

IX JORNADA DE NUTRIÇÃO DA REGIÃO SUL FLUMINENSE

09 DE NOVEMBRO DE 2013



Realização



Apoio



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA**

IX Jornada de Nutrição da Região Sul Fluminense

Dezembro/2013

EXPEDIENTE

FOA

Presidente

Dauro Peixoto Aragão

Vice-Presidente

Jairo Conde Jogaib

Diretor Administrativo - Financeiro

Iram Natividade Pinto

Diretor de Relações Institucionais

José Tarcísio Cavaliere

Superintendente Executivo

Eduardo Guimarães Prado

Superintendência Geral

José Ivo de Souza

Relações Públicas

Maria Amélia Chagas Silva

UniFOA

Reitora

Claudia Yamada Utagawa

Pró-reitor Acadêmico

Dimitri Ramos Alves

Pró-reitora de Pós-Graduação,

Pesquisa e Extensão

Katia Mika Nishimura

EDITORA FOA

Editora Executiva

Flávia Lages de Castro

Editora Científica

Daniella Regina Mulinari

Comissão Organizadora

Margareth Lopes Galvão Saron - Coordenação geral

Alden dos Santos Neves

Aline Cristina Teixeira Mallet

Daniel Escorsim Machado

Elton Bicalho de Souza

Paula Leoni

Comissão Científica

Aline Cristina Teixeira Mallet

Cristiane Gorgati Guidoreni

Elton Bicalho de Souza

Margareth Lopes Galvão Saron

Apoio

Amanda de Paula Sousa

Bruna Ágata Conrado

Daiane Miranda da Silva

Elemezia Rodrigues Roberto

Erika Corrêa de Oliveira

Francislene Raquel Gomes Santos

Ingrid Ferreira de Oliveira Beloni

Janaína Alves de Oliveira da Cunha

Janete Malaquias Silva

Jéssica de Paula Novaes

Juliana Lessa Silvestre

Karina Cardoso dos Santos Silva

Marinez Nunes Souza

Marisa Helena Bueno da Silva

Nayara de Paula Marques

Stefanie Lopes Brandão de Sá

Vanessa Cristina Corrêa Leite

Vânia Correia Pinto Soares

Capa e Editoração

Laert dos Santos

Estagiários

Lucas de Brito e Matheus Vieira

Centro Universitário de Volta Redonda - UniFOA

Campus Três Poços

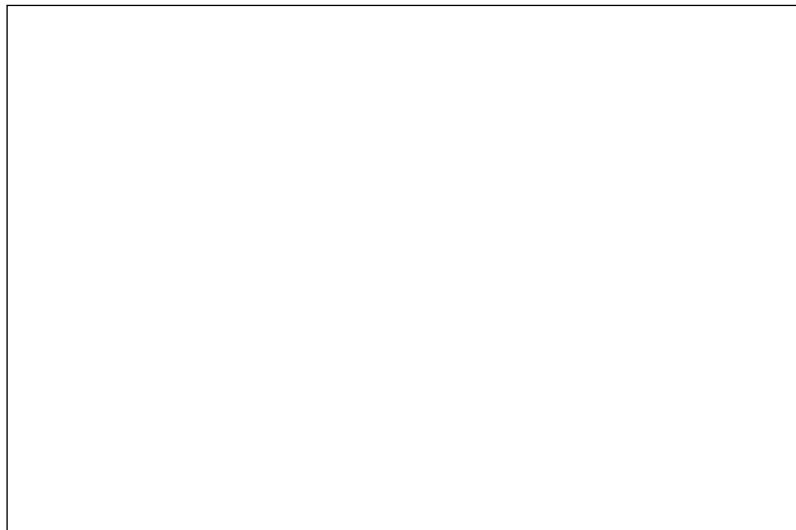
Av. Paulo Erlei Alves Abrantes, nº 1325
Três Poços, Volta Redonda /RJ
CEP 27240-560
Tel.: (24) 3340-8400 - FAX: 3340-8404
www.unifoa.edu.br

EDITORA FOA

<http://www.unifoa.edu.br/editorafoa>

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tação Wagner - CRB 7/RJ 4316



SUMÁRIO

A influência da informação sobre o consumo de produtos alimentícios no mercado varejista de Volta Redonda- RJ.....	6
A mídia como influenciadora dos hábitos alimentares na infância.....	7
Ácidos graxos essenciais: ômega 3 e ômega 6	8
Análise qualitativa e quantitativa de cardápios de um hospital particular do município de Volta Redonda, RJ	9
Antioxidantes	10
Atividade antioxidante e antifúngica de óleo essencial de <i>Siparuna guianensis</i>	11
Atuação dos jesuítas na saúde brasileira	12
Avaliação do consumo alimentar de idosos participantes de um programa social do município de Volta Redonda, RJ ..	13
Avaliação do ganho de peso em ratos adultos com uma dieta hipercalórica	14
Avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes da comunidade Quilombola de Santana – Quatis.....	15
Avaliação qualitativa de preparações de cardápios (AQPC): uma ferramenta importante para o nutricionista.....	16
Consumo alimentar de gestantes adolescentes: uma revisão sistemática	17
Desenvolvimento sustentável em uma comunidade Quilombola: fabricação de sabão	18
Desvendando os mitos da amamentação através da fisiologia feminina	19
Dietas de revista: uma questão de ética	20
Efeito da curcumina na perda de peso em ratos adultos	21
Efeito da irradiação gama (⁶⁰ CO) no crescimento de bolores e leveduras em massas de nhoque fabricadas por uma empresa do município de Volta Redonda - RJ	22
Estudo dos efeitos farmacológicos do extrato de melancia no tratamento clínico da endometriose experimental	23
Fibras alimentares: importância para saúde.....	24
Fungos e Micotoxinas em grãos de amendoins	25
Influência da escolaridade no uso de edulcorantes do município de Volta Redonda – RJ	26

Influência do quadro inflamatório na avaliação do estado nutricional de pacientes críticos	27
Investigação do estado nutricional de pacientes oncológicos hospitalizados no município de Volta Redonda, RJ	28
Métodos de avaliação antropométrica em crianças: revisão dos principais métodos apontados pela literatura.....	29
Nutrição e design um diálogo possível: desenvolvimento de uma forma de prescrição de dieta para indivíduos analfabetos	30
Probióticos, Prebióticos e Simbióticos	31
Publicidade e consumo alimentar na obesidade infantil: resultados preliminares.....	32
Risco de acidente cardiovascular em mulheres adultas atendidas no município de Volta Redonda- RJ.....	33
Segurança alimentar e nutricional: um estudo de revisão de comunidades Quilombolas na faixa pediátrica.....	34
Transtorno da compulsão alimentar periódica em cirurgia bariátrica.....	35
Tratamento farmacológico e dietoterápico da úlcera péptica	36
Uso de suplementos alimentares para fins esportivos.....	37

A influência da informação sobre o consumo de produtos alimentícios no mercado varejista de Volta Redonda- RJ

SOARES, FC¹; SARON, MLG²; SOUZA, EB², NEVES, AS²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A aquisição de produtos alimentícios no mercado varejista pode ser influenciada por diversos fatores, como renda, escolaridade, compreensão das informações contidas nos rótulos, e o comportamento do consumidor depende de todos estes fatores, além da conscientização sobre hábitos alimentares. O principal objetivo deste estudo foi verificar como as informações, passadas ao consumidor por meio de rotulagem, informações nutricionais de um profissional ou da mídia interferem na aquisição de um produto. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário de pesquisa de opinião, tendo como público alvo os consumidores no momento das compras. O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, RJ. Foi verificado que os consumidores que mais se preocupam com a orientação contida no rótulo têm perfil de alta renda, sexo feminino e a maioria tem formação de ensino superior. Em relação a fonte de informação nutricional, o nutricionista aparece apenas em 3º lugar, após televisão e internet, porém com destaque entre os demais profissionais de saúde. O resultado foi que a maioria acredita que as informações sobre a alimentação interferem na aquisição de produtos mais saudáveis. Pode-se perceber que o comércio varejista de alimentos tem uma grande possibilidade de ampliar o seu alcance a partir da utilização de ferramentas mais adequadas, como o marketing de produtos baseados em suas informações nutricionais e o apoio de profissionais capacitados para orientarem ou direcionarem os consumidores no momento da aquisição dos produtos.

