugerem que o uso de fármacos que alteram a microbiota é comum entre os participantes. A avaliação do estado nutricional e dos medicamentos é crucial para intervenções preventivas e, conseqüentemente, aumentar a longevidade na população.

Descritores: Disbiose intestinal; Hiperpermeabilidade intestinal; Polimedicação.



ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E VARIÁVEIS DEMOGRÁFICAS EM IDOSOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM

Delmira da Silva Barral¹

¹Universidade Federal do Pará – UFPA, Belém, Pará, Brasil.

Introdução: A população mundial envelhece a um ritmo acelerado, e com isso, a questão da saúde e qualidade de vida dos idosos se torna cada vez mais relevante. O estado nutricional dos idosos é influenciado por diversas variáveis demográficas que podem impactar significativamente a saúde e a qualidade de vida dessa população. **Objetivos:** O objetivo deste estudo é investigar a relação entre estado nutricional e variáveis demográficas em idosos, identificando associações significativas que possam orientar políticas públicas e intervenções de saúde específicas para essa faixa etária. **Métodos:** A pesquisa utilizou uma amostra de 22.799 idosos situados na região metropolitana de Belém, com dados registrados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. As variáveis analisadas incluíram sexo, raça/cor, idade, peso, altura e estado nutricional. Análises descritivas e de regressão linear múltipla foram realizadas para explorar a associação entre estado nutricional e as variáveis demográficas. **Resultados:** A análise descritiva mostrou que 59.0% da amostra era composta por mulheres e 41.0% por homens. Em relação à raça/cor, a maioria dos idosos se identificou como amarela (33.4%) e parda (29.4%). Em termos de estado nutricional, 49.9% estavam com sobrepeso, 38.8% apresentavam peso adequado e 11.2% estavam com baixo peso. O modelo de regressão apresentou um R² de 0,556, onde explica 55,6% da variabilidade do estado nutricional em idosos, sendo estatisticamente significativo ($p < 0.001$). As variáveis idade, peso e altura influenciam significativamente o estado nutricional, com o peso sendo o fator mais impactante ($\beta = 0.811$). Mulheres apresentaram maior prevalência de sobrepeso comparado aos homens. Idosos identificados como pardos ou amarelos mostraram maior prevalência de sobrepeso e obesidade comparados a outras raças/cor. A idade avançada estava associada a uma maior prevalência de desnutrição. O sistema de origem também mostrou impacto significativo, com idosos registrados no E-SUS AB apresentando variações distintas no estado nutricional em comparação com aqueles registrados em Auxílio Brasil e Sisvan Web. **Conclusão:** Os resultados indicam que o estado nutricional dos idosos é fortemente associado a variáveis demográficas como sexo, raça/cor, idade e sistema de origem. Essas associações ressaltam a importância de considerar essas variáveis ao desenvolver intervenções e políticas de saúde para melhorar o estado nutricional dos idosos. Estudos futuros devem continuar explorando essas relações para aprimorar as estratégias de saúde pública direcionadas a essa população.

Descritores: Estado nutricional; Idosos; Variáveis demográficas; Políticas públicas.

Protocolo de aprovação do comitê de ética: Não aplicável.



PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS E FATORES ASSOCIADOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL

Delmira da Silva Barral¹

¹Universidade Federal do Pará – UFPA, Belém, Pará, Brasil.

Introdução: A desnutrição em idosos é um problema de saúde pública com graves implicações para a qualidade de vida e mortalidade dessa população. Compreender a prevalência e os fatores de risco associados a desnutrição em idosos é crucial para o desenvolvimento de estratégias eficazes de prevenção e tratamento. **Objetivos:** Determinar a prevalência de desnutrição em idosos localizados na região metropolitana de Belém e analisar os fatores associados, como sexo, raça/cor, idade, peso, altura e sistema de origem. Este conhecimento pode contribuir para o desenvolvimento de intervenções e políticas de saúde mais eficazes. **Metodologia:** Utilizou-se um estudo transversal com uma amostra de 22.799 idosos, cujos dados foram coletados a partir de registros do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. As variáveis analisadas incluíram sexo, raça/cor, idade, peso, altura e estado nutricional. Análises descritivas e regressão logística foram empregadas para identificar a prevalência de desnutrição e os fatores associados. **Resultados:** A análise descritiva revelou que 11.2% dos idosos estavam com baixo peso, indicando desnutrição. A distribuição por sexo mostrou que 59.2% eram mulheres e 40.8% homens. Em relação à raça/cor, a maioria dos idosos identificou-se como amarela (33.5%) e parda (28.2%), com uma significativa parcela sem informação (28.6%). A regressão logística indicou que fatores como idade avançada e menor altura estavam significativamente associados à desnutrição ($p < 0.001$). Idosos registrados no E-SUS AB mostraram uma maior prevalência de desnutrição comparados aos registrados nos sistemas Auxílio Brasil e Sisvan Web. **Conclusão:** A prevalência de desnutrição entre idosos na região metropolitana de Belém é significativa e está associada a fatores como idade, altura e peso corporal. O sistema de origem também mostrou impacto na prevalência de desnutrição. Esses resultados destacam a necessidade de intervenções nutricionais direcionadas e políticas de saúde que considerem as características sociodemográficas dessa população. Estudos futuros devem continuar explorando esses fatores para aprimorar estratégias de prevenção e tratamento da desnutrição em idosos.

Descritores: Desnutrição; Intervenções nutricionais; Saúde pública.

Protocolo de aprovação do comitê de ética: Não aplicável.