Palavras-chave: *Hábitos alimentares; Informação de saúde ao consumidor; Consumo Alimentar.*

E-mail: alden.neves@foa.org.br

A mídia como influenciadora dos hábitos alimentares na infância

CHAVES, WRG¹; SOUZA, EB²

¹ Especialista em Telejornalismo. Repórter do Sistema Brasileiro de Televisão – SBT, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Por envolver questões relativas ao desejo e necessidades do indivíduo, a mídia, representada por meios de comunicação, exerce forte influência no consumo alimentar, especialmente na infância, etapa em que os hábitos alimentares são estabelecidos. É fundamental a observação da qualidade dos alimentos consumidos por crianças, uma vez que as habilidades para escolha de alimentos saudáveis ainda é deficiente, e quase sempre são afetadas por propagandas vinculadas nas mídias. Partindo deste princípio, o presente estudo teve como objetivo abordar a influência da mídia na alimentação infantil. Segundo Moura (2010), a mídia, em especial a televisão exerce, de forma precoce, forte influência socializadora. Segundo a ABESO (2009), o Brasil é atualmente o país em que a criança mais assiste televisão, a frente de países desenvolvidos, como os Estados Unidos. Muitas crianças tornam-se “telespectadoras” ainda bebês e, após dois anos de idade, permanecem até 4 horas diárias em frente ao aparelho de televisão, representando cerca de 24 horas semanais de exposição aos comerciais vinculados. Mamuns et al. (2009) revelaram que alguns participantes de uma pesquisa sobre as dificuldades e práticas dos pais quanto a alimentação das crianças, expuseram que a mídia influencia principalmente na escolha de guloseimas e, no geral, as crianças buscam produtos que apresentam personagens nas embalagens, ou providos de brinquedos e/ou outra espécie de brindes, representando uma forma de recompensa, mesmo que o alimento não lhes traga nenhum benefício. O problema, segundo a ABESO, é que aproximadamente 60% dos alimentos anunciados nos comerciais de televisão são de baixo valor nutritivo. É notória a força da mídia na escolha alimentar da criança e, reforçando a afirmativa de algumas pesquisas, a mídia é grande contribuinte para o desenvolvimento da formação de maus hábitos alimentares e, conseqüentemente, influencia na obesidade infantil.

Palavras-chave: Mídia; Criança; Hábitos alimentares.

E-mail: weyllagoncalves_sbt@hotmail.com

Ácidos graxos essenciais: ômega 3 e ômega 6

PEREIRA, HNM¹; MALLET, ACT²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Os óleos e gorduras além de serem importantes fontes de energia são também fontes de ácidos graxos (AG) essenciais. Os AG Ômega-3 e Ômega-6, não se podem interconverter nos animais, razão pela qual se necessita que ambos sejam proporcionados na dieta. O consumo de gorduras contendo AG ômega-6 (ácido linolênico) reduz o colesterol plasmático quando em substituição às gorduras saturadas, diminuindo a incidência da doença arterial coronariana, desempenhando importantes funções nas células dos animais. São encontrados em vários óleos, incluindo os de açafrão, girassol, milho e soja. Entre os sintomas de deficiência deste AG são retardo de crescimento, lesões de pele, insuficiência reprodutora, esteatose hepática. O AG ômega-3 (linoleico) despertou o interesse da comunidade científica e da população de um modo geral, em razão da descoberta da sua ação na redução dos níveis de triglicerídeos, colesterol e lipoproteínas plasmáticas quando fazem parte da alimentação diária, ou quando são oferecidos em dosagens terapêuticas. Suas propriedades, principais, são anticoagulantes e antitrombogênicas, além de proteção contra doenças coronárias e doenças inflamatórias. Podem ser encontrado em óleos de linhaça, canola e soja, no entanto, seus derivados, os AG EPA (eicosapentaenóico) e DHA (docosahexaenóico) são encontrados quase que exclusivamente em óleo de peixe. Entre os sintomas de deficiência destes estão, além de crescimento e reprodução prejudicados, problemas de visão e redução de aprendizado. A alimentação humana corretamente balanceada deve atender a uma relação ótima entre ômega-6 e 3, de 4:1, porém o ritmo de vida atual muitas vezes não permite uma alimentação rica e bem combinada, baseada em alimentos criteriosamente selecionados. Vários fatores de risco para as doenças cardiovasculares podem ser positivamente modificados pela ação de AG essenciais. Assim, torna-se de fundamental importância a disseminação dessas informações à população para que o benefício seja alcançado da melhor forma possível.

Palavras-chave: Ômega-3; Ômega-6; Dislipidemias.

E-mail: *marinahudson@hotmail.com*

Análise qualitativa e quantitativa de cardápios de um hospital particular do município de Volta Redonda, RJ

SOUSA, AP¹; OLIVEIRA, EC¹; MENEZES, APC²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A unidade de Alimentação e Nutrição é um órgão que independe da hierarquia da empresa, porém tem o objetivo de desenvolver atividades de nutrição e alimentação. As dietas hospitalares têm por princípio o tratamento clínico por meio das mesmas. O objetivo da presente pesquisa foi avaliar de maneira quantitativa e qualitativa os cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital particular do município de Volta Redonda, RJ. O estudo realizado foi de natureza descritiva. Como critérios de inclusão utilizaram-se aleatoriedade e diferentes tipos de proteína (bovina, peixe, frango). A análise foi realizada em três dias e verificou-se fichas técnicas (de preparo e cardápio), técnica de preparo, repetições, oferta (de frutas e hortaliças) e monotonia de cores e texturas. Os resultados foram comparados com as recomendações da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (2011). Dietas: Livre com 7,61 kcal/kg/dia, 47,42% de carboidratos, 25,03% de proteínas, 27,47% de lipídios; Branda de 8,44 kcal/kg/dia, 51,48% de carboidratos, 21% de proteínas, 27,42% de lipídios; Hipossódica, 8,05kcal/kg/dia, 52,75% de carboidratos, 21,80% de proteínas, 25,33% de lipídios; Diabética, 8,31kcal/kg/dia, 54,73% de carboidratos, 20,40% de proteínas, 24,77% de lipídios; Pastosa, 4,28kcal/kg/dia, 68,10% de carboidratos, 10,40% de proteínas, 21,40% de lipídios. A análise de fibras e sódio foram inferiores aos recomendados em todas as dietas. Revelou-se monotonia de cores e texturas e aceitabilidade mediana. Conclui-se que o estudo constatou um desacordo entre a elaboração dos cardápios e a análise nutricional. Recomenda-se melhor adequação das dietas, assim como abordagem individualizada aos pacientes.

Palavras-chave: Análise qualitativa; Análise quantitativa; Hospital.

E-mail: *amanda.sousa@outlook.com*

Antioxidantes

DELGADO, F¹; VIEIRA, J¹; PORTO, M¹; MALLET, ACT²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

O termo antioxidante tem natureza multiconceitual. No entanto, de maneira geral, pode ser definido como uma família heterogênea de moléculas naturais, que, presentes em baixas concentrações, podem prevenir ou reduzir a extensão do dano oxidativo (HALLIWELL; GUTTERIDGE, 2007). No processo celular de obtenção de energia (cadeia respiratória) ocorre uma sequência de reações geradoras de eletronegatividade, sendo o oxigênio o aceptor final de elétrons. Dessa sequência oxidativa resultam compostos como o ânion superóxido, o radical hidroperoxila, o peróxido de hidrogênio e o radical hidroxila que, de forma conjunta, são denominados espécies reativas de oxigênio (ERO). O termo radical livre é empregado quando um átomo ou uma molécula apresentam um ou mais elétrons não pareados, constituindo-se espécies instáveis, com meia-vida muito curta e que reagem rapidamente com diversos alvos celulares. Reações oxidativas ocorrem, portanto, fisiologicamente no organismo humano, porém, são contrabalançadas pela ação de antioxidantes tanto endógenos como provenientes da dieta. O organismo é dotado de mecanismos para manter o equilíbrio entre compostos pró- e antioxidantes. Quando há insuficiência do potencial antioxidante em contrabalançar aumentos na formação de ERO, há danos oxidativos celulares. No entanto, para impedir os danos celulares decorrentes de estresse oxidativo persistente, o aporte exógeno de substâncias com potencial antioxidante é de fundamental interesse. (SIES; STAHL; SEVANI, 2005). Dentre os principais AO de origem alimentar destacam-se os vegetais, como raízes e culturas tuberosas (cenoura, batata, batata doce, beterraba, etc.), vegetais crucíferos (repolho, couve-de-Bruxelas brócolis, etc.), vegetais de folhas verdes (alface, espinafre, etc.), cebola, tomate e outros. Também chamados de antioxidantes naturais são moléculas presentes nos alimentos, em pequenas quantidades, que possuem a capacidade de interromper a formação de radicais livres. Sendo, portanto, de grande importância na dieta diária dos indivíduos em geral.

Palavras-chave: Antioxidantes; Radicais livres; Oxidação.

E-mail: *fabi.d.tavares@hotmail.com*

Atividade antioxidante e antifúngica de óleo essencial de *Siparuna guianensis*

ANDRADE, MA¹; CARDOSO, MG¹; BATISTA, LR¹; SILVA, LF¹; RODRIGUES, LMA¹; MALLET, ACT²

¹ Universidade Federal de Lavras – UFLA, Lavras, MG.

² Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Existe um crescente interesse na investigação de plantas como fonte de compostos capazes de diminuir os efeitos negativos de substâncias oxidantes, radicais livres e micro-organismos que causam prejuízos tanto para a indústria alimentícia e a agricultura, como para a saúde humana. Entre os compostos de origem vegetal, destacam-se os óleos essenciais. Diante do exposto objetivou-se neste estudo determinar atividade antioxidante e antifúngica dos óleos essenciais de Siparuna guianensis Aublet (negramina). A obtenção do óleo essencial foi realizada pela técnica de hidrodestilação utilizando o aparelho de Clevenger modificado, e a identificação e quantificação dos constituintes, pelas análises em CG/EM e CG-DIC. A atividade antioxidante foi avaliada utilizando sistema β -caroteno/ácido linoleico nas concentrações de 300; 250; 200; 150; 100; 50; 25 $\mu\text{g mL}^{-1}$, e a avaliação da atividade antifúngica sobre os fungos filamentosos Aspergillus flavus, A. niger, A. carbonarius e Penicillium commune, foi realizada pela técnica de difusão em disco, nas concentrações de 500; 250; 125; 62,5; 31,25; 15,62; 7,81 e 3,90 $\mu\text{g mL}^{-1}$. Nas análises cromatográficas, os constituintes majoritários encontrados no óleo essencial de S. guianensis, foram identificados como constituintes majoritários o β -mirceno (13,14%), germacreno-D (8,68%) e o bicyclogermacreno (16,71%). A atividade antioxidante apresentou-se baixa pelo teste β -caroteno/ácido linoleico, não fornecendo valores de CI_{50} (Concentração de inibição de 50%) na faixa das concentrações avaliadas ($CI_{50} > 300 \mu\text{g mL}^{-1}$). O óleo essencial de S. guianensis mostrou-se eficiente na inibição dos fungos avaliados apresentando baixos valores de Concentração Mínima Inibitória (CMI). A espécie A. flavus apresentou maior sensibilidade frente ao óleo de S. guianensis (7,81 $\mu\text{g mL}^{-1}$) seguida das espécies A. niger, e Penicillium commune (31,25 $\mu\text{g mL}^{-1}$) enquanto A. carbonarius foi à espécie fúngica mais resistente frente ao óleo avaliado (250,00 $\mu\text{g mL}^{-1}$).

Palavras-chave: Antioxidante; Antifúngica; Siparuna guianensis.

E-mail: a.mallet@ig.com.br

Atuação dos jesuítas na saúde brasileira

COUTINHO, JFM¹; MATOS, EG¹; SOUZA, CAP¹; SOUZA, EB²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Até então tida como uma colônia portuguesa, habitada basicamente por aventureiros, militares, degredados de Portugal, índios e escravos, o Brasil, na época do descobrimento, não dispunha de nenhum modelo de atenção à saúde, tão pouco existia interesse por parte de Portugal em criar este modelo. A atenção à saúde era realizada por curandeiros, pajés, parteiras e físicos-mor do exército português. Entretanto, a miscigenação trouxe uma série de epidemias para o Brasil, dizimando milhares de pessoas. Os Jesuítas, enviados por Portugal com o propósito de catequisar os índios, realizaram grandes intervenções na área da saúde, entretanto, pouco se fala sobre a atuação deles no processo de evolução da saúde brasileira. O objetivo deste estudo foi identificar algumas contribuições importantes dos Jesuítas na melhoria das condições de saúde no Brasil colonial. Os primeiros profissionais com formação superior que possuíam conhecimentos para cura eram denominados de físicos e, salvo raras exceções, a maioria dos físicos da época era jesuíta. Exerceram grande papel na saúde da colônia, atuando informalmente como físicos, sangradores e até cirurgiões, aprendendo o ofício na prática. Dedicaram-se ao plantio de ervas e plantas curativas, utilizando os conhecimentos adquiridos com os índios, tornando-se excelentes boticários. Vendiam as fórmulas em toda a Europa, porém, forneciam gratuitamente estes compostos aos que necessitavam. Reforçavam a alimentação de índios, melhoraram o saneamento básico em aldeias, realizando, por exemplo, a drenagem de pântanos, além de criarem “casas de isolamento” e “enfermarias”. Trouxeram o modelo das Santas Casas de Misericórdia, onde segundo os preceitos de criação, deveriam curar os doentes, remir os presos e vestir os nus. Apesar de muito atuantes, os jesuítas são citados pela história como meros “catequizadores” de índios, sendo que as práticas de saúde adotadas por eles permaneceram no Brasil por muito tempo.

Palavras-chave: Jesuítas; Brasil; Saúde.

E-mail: *elton_bicalho@ig.com.br*

Avaliação do consumo alimentar de idosos participantes de um programa social do município de Volta Redonda, RJ

SOUZA, AP¹; SARON, MLG²; SOUZA, EB²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A manutenção do bom estado nutricional do idoso é uma tarefa difícil, uma vez que estes possuem hábitos alimentares diferenciados em relação à população como um todo. Ainda são poucos os estudos no Brasil com indivíduos na faixa etária acima de 60 anos, tornando-se importante a produção de mais pesquisas para avaliar variáveis relacionadas à saúde dos idosos, dentre estas o consumo alimentar. O objetivo da presente pesquisa foi verificar a qualidade da dieta de idosos participantes de um programa social. Trata-se de um estudo transversal, realizado com idosos de um programa de musculação da cidade de Volta Redonda, RJ. A dieta dos participantes foi analisada através do recordatório alimentar de 24 horas e, posteriormente, realizou-se a aplicação do Índice de Qualidade da Dieta (IQD). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UniFOA, sob parecer nº 14775713.9.0000.5237. A amostra foi composta por 60 idosos, com a média de idade de 68,1 (\pm 5,93) anos. Verificou-se um valor energético total (VET) médio de 1.198,75 (\pm 348,51) kcal diários para mulheres e 1.244,61 (\pm 307,97) kcal para homens. Ambos os grupos apresentaram ingestão insuficiente de gordura saturada, fibras, sódio, cálcio e vitamina A. O consumo de ferro foi inferior ao recomendado nos homens, porém, encontrou-se adequado nas mulheres. Em relação ao IQD, os resultados mostraram que a maioria dos participantes (48,34%) apresentou dieta que “necessitam de modificação”, 43,33% possuem dieta “inadequada” e 8,33% dos participantes apresentaram dieta “saudável”. Conclui-se que a maioria dos participantes apresentou dieta que “necessita de modificação”, entretanto, é preocupante que grande parte do grupo apresente dieta “inadequada”. Recomenda-se orientação nutricional ao grupo estudado.

Palavras-Chave: Idoso; Envelhecimento; Consumo Alimentar.

Agradecimentos: Os pesquisadores agradecem ao Centro Universitário de Volta Redonda pelo fomento a esta pesquisa, através do Programa de Iniciação Científica.

E-mail: *amanda.sousa@outlook.com*

Avaliação do ganho de peso em ratos adultos com uma dieta hipercalórica

PEREIRA, SM¹; GUEDES, NG¹; SOUZA, APSD¹; FONSECA, CSR¹; SOARES, FCS¹; GOMES, GS¹; SARON, MLG²

¹ Egressos do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A adoção de dietas hipercalóricas pode induzir a obesidade, devido à alta palatabilidade dessas dietas, visto que em humanos e roedores a obesidade é uma enfermidade que possui características semelhantes. Por isso, o estudo teve como objetivo avaliar o ganho de peso em ratos através de uma dieta hipercalórica. Foi realizado um estudo experimental durante 2 meses, com 10 *Rattus norvegicus*, variedade *Albinus*, linhagem *Wistar* com peso médio de 250 a 300 gramas. Os ratos foram divididos em dois grupos, um grupo (n=5) recebia a dieta hipercalórica, a partir da dieta comercial foi adicionado o óleo e amido de milho e outro grupo (n=5) o controle que foi mantido com dieta comercial. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA) do Centro Universitário de Volta Redonda- UniFOA. Os resultados mostraram que o consumo médio de ração e ganho de peso foram semelhante nos dois grupos de animais. Neste estudo, pode-se constatar que os animais com dieta hipercalórica não foram capazes de desenvolver obesidade durante o experimento.

Palavras-chave: *Dieta hipercalórica; Obesidade; Ratos.*

E-mail: *mlgsaron@yahoo.com.br*

Avaliação do estado nutricional de crianças e adolescentes da comunidade Quilombola de Santana – Quatis

FARIAS, IMS¹; SILVA, JTA¹; PEREIRA, MHN¹; BRAGA, MP¹; MALLET, ACT²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

O crescimento infantil é internacionalmente reconhecido como um importante indicador de saúde pública. A avaliação antropométrica é essencial para avaliar o quanto o crescimento das crianças e dos adolescentes está se afastando do padrão esperado. Ao mesmo tempo em que se assiste à diminuição contínua dos casos de desnutrição, são observadas prevalências crescentes de excesso de peso, contribuindo com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis. Neste contexto, objetivou-se no presente estudo realizar o diagnóstico do estado nutricional de crianças e adolescentes da comunidade Quilombola de Santana, Quatis, estado do Rio de Janeiro. Tratou-se de um estudo com delineamento do tipo transversal. A amostra foi composta por 08 crianças, com idade entre 6 e 9 anos, e 09 adolescentes, entre 10 e 13 anos de idade. Para a determinação do estado nutricional, foram aferidos a massa corporal (kg) e a estatura (cm). Com posse dos valores de peso e estatura, calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC). Como referência, foram considerados os pontos de corte propostos pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006 e 2007) e utilizou-se o programa WHO AntroPlus para calcular o escore Z. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UniFOA. Os resultados, em escore Z, mostraram uma média de IMC por idade de $-0,21 \pm 1,60 \text{ kg/m}^2$, 75% das crianças foram diagnosticados como eutróficas, porém foi encontrada a desnutrição grave em 25% das mesmas. Quanto ao parâmetro altura por idade, observou-se que apenas uma criança apresentou baixa estatura para a idade com o escore Z de -6,22, enquanto que, os adolescentes tiveram 100% de estatura e IMC adequados para a idade. Pode-se concluir que, a maioria dos participantes avaliados encontra-se com o diagnóstico de eutrofia, embora 25% tenha se enquadrado como desnutrição grave.

Palavras-chave: Quilombola; Estado nutricional; Criança.

E-mail: *a.mallet@ig.com.br*

Avaliação qualitativa de preparações de cardápios (AQPC): uma ferramenta importante para o nutricionista

CASTRO, VS¹; SOARES, APCM²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

O cardápio elaborado por um nutricionista promove a alimentação saudável e previne o surgimento de patologias quando elaborado segundo os critérios recomendados. Apenas a análise de nutrientes não é suficiente para verificar a adequação do cardápio, alegando que as pessoas também se “alimentam com os olhos”. Um dos desafios do nutricionista é associar os aspectos quantitativos com os qualitativos na elaboração de um cardápio. O método AQPC (Análise Qualitativa de Preparações de Cardápios) é uma ferramenta que possibilita análises qualitativas. O objetivo do trabalho foi avaliar os cardápios destinados à funcionários de uma UAN de um hospital privado do município de Volta Redonda – RJ, utilizando o método AQPC. Trata-se de um estudo de caso descritivo de caráter qualitativo. Foram analisados os cardápios do almoço de 31 dias, no período de agosto a setembro de 2012. Tais cardápios foram elaborados pela estoquista da unidade. Posteriormente, estes cardápios foram comparados aos elaborados por profissionais de nutrição, reaplicando o método AQPC. A unidade oferece folhosos diariamente. A oferta de frutas foi baixa (aproximadamente 6%). Achou-se 48,38% dos cardápios com repetição de cores. Aproximadamente 16% dos cardápios foram classificados como ricos em enxofre. A oferta de frituras nos cardápios foi baixa (12,90 %), porém a oferta de carnes gordurosas do tipo vermelha foi representada em 45,16% dos cardápios avaliados. Os cardápios demonstraram resultados preocupantes em relação aos aspectos qualitativos que tem significância tanto no atrativo do comensal como na saúde. Dessa forma, é fundamental a participação do nutricionista na elaboração dos cardápios, sendo o único profissional com capacidade de relacionar os aspectos qualitativos do cardápio com a nutrição humana. Conclui-se também que o método AQPC é um indicador excelente na avaliação qualitativa, sendo uma ferramenta fácil e eficaz em seus resultados.

Palavras-Chave: Avaliação do cardápio; Aspectos qualitativos; Nutricionista.

E-mail: *sc.vanessa@yahoo.com*

Consumo alimentar de gestantes adolescentes: uma revisão sistemática

COSTA, VT¹; NEVES, AS²

¹. Egressa do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

². Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A gravidez, assim como a adolescência, é uma fase que provoca modificações fisiológicas no organismo materno, que geram acréscimo da necessidade nutricional, para manter a nutrição adequada da mãe, realizar a preparação para a lactação e garantir crescimento e desenvolvimento do feto, uma vez que a única fonte de nutrientes do mesmo é constituída pelas reservas nutricionais e ingestão alimentar materna (PEREIRA; GASPARIN, 2006). O tema consumo alimentar de gestantes adolescentes tem sido pouco explorado no Brasil, tendo em vista que 2,8% das meninas entre 12 e 17 anos já tiveram filhos, segundo dados do Sistema Nacional de Nascidos Vivos, do Ministério da Saúde (UNICEF, 2011). O estudo teve como objetivo apresentar os resultados disponíveis na literatura em relação ao consumo alimentar de gestantes adolescentes (10-19 anos). Para tal, foi utilizada a base de dados bibliográficos Google Acadêmico e selecionados estudos publicados durante o período de 2002 a 2012. Foram analisados 06 estudos que atenderam aos critérios de inclusão. A maioria foi desenvolvida nos últimos 5 anos, não havendo nenhum estudo realizado na região Centro-Oeste. As gestantes adolescentes na sua maioria se encontraram eutróficas. Os principais métodos de avaliação utilizados foram o Índice de Massa Corpórea e o Recordatório de 24 horas. Não observou-se metodologia padronizada para avaliação da ingestão dietética. Pela relevância do tema, percebe-se a necessidade de mais estudos nesta área.

Palavras-chave: Gravidez na adolescência; Consumo alimentar; Necessidade nutricional.

E-mail: *verena.teixeira@bol.com*

Desenvolvimento sustentável em uma comunidade Quilombola: fabricação de sabão

DOMINGUES, TC¹; SILVA, KCO¹; TORRES, FS¹; SOUZA, VLFS¹; SARON, MLG²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Com a expansão da consciência ambiental no mundo de hoje, cada vez mais a população tem procurado maneiras de reutilização de produtos que comprovadamente causam algum tipo de dano ao meio ambiente e com o óleo de cozinha usado não é diferente, uma vez que se descartado de forma inadequada causa muitos prejuízos aos cofres públicos, bem como ao meio ambiente. Nesse sentido a reutilização do óleo usado, na fabricação de sabão caseiro é uma forma não só de preservação ambiental como também uma forma de geração de renda, constituindo assim a adoção de desenvolvimento sustentável (SANTOS, BRITO, ASMUS, 2012; JUSTINO et al., 2011). Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi de realizar uma oficina de reutilização de óleo de cozinha com as mulheres de uma comunidade quilombola, do município de Quatis. Para a fabricação do sabão caseiro foram utilizados: 2 litros de óleo, 500 g de soda cáustica granulada, 2 litros de água quente, um balde grande para misturar os ingredientes, um cabo de madeira de aproximadamente 80 cm de comprimento, luvas de borracha para a proteção das mãos e uma forma de madeira de aproximadamente 30 cm de comprimento, 20 cm de largura e 5 cm de altura. Primeiramente dissolveu-se a soda cáustica na água quente, acrescentou-se o óleo e homogenizou-se sempre no sentido horário até formar uma consistência pastosa, colocou-se o conteúdo na forma e esperou-se para desenformar depois de 3 dias. Com este estudo foi possível obter um rendimento de 12 sabões e a promoção o desenvolvimento sustentável nesta comunidade.

Palavras-chave: *Quilombola; Sustentável; Sabão.*

E-mail: *mlgsaron@yahoo.com.br*

Desvendando os mitos da amamentação através da fisiologia feminina

SANTOS, JM¹

¹. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Barra Mansa - UBM, Barra Mansa, RJ.

O aleitamento materno é uma prática biológica norteada pela conjuntura psico-social em que a lactante está envolvida. As campanhas da mídia incentivando amamentação visando pleno desenvolvimento do lactente são ineficientes, frente obstáculos intransponíveis quando a lactante encontra-se sozinha. Isto porque a amamentação além de biologicamente determinada, é também socioculturalmente condicionada, tratando-se, de um ato impregnado de ideologias e determinantes que resultam das condições concretas de vida da lactante. O apoio, o incentivo e principalmente o acompanhamento da lactante é indispensável para garantir que a amamentação aconteça de forma eficaz. O artigo surgiu da inquietação, pois na medida que crescem as iniciativas governamentais de incentivo, observa-se um grande número de mulheres que desfiam motivos justificando seu insucesso, apesar da grande vontade de garantir o melhor alimento ao seu filho. O objetivo foi relacionar as causas do desmame mais citadas e a reação orgânica a lactação comprovando ou desmentindo tal afirmativa. No “Dez Passos para uma Alimentação Saudável” recomenda-se “somente leite materno até os seis meses, sem água, chás ou qualquer outro alimento”. Porém nem sempre acontece assim, ocorrendo o desmame, que é a introdução de qualquer alimento que não seja o leite materno. A ansiedade, o medo, a tristeza interferem no reflexo da expulsão do leite, ratificando as afirmativas das lactantes que não tiveram sucesso. Assim como a falta de informação e a crença em mitos culturalmente transmitidos ficam fortemente arraigados interferindo no sucesso da amamentação. Conclui-se que o descompasso entre o conhecimento científico, que evidencia as especificidades do leite humano e sua importância para o lactente, e as peculiaridades fisiológicas e psicológicas que envolvem a lactante neste momento único da vida feminina culminam com o desmame. Todos os eventos da gravidez levam a um stress orgânico imenso, mas não existe stress maior que a frustração de não conseguir amamentar.

Palavras-chave: *Aleitamento materno; Desmame; Fisiologia materna.*

E-mail: *jucimara_martins@yahoo.com.br*

Dietas de revista: uma questão de ética

CONRADO, BA¹; SOUZA, BRGB¹; SILVA, DM¹; SOUZA, EB²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

É de conhecimento que há tempos revistas publicam dietas, dicas alimentares e “orientações nutricionais” para seus leitores, ávidos por soluções milagrosas para emagrecimento, redução de níveis séricos de colesterol, glicose, etc. Vendem a informação como solução imediata, do tipo “perca 8 quilos em 1 mês”, prometendo uma rápida solução de emagrecimento, de melhora de saúde, entretanto, algumas informações podem não ser totalmente corretas, e podem agravar ainda mais a saúde do indivíduo. Segundo o Código de Ética do Nutricionista (CEN), instrumento para dirigir a conduta e ação profissional do nutricionista (Art. 7º XVII) é proibido realizar consultas e diagnósticos nutricionais, bem como prescrição dietética, através da Internet ou qualquer outro meio de comunicação que configure atendimento não presencial. O objetivo do presente estudo foi avaliar algumas revistas direcionadas ao público feminino que apresentavam prescrições dietéticas. Foram avaliadas quatro revistas, publicadas no mês de Agosto de 2013. Todas as publicações continham informações referentes à alimentação, destacando inclusive a informação na capa. Porém, o que chama mais a atenção é o fato de algumas publicações conterem prescrições dietéticas assinadas por nutricionistas, que divulgam inclusive o número de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Ainda segundo o CEN (Art. 5º VII), devem-se denunciar às autoridades competentes, inclusive ao CRN, atos de que tenha conhecimento e que sejam prejudiciais à saúde e à vida, uma vez que as dietas avaliadas não levaram em conta as necessidades nutricionais, condições socioeconômicas e possíveis patologias associadas. É extremamente importante que as pessoas compreendam que cada indivíduo é um ser diferente, possuindo necessidades energéticas, hábitos alimentares e preferências que são levadas em consideração pelo nutricionista na elaboração um planejamento alimentar. Clama-se junto aos Conselhos de Nutrição que reforcem a fiscalização, visando não só a saúde e o bem estar da população, mas também a reputação da profissão.

Palavras-chave: Mídia; Ética; Dietas.

E-mail: bruna_conrado@hotmail.com

Efeito da curcumina na perda de peso em ratos adultos

RAMOS, LO¹; CARVALHO, LP¹; DUQUE, GM¹; OLIVEIRA, GB¹; SOUZA, HFF¹; SILVA, AMF¹; SARON, MLG²

¹ Egressos do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A curcumina é um componente ativo do açafrão da Índia, capaz de bloquear vias bioquímicas lipogênicas, ou seja, bloquear o ganho de peso. Este estudo teve como objetivo verificar a ação da dieta hipercalórica suplementada com curcumina na indução na perda de peso em ratos machos. Foi preparada uma dieta hipercalórica, a partir da dieta comercial foi adicionado o óleo, amido de milho e a curcumina em diferentes concentrações. Para verificar a influência desse ativo como termogênico, foram utilizados *Rattus norvegicus*, variedade *Albinus*, linhagem Wistar com peso médio entre 250 a 300 gramas, divididos em 5 grupos (5 animais por grupo), sendo um controle e o restante dos grupos divididos de acordo as concentrações de curcumina (3%, 5%, 7% e 9%), a duração do experimento foi de 9 semanas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA) do Centro Universitário de Volta Redonda- UniFOA. Os resultados mostraram que apenas o grupo suplementado com maior concentração de curcumina promoveu a perda de peso com diferença significativa entre os demais grupos suplementados e relação ao grupo controle. Pode-se concluir que, a suplementação com curcumina (9%) pode estar exercendo um efeito positivo na perda de peso em relação aos demais grupos de animais.

Palavras-chave: Dieta hipercalórica; Curcumina; Ratos.

E-mail: *mlgsaron@yahoo.com.br*

Efeito da irradiação gama (^{60}Co) no crescimento de bolores e leveduras em massas de nhoque fabricadas por uma empresa do município de Volta Redonda - RJ

CARMO, MCS¹; BARBOSA, JF¹; SILVA, MAM²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A irradiação em alimentos é um processo pelo qual o produto passa por radiações gama, podendo ser por ^{60}Co ou ^{137}Cs , com o intuito de promover a conservação e preservação do mesmo, garantindo a disseminação da proliferação de bactérias e fungos causadores da decomposição do alimento. Este trabalho teve como objetivo determinar a eficácia da irradiação gama (Co^{60}) no controle microbiológico de massas para nhoque produzidas por uma indústria de massas alimentícias localizada no Município de Volta Redonda, RJ. Para o estudo foram utilizadas quatro grupos de massas de nhoque, sendo que duas amostras T0 e T60 dias irradiados sofreram irradiação gama (^{60}Co) à dose de 1 KGy e outros dois grupos controle (T0 e T60 dias). Os resultados obtidos mostraram que houve uma redução média de 67,97% no crescimento dos aeróbios mesófilos das amostras irradiadas a 1 KGy e queda de 95,09% da proliferação de bolores e leveduras. Conclui-se que a radiação gama na dose de 1 KGy foi um método eficiente para inibir o crescimento dos micro-organismos estudados.

Palavras chave: *Irradiação Gama; Nhoque; Análise microbiológica.*

E-mail: *marcelo.silva@foa.org.br*

Estudo dos efeitos farmacológicos do extrato de melancia no tratamento clínico da endometriose experimental

SILVA, KCS¹; AMARAL, GC¹; BITTENCOURT, CNP¹; MACHADO, DE²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Endometriose é a presença de endométrio fora da cavidade uterina podendo causar dor pélvica e infertilidade. O arsenal medicamentoso para a endometriose não dispõe de nenhum fármaco que elimine as lesões. Os nutracêuticos apresentam benefícios à saúde, incluindo a prevenção e/ou tratamento de doenças. Devem ter adequado perfil de segurança para o consumo e não apresentando risco de toxicidade. Dentre os nutracêuticos conhecidos, o β -caroteno, responsável pela coloração vermelha em frutas, demonstra propriedades para o bem estar dos organismos, incluindo a redução do risco de câncer. Atualmente, o alívio dos sintomas é o principal objetivo do tratamento clínico da endometriose. Dessa forma, algumas terapias vêm sendo testadas com o objetivo de erradicar as lesões sem agressividade para a paciente. O objetivo do estudo foi analisar os efeitos farmacológicos do extrato de melancia na endometriose experimental. Este projeto foi aprovado pelo CEUA do UniFOA. Foi realizado o estabelecimento de modelo de endometriose em Ratas Wistar a partir de transplante autólogo do endométrio. Os animais foram anestesiados, o útero localizado e implantado no peritônio. Após 15 dias, os animais foram reoperados e divididos em grupo controle e tratado com o extrato em uma dose diária de 5mg/kg/30 dias via oral. Em seguida, os animais foram eutanasiados para observação morfológica. As lesões foram estabelecidas em 15 dias, sendo realizada a avaliação morfológica e do crescimento. Observamos um padrão cístico e vascularizado com um aumento significativo dos implantes. Após os tratamentos, os animais tratados apresentaram uma diminuição de tamanho comparados com o controle. O modelo foi empregado com sucesso, tendo uma organização e crescimento satisfatórios. O extrato de melancia reduziu as lesões, sugerindo uma nova alternativa no tratamento clínico desta patologia.

Palavras-Chave: Endometriose; Nutracêutico; Extrato de melancia.

E-mail: *karinnacssilva@hotmail.com*

Fibras alimentares: importância para saúde

MELO, GSJ¹; FAIOLI, MS¹; COSTA, PA¹; MALLET, ACT²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Fibra alimentar (FA) consiste nos remanescentes de células vegetais comestíveis, polissacarídeos, lignina e substâncias associadas resistentes à digestão pelas enzimas alimentares humanas. Waitzberg (2006) define, de forma mais simples, FA como todos os polissacarídeos vegetais da dieta (celulose, hemicelulose, pectinas, gomas e mucilagens), mais a lignina, que não são hidrolisados pelas enzimas do trato digestivo humano. De acordo com a solubilidade em água a é classificada em 2 grupos distintos: fibras solúveis (FS), encontradas mais frequentemente no interior da fruta ou do grão, e fibras insolúveis (FI), presentes principalmente nas cascas e entrecasas dos alimentos, e sua atividade fisiológica é determinada com base na solubilidade. Elas têm sido apontadas como substâncias preventivas de doenças, evitando ou minimizando os efeitos dos alimentos industrializados ou daqueles sem propriedades benéficas ao organismo, promovendo uma melhor qualidade alimentar e, conseqüentemente, uma melhor qualidade de vida. O consumo de FS atua intensamente no retardamento do esvaziamento gástrico e no trânsito do intestino delgado, aumenta o volume e a maciez das fezes (pelo seu efeito de geleificação), reduz a diarreia, aumenta a tolerância à glicose por diminuir e retardar o contato do bolo fecal com a superfície da mucosa e diminui os níveis elevados de colesterol total e de LDL colesterol. A FI auxilia na redução do risco de câncer de cólon e de problemas intestinais, aumenta a excreção de moléculas de colesterol através dos ácidos biliares nas fezes. Segundo a American Dietetic Association (ADA), a ingestão recomendada é de 20-35g de fibras ao dia para adultos e 5g ao dia para crianças. São vários os benefícios atribuídos ao consumo adequado de FA, verificados através de estudos clínicos e epidemiológicos, e, portanto, são inegáveis os benefícios que a FA associada à dieta desempenha na saúde humana.

Palavras-chave: Fibras solúveis; Fibras insolúveis; Constipação.

E-mail: *gilcimar2@hotmail.com*

Fungos e Micotoxinas em grãos de amendoins

COSTA, LMSA¹; ABREU, PS¹; OLIVEIRA, RME¹; MALLET, ACT²

¹ Universidade Federal de Lavras - UFLA, Lavras, MG.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Os fungos são microrganismos multicelulares e filamentosos, que ao infestarem alimentos podem produzir substâncias tóxicas tais como as micotoxinas. Os alimentos estão sujeitos à contaminação por substâncias altamente tóxicas, cuja ingestão é capaz de causar sérios transtornos no organismo do homem e dos animais. Dentre as micotoxinas mais encontradas e de grande potencial toxigênico destacam-se a ocratoxina e a aflatoxina. A elucidação dos mecanismos de contaminação por fungos toxigênicos e por micotoxinas em amendoim em condições de campo é imprescindível, especialmente para que medidas preventivas possam ser tomadas. O objetivo do trabalho foi determinar a microbiota dos grãos e cascas de amendoim. Coletaram-se trinta gramas de cada amostra (casca e grão) que foram previamente triturados e extraídos para quantificação das aflatoxinas. As micotoxinas foram detectadas e quantificadas nas cascas e grãos de amendoim separadamente por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). O estudo da microbiota dos grãos e cascas de amendoim revelou *Fusarium* spp. e *Aspergillus flavus* como os fungos mais frequentes. Das cepas de *A. flavus* isoladas, 89,23% foram produtoras de aflatoxinas e todas as cepas de *Fusarium* spp. isoladas foram produtoras de aflatoxinas. Nas cascas dos grãos analisados, somente aflatoxinas foram detectadas em 24% das amostras e em concentrações entre 20 a 100µg/kg.

Palavras-chave: Fungos; Micotoxinas; Grãos.

E-mail: *a.mallet@ig.com.br*

Influência da escolaridade no uso de edulcorantes do município de Volta Redonda – RJ

NOVAES, J¹; MELO, GSJ¹; COSTA, PA¹; ROCHA, KS¹; SOUZA, EB²; SARON, MLG²

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Este estudo teve como objetivo relacionar a escolaridade dos consumidores de edulcorantes com a leitura e a composição química do rótulo de edulcorante, e com a preferência desta escolha. As entrevistas foram feitas durante o mês de junho a agosto de 2013, por meio de um questionário. A abordagem aos indivíduos foi feita na entrada de comércios varejistas de maneira aleatória, no município de Volta Redonda-RJ. Trata-se de uma pesquisa com desenho transversal. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CAAE:15929713.1.0000.5237) do Centro Universitário de Volta Redonda. Participaram da pesquisa 407 indivíduos, com média de idade de $49,84 \pm 15,68$ anos, sendo 25,1% pertencentes ao sexo masculino e 74,9% ao sexo feminino. A maioria dos entrevistados tinha o ensino médio completo (39,1%) e 56,8% dos entrevistados relataram utilizar os edulcorantes por questões de saúde e 29,0% por um conjunto de estética e saúde. Em relação à composição química, os resultados mostraram que uma minoria dos entrevistados (22,4%) afirmou possuir conhecimento da química dos edulcorantes comprados. Quanto à leitura dos rótulos dos edulcorantes, verificou-se que grande parte dos entrevistados (62,7%) não realiza a leitura do rótulo e o atributo para a escolha dos adoçantes mais citados pelos entrevistados foi o sabor (56,8%). A escolaridade correlacionou-se significativamente com a leitura do rótulo ($p=0,0001$), conhecimento da composição química ($p=0,001$) e preferência de escolha ($p=0,013$), mostrando que a escolaridade exerceu influência nestas variáveis. Constatou-se neste estudo, que quanto maior o grau de escolaridade do consumidor de edulcorante, mais criterioso é em relação à leitura dos rótulos. Porém, a maioria escolhe o edulcorante pelo sabor e não pela composição do produto. É importante ressaltar que a maioria dos participantes possui alguma patologia, e dependendo da doença, pode haver restrição ou até mesmo contra indicação de determinados edulcorantes.

Palavras-chave: Edulcorantes; *Consumidores*; *Escolaridade*.

Agradecimento: Ao Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, pelo fomento a esta pesquisa através do Programa de Iniciação Científica.

E-mail: *jes.pnovaes@gmail.com*

Influência do quadro inflamatório na avaliação do estado nutricional de pacientes críticos

FREITAS, RGBDON¹; NOGUEIRA, RJN²; HESSEL, G¹

¹ Departamento de Pediatria da Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, Campinas, SP.

² Terapia de Suporte Nutricional, Unicamp, Campinas, SP.

Especialmente em pacientes críticos, devido ao processo inflamatório, a avaliação do estado nutricional é difícil e complexa. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliação do estado nutricional e inflamatório de pacientes admitidos na unidade de terapia intensiva (UTI). O estudo foi transversal e controlado, conduzido com pacientes admitidos na UTI de um hospital terciário de Campinas – SP. Os dados de peso e altura foram utilizados para classificação do estado nutricional segundo o índice de massa corporal (IMC). Os exames bioquímicos coletados foram: albumina, pré-albumina, proteína C reativa (PCR) e glutatona peroxidase (GPx). A fórmula PCR/albumina foi utilizada para avaliação do risco de complicações clínicas. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Ciências Médicas da UNICAMP, parecer CEP: No 538/2011. A amostra foi composta por 58 pacientes (44 homens e 14 mulheres) com idade média de $58,62 \pm 15,15$ anos. De acordo com o IMC, 53,6% dos pacientes estavam eutróficos, 7,1% desnutridos e 39,3% com sobrepeso. A média da GPx foi $4689,8 \pm 1497,2$ U/l, e 45,8% apresentaram valores abaixo da referência. A média da PCR foi de $11,7 \pm 9,1$ mg/dl, e todos os pacientes estavam com valores elevados. Houve correlação significativa da pré-albumina com a PCR ($p = 0,005$) e da albumina com a PCR ($p = 0,005$). De acordo com a fórmula PCR/albumina, o risco de complicações foi elevado em 69,8% e médio em 16,3% dos pacientes. Não foi encontrada correlação significativa entre o IMC e os exames bioquímicos. Pode-se concluir que a avaliação do estado nutricional, apenas pelo IMC, pode “mascarar” o real estado do paciente e a avaliação do mesmo apenas com os exames bioquímicos pode superestimar a desnutrição, visto que estes podem ser influenciados por fatores não nutricionais, como o processo inflamatório.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Perfil inflamatório; Paciente crítico.

Investigação do estado nutricional de pacientes oncológicos hospitalizados no município de Volta Redonda, RJ

CONRADO, BA¹; PEREIRA, SM²; SILVA, DJ²; SARON, MLG³

¹ Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

² Egressos do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

³ Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Este estudo teve como objetivo investigar o estado nutricional, utilizando diferentes métodos de avaliação nutricional, em pacientes oncológicos hospitalizados, no município de Volta Redonda, RJ. O desenho do estudo foi de caráter transversal, realizado em um hospital particular no município Volta Redonda- RJ. A coleta de dados ocorreu no período de abril a junho de 2013, sendo o projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda (CAAE:14423513.0.0000.5237). Participaram da pesquisa 52 pacientes oncológicos, com idade entre 41 a 88 anos de idade, em tratamento quimioterápico e/ou radioterápico ou com ausência destes tratamentos. Foi realizada a avaliação antropométrica, medindo-se a massa corporal e a estatura, onde foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Aplicou-se a avaliação subjetiva global e *Nutritional Risk Screening – NRS*. Os participantes da pesquisa apresentaram uma média de idade de $61,94 \pm 10,55$ anos, sendo que 51,9% eram mulheres e 48,1% homens. Neste estudo o valor médio de IMC encontrado foi de $23,24 \pm 5,47$ kg/m². A classificação do IMC mostrou que apenas 36,5% dos pacientes (n=19) apresentavam eutrofia, 28,8% (n=15) com excesso de peso e 34,6% (n=18) com desnutrição. A avaliação subjetiva global mostrou que 46,2% (n=24) destes pacientes estavam bem nutrido, enquanto que, 51,9% (n=27) com desnutrição moderada e 1,9 % (n=1) gravemente desnutrido. Já o NRS mostrou que 30,8% (n=16) estavam em risco nutricional e 69,2% (n=36) não estavam em risco nutricional, tornado necessário reavaliar estes pacientes semanalmente. Neste estudo verificou-se que a avaliação subjetiva global foi capaz de detectar maior prevalência de desnutrição entre os pacientes oncológicos.

Palavras-chave: Desnutrição; Câncer; Avaliação subjetiva global

Agradecimentos: Os pesquisadores agradecem ao Centro Universitário de Volta Redonda pelo fomento a esta pesquisa, através do Programa de Iniciação Científica.

E-mail: bruna_conrado@hotmail.com

Métodos de avaliação antropométrica em crianças: revisão dos principais métodos apontados pela literatura

SOUZA, EB¹; BARROS FILHO, AA²

¹ Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA. Discente do Programa de Pós-Graduação em Saúde da Criança e do Adolescente da Universidade Estadual de Campinas – FCM/UNICAMP.

² Departamento de Pediatria, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Docente do Programa de Pós-Graduação em Saúde da Criança e do Adolescente (FCM/UNICAMP).

Para realização da avaliação antropométrica, faz-se necessária a obtenção de medidas corporais de um indivíduo ou de uma população. Em crianças, é necessária para avaliar o crescimento ou desenvolvimento deste grupo. Por ser de fácil utilização, baixo custo e não apresentar riscos à saúde, a antropometria é apontada como a melhor maneira para diagnosticar o estado nutricional de crianças. Sendo assim, o trabalho teve por objetivo revisar os apontamentos da literatura acerca das principais medidas antropométricas utilizadas em crianças. A antropometria em crianças mostra-se um método simples e eficaz, e sua utilização pode detectar possíveis transtornos no crescimento ou desenvolvimento. Segundo a literatura, as avaliações mais realizadas em crianças são o peso e a altura/comprimento, mensurados para avaliar crescimento e nutrição adequada na infância. Através da aferição destas duas medidas, podem ser realizadas algumas combinações de medidas para estimar a composição corporal, medidas que são tidas como fundamentais para avaliação dos parâmetros. Estas associações são o peso-altura e o IMC por idade, através das curvas propostas. Atualmente, as curvas mais utilizadas são as do CDC (2000) e da OMS (2007). Outras avaliações corporais são descritas pela literatura, dentre elas as circunferências e a aferição de dobras cutâneas. As circunferências da cintura e do braço são as mais citadas pela literatura, pois predizem a distribuição de gordura corporal, além de estarem associadas ao surgimento de doenças. Com relação às dobras cutâneas, as dobras utilizadas dependem da equação a ser utilizada, entretanto, as dobras subescapular e tricipital parecem ser as mais utilizadas nos estudos. Tanto a circunferência do braço quanto a prega cutânea tricipital fornecem as estimativas das áreas gorda e magra do braço.

Palavras-chave: Crianças; Avaliação antropométrica; Estado nutricional.

E-mail: elton_bicalho@ig.com.br

Nutrição e design um diálogo possível: desenvolvimento de uma forma de prescrição de dieta para indivíduos analfabetos

LEONI, PA¹; RODRIGUES, DCGA²

¹. Discente do Curso de Mestrado em Ensino de Ciências da Saúde e do Meio Ambiente do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

². Docente do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Dados da Pesquisa Nacional por Amostras de Domicílios (PNAD) de 2012 mostram que no Brasil existem 13,2 milhões de indivíduos analfabetos (IBGE, 2012). Passamai et al (2012) ressaltam que para haver qualidade na atenção à saúde não basta o letramento dos pacientes, mas também as habilidades de comunicação por parte dos profissionais da área. Uma forma bastante utilizada por muitos nutricionistas na orientação, prescrição e educação nutricional é a utilização de uma lista de substituição de alimentos devido à simplicidade e praticidade. Baseado na dificuldade em atender indivíduos analfabetos devido a falta de material na área de Nutrição destinado à essa clientela esse trabalho se propôs a criar uma forma de prescrição dietética para suprir essa necessidade. De acordo com a lista de substituição de alimentos utilizada no ambulatório de Nutrição do UniFOA foi elaborada uma lista com imagens e onde cada grupo alimentar foi marcado por uma cor, e uma folha de prescrição com imagens representando 4 momentos do dia, sendo estas pesquisadas no Google Imagens. Para tais criações foi utilizado o processo do Design Thinking (IDEO, 2011). A prescrição baseou-se em cálculo do GET utilizando-se a fórmula da FAO/OMS (1995) e utilizando-se uma tabela de equivalentes calóricos de alimentos e preparações descobriu-se a quantidade de porções de cada grupo que deveria conter a dieta proposta, a partir daí a prescrição ocorreu através da colocação de círculos com as cores de cada grupo alimentar e na quantidade representativa de cada porção separadas para cada momento do dia. Espera-se que o produto possa ser testado, a fim de minimizar a dificuldade encontrada por parte dos profissionais ao lidar com essa clientela e a dificuldade dos próprios pacientes em possuir autonomia ao cuidar da sua própria saúde.

Palavras-chave: Nutrição; Design Thinking; Analfabetismo;

E-mail: *laaleoni@gmail.com*

Probióticos, Prebióticos e Simbióticos

LIMA, TB¹; SOARES, VCP¹; NUNES, MS¹; MALLET, ACT²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

2. Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Ao longo dos anos diversas definições de probióticos foram publicadas, entretanto, a aceita internacionalmente é que são microrganismos vivos, administrados em quantidade adequada, que conferem benefícios à saúde do hospedeiro. Dentre os microrganismos probióticos, destacam-se várias cepas de Lactobacilos e Bifidobactérias. Estudos indicam que a sua suplementação na dieta pode assegurar o equilíbrio da microbiota intestinal e, reduzir risco de aparecimento de doenças cardiovasculares, câncer e osteoporose. Reid et al. (2001) afirmam que seu uso promove a saúde urogenital da mulher, por alterarem a sua microbiota de maneira favorável contra patógenos. Os prebióticos são definidos como carboidratos ou oligossacarídeos específicos (frutoligossacarídeos, inulina) constituinte de vegetais, grãos e leguminosas, também podem incluir amido resistente, fibra dietética solúvel e açúcares que estimulam seletivamente o crescimento ou a atividade de bactérias presentes no cólon. Os simbióticos são alimentos contendo simultaneamente microrganismos probióticos e ingredientes prebióticos, resultando em produtos com as características funcionais dos dois grupos, que em sinergia vão beneficiar a saúde do consumidor. A colonização de probióticos exógenos combinados com os prebióticos pode aumentar a ação dos primeiros no trato intestinal. Em virtude dos efeitos benéficos produzidos, tem havido um considerável interesse tanto por parte das indústrias como pesquisadores, em desenvolver produtos alimentícios e estudos, respectivamente, que contenham estes microrganismos e ingredientes funcionais. Além das evidências documentadas dos efeitos benéficos à saúde dos microrganismos probióticos, há muitos estudos que relatam que as melhores matrizes para veicular os probióticos são os produtos fermentados à base de leite. Entretanto, outras matérias-primas não lácteas estão sendo pesquisadas, no sentido de estudar e melhorar a sua adequação para a multiplicação, produção e veiculação de probióticos e, consequentemente, para o desenvolvimento de novos produtos fermentados e com potencial probiótico.

Palavras-chave: Probióticos; Prebiótico; Simbióticos.

E-mail: *tbarbosalima@hotmail.com*

Publicidade e consumo alimentar na obesidade infantil: resultados preliminares

SALES, TC¹; TEIXEIRA, TLM¹; RAMOS, NÃO¹; ZIKAN, FE¹; NEVES, AS²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

2. Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A obesidade vem crescendo devido às modificações alimentares e no perfil do gasto energético, caracterizando a transição nutricional. A violência urbana e a maior carga laboral dos pais têm tornando o ato de assistir televisão de crianças e adolescentes na principal atividade de lazer. As propagandas veiculadas na TV podem ser influentes no momento da escolha, causando no consumidor uma ideia errônea do produto. Este trabalho justifica-se pela necessidade do entendimento do papel da mídia nas escolhas alimentares de crianças, relacionada à obesidade infantil. Os objetivos da presente pesquisa foram analisar a influência da mídia no consumo infantil e na aquisição familiar de gêneros. Trata-se de um estudo descritivo realizado a partir de questionário, entre maio a agosto de 2012, com 5 questões, para verificar a influência infantil no valor total da compra, analisar a percepção parental em relação ao valor nutricional dos produtos adquiridos, verificando se a compra dos produtos pelas crianças deve-se à presença de brindes ou relação com personagem infantil. A pesquisa foi realizada em supermercados em Volta Redonda -RJ, totalizando 136 consumidores. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CoEPS-UniFOA) sob CAAE 0143.0.446.000-11. Verificou-se que 64% dos pais confirmam que os filhos influenciam nas aquisições; 65% confirmam que esses produtos são exibidos na TV; 57% dos pais notaram que os filhos interferem no valor final das compras; 52% dos pais não consideram a alimentação saudável; 52% dos pais dizem os produtos não possuem brindes associados. Conclui-se que os filhos desempenham impacto nos gastos com alimentos, principalmente por alimentos maciçamente veiculados pela mídia. A mídia desempenha papel estruturador nos procedimentos alimentares socioculturais, e os pais e educadores são cruciais para auxiliar a formação de hábitos saudáveis na infância, porém ainda existe necessidade de controle estatal sobre esta influência da mídia.

Palavras-chave: Consumo; Mídia; Obesidade infantil.

E-mail: *alden.neves@foa.org.br*

Risco de acidente cardiovascular em mulheres adultas atendidas no município de Volta Redonda- RJ

CASTRO, VS¹; SOUZA, EB²; SARON, MLG²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

2. Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

As doenças cardiovasculares constituem a primeira causa de óbito na população adulta. No público feminino, essas doenças apresentam a maior incidência de mortalidade, com índice de 53%. O Escore de Framingham (EF) foi elaborado para avaliar o risco de eventos coronarianos. Entre os fatores de risco estabelecidos, destacam-se: fumo, hipertensão arterial, dislipidemias e diabetes. São escassos os estudos no Brasil que utilizam o EF para prever riscos cardiovasculares, e sabe-se que doenças cardiovasculares são as principais responsáveis pela mortalidade e internações hospitalares. Diante do exposto, o presente estudo objetivou avaliar o risco cardiovascular em mulheres atendidas em consultas nutricionais no município de Volta Redonda - RJ. Trata-se de um estudo transversal e controlado, incluindo 31 mulheres, onde utilizou-se o EF para avaliação do risco de eventos cardiovasculares. As pacientes foram classificadas quanto ao risco cardiovascular de acordo com a pontuação obtida no escore, considerando-se os seguintes pontos de corte: < 10% (baixo risco); 10% a 20% (médio risco); ≥ 20% (alto risco). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do UniFOA (CAAE nº 14311113.0.0000.5237) A média de idade das participantes foi de 39 (± 10,28) anos. Com relação aos exames bioquímicos, as médias encontradas foram: 207,23 (± 36,32) mg/dL para colesterol total; 52,48 (± 13,11) mg/dL para HDL colesterol e 93,23 (± 12,36) mg/dL para glicemia. 12,9% das participantes eram tabagistas e 22,58% apresentavam hipertensão. Todas as mulheres apresentaram baixo risco (< 10% de chance) de evento coronariano, com média de 3,6 (± 4,57) pontos, sendo o maior valor encontrado de 12 pontos. Apesar de alguns aspectos desfavoráveis, o risco cardiovascular na amostra foi considerado baixo, uma vez que a idade é um fator que exerce forte influência na determinação dos resultados obtidos por meio da utilização do EF.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares; Escore de Framingham; Eventos coronarianos.

Agradecimento: Ao Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, pelo fomento a esta pesquisa através do Programa de Iniciação Científica.

E-mail: *sc.vanessa@yahoo.com*

Segurança alimentar e nutricional: um estudo de revisão de comunidades Quilombolas na faixa pediátrica

SANTOS, HB¹; OLIVEIRA, RVA¹; SÁ, SLB¹; SILVA, LM¹; LEONI, PA²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.
2. Discente do Curso de Mestrado em Ensino de Ciências da Saúde e do Meio Ambiente do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Nas últimas décadas vivenciamos uma transição nutricional, onde altas taxas de desnutrição foram rapidamente substituídas por altos índices de sobrepeso e obesidade. Entretanto, alguns grupos da população ainda são considerados vulneráveis à situação de desnutrição tais como crianças indígenas e quilombolas. Muito embora existam políticas públicas com o escopo de permitir acesso aos seus direitos e à cidadania, evidentemente, pelo legado de mais de um século de exclusão social, os remanescentes de quilombos convivem ainda com vários obstáculos no seu dia a dia, necessitando de apoio a projetos que viabilizem atividades para a geração de renda, oportunidade de se levar a seus integrantes informações sobre saúde e meio ambiente, para que, ao final, agreguem mais qualidade de vida, fortaleçam sua auto-estima cidadã e contribuam para a preservação de sua cultura. Um estudo realizado em 2006 denominado “Chamada Nutricional de Crianças Quilombolas menores de 5 anos de idade” teve caráter pioneiro no Brasil e objetivou o diagnóstico nutricional das crianças quilombolas na referida idade e como resultado foi constatado que as comunidades incluídas no estudo encontravam-se em situação precária de vida, 50% das crianças menores de cinco anos apresentavam risco de déficit nutricional dentre as quais 11,6% já apresentavam déficit de comprimento evidenciando assim que estas comunidades são consideradas de alto risco no que diz respeito à questão de Segurança Alimentar e Nutricional. Segundo Silva (2008) um dos grandes focos da atuação do nutricionista é a preocupação cotidiana com a garantia do direito humano à alimentação adequada, sendo o profissional capacitado a apoiar realização de práticas educativas sobre alimentação e nutrição, coordenar ações no diagnóstico populacional da situação alimentar e nutricional, estimular o consumo de alimentos saudáveis e à produção local englobando assim, o conceito de garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Palavras-chave: *Quilombola; Educação nutricional; Segurança alimentar.*

E-mail: *laaleoni@gmail.com*

Transtorno da compulsão alimentar periódica em cirurgia bariátrica

OLIVEIRA, FM¹; MALLET, ACT²; SARON, MLG²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

2. Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

O presente estudo teve como objetivo investigar as evidências clínicas e científicas do transtorno da compulsão alimentar periódica (TCAP) em pacientes obesos no pré e pós operatório da cirurgia bariátrica, bem como identificar a prevalência do distúrbio na classe destes indivíduos. O TCAP é um transtorno que pode se desenvolver tanto em pessoas obesas quanto eutróficas, sendo caracterizado pelo consumo de uma grande quantidade de alimentos, no período de 2 horas, com sensação de perda de controle sobre o que, ou o quanto se come. Para ser diagnosticado, os episódios devem estar ocorrendo com uma frequência mínima de duas vezes por semana, no decorrer de um período de seis meses. Nesta revisão, foram incluídos trabalhos publicados entre os anos de 2004 e 2013, utilizando referências nacionais e internacionais, obtidas nas bases de dados informatizados da Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciência da Saúde (LILACS), no Electronic Libray Online (SciELO), no National Library of Medicine (MEDLINE), Google acadêmico e um livro pertinente ao tema. E o critério de exclusão utilizado durante a seleção foi descartar trabalhos realizados com crianças, adolescentes ou idosos. Foram encontrados diversos artigos que colocam em discussão o transtorno da compulsão alimentar, principalmente relacionado ao tratamento da obesidade, sendo observada uma conclusão contraditória, verificando a falta de coesão entre os trabalhos apesar de já se existir uma prevalência de aproximadamente 27 a 47 % para indivíduos que realizaram a cirurgia bariátrica. Conclui-se que há a necessidade de mais estudos práticos que verifiquem a prevalência com que o TCAP acomete os indivíduos tanto no pré quanto no pós cirúrgico, a fim de investigar mais a fundo com que frequência o distúrbio tem acometido este indivíduos. O transtorno pode levar a complicações no tratamento para a perda de peso, comprometer o emagrecimento dos indivíduos e levar ao fracasso do tratamento.

Palavras-chave: Transtornos alimentares, cirurgia bariátrica.

E-mail: *mlgsaron@yahoo.com.br*

Tratamento farmacológico e dietoterápico da úlcera péptica

ROBERTO, ER¹; SUNDELL, MOT¹; SARON, MLG²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

2. Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

A úlcera péptica é caracterizada por lesões que ocorrem principalmente no estômago e no duodeno proximal expostos ao ácido e à pepsina, sendo causada em 90% dos casos pelo *Helicobacter pylori* e 10% pelo uso de antiinflamatórios não esteroidais. Sendo assim, este trabalho traz uma revisão atualizada dos principais fármacos empregados no tratamento da úlcera péptica, interações entre fármacos e nutrientes, dietoterapia e novas tendências no tratamento da doença. Foi realizada uma pesquisa bibliográfica em bancos de dados informatizados da Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciência da Saúde (LILACS), no Electronic Libray Online (SciELO), no National Library of Medicine (MEDLINE) e livros técnicos, publicados no período de 1998 a 2013, considerado como critério de inclusão. Foram encontrados 382 artigos e 8 livros, que resultou na seleção de 19 artigos e 4 livros que compõem este trabalho. Existem diversos fármacos relatados na literatura que podem ser empregados no tratamento da úlcera péptica como antagonistas receptores H₂, inibidores da bomba de prótons, antiácidos e agentes antimicrobianos. As principais interações destes fármacos com os nutrientes estão mais relacionados com a diminuição da absorção das vitaminas do complexo B, vitamina A, ferro e cálcio. A dietoterapia deve ser ajustada às necessidades do paciente, contemplando a recuperação das alterações gastrintestinais e nutricionais. Os tratamentos alternativos que vem sendo pesquisados estão relacionados com os antioxidantes, probióticos, polifenóis, flavonóides e especiaria como a canela. O tratamento convencional tem-se mostrado bastante eficiente na erradicação desta bactéria e as interações dos fármacos com os nutrientes estão presentes na maioria dos fármacos. As recomendações nutricionais devem ser feitas de modo individual levando sempre em consideração o fármaco prescrito. Já os tratamentos alternativos atuam mais como um tratamento complementar, os mais pesquisados são os probióticos.

Palavras-chave: Úlceras pépticas; Tratamento farmacológico; Tratamento dietoterápico.

E-mail: *mlgsaron@yahoo.com.br*

Uso de suplementos alimentares para fins esportivos

PARAÍSO, BT¹; FARIAS, IMS¹; SILVA, KCO¹; DOMINGUES, TC¹; MALLET, ACT²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA, Volta Redonda, RJ.

2. Docente do Curso de Nutrição do UniFOA, Volta Redonda, RJ.

Suplementos alimentares são definidos como substâncias utilizadas por via oral com o objetivo de complementar uma determinada deficiência dietética. Muitas vezes eles são comercializados como substâncias ergogênicas capazes de melhorar ou aumentar o desempenho físico. Proteínas e aminoácidos, creatina, carnitina, vitaminas, microelementos, cafeína, betahidroximetilbutirato e bicarbonato são os suplementos alimentares mais utilizados. No Brasil a portaria nº. 222 de março de 24 de março de 1998 aprova o regulamento técnico referente a alimentos para praticantes de atividade física, referindo-se a suplementos como alimentos especialmente formulados e elaborados para praticantes de atividade física, desde que não apresentem ação tóxica ou terapêutica. Nos Estados Unidos os suplementos alimentares são destinados a suprir a alimentação, sendo constituído por nutrientes: vitaminas, minerais, proteínas (aminoácidos isolados ou mistos), como o objetivo de prevenir as carências nutricionais. Evidências médicas sugerem que a suplementação alimentar pode ser benéfica para um pequeno grupo de pessoas, incluindo atletas competitivos, cuja dieta não seja balanceada. Nesses casos, comprovada a deficiência de um nutriente, o aumento da sua ingestão, quer através da alimentação habitual, quer através de suplementos, é indicado. Entretanto, tem-se observado que adolescentes envolvidos em atividade física ou atlética estão usando cada vez mais tais suplementos. No momento, existem poucas evidências do benefício da suplementação protéica, inclusive os envolvidos em atividades atléticas, desde que tenham uma dieta normal. Segundo a Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte, o consumo adicional de suplementos protéicos acima das necessidades diárias de um atleta, as quais podem ser contempladas por uma alimentação saudável, não determina ganho de massa muscular adicional, nem aumento do desempenho.

Palavras-chave: Suplementos; Benefícios; Atividade física.

E-mail: *ila_maira@hotmail.com*