

Efeito do extrato da folha da cagaiteira (*Eugenia dysenterica* DC.) no peso corporal e no consumo alimentar em animais submetidos à dieta hipercalórica

Fernanda Janaína Silva Araújo¹, Bruna Larissa Spontoni do Espírito Santo², Sandramara Sasso², Lidiani Figueiredo Santana³, Tamy Ingrid Restel⁴, Claudia Andréa Lima Cardoso⁵, Fabíola Lacerda Pires Soares⁶, Karine de Cássia Freitas⁷.

¹Discente, Curso de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica (CNPq), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: nandajsa@hotmail.com.

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Técnica do Biotério Central, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Química, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Nutrição, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil.

⁷Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, com prevalência atual de 17,9% da população brasileira, desencadeada por diferentes fatores etiológicos. Para redução da mesma e seus transtornos metabólicos são propostos diversos tratamentos, entre eles o uso de derivados de plantas. A cagaiteira (*Eugenia dysenterica* DC.) merece destaque devido a presença de antioxidantes e compostos fenólicos. Contudo, não há estudos do possível efeito benéfico do extrato da folha da cagaiteira frente à obesidade. **Objetivo:** Avaliar o efeito do extrato etanólico das folhas da cagaiteira no peso corporal, no tecido adiposo e no consumo alimentar em camundongos alimentados com dieta hipercalórica. **Metodologia:** Para obtenção do extrato etanólico das folhas da cagaiteira, a amostra de folhas secas foi acondicionada para extração com solução aquosa de etanol (5:95, v.v⁻¹, água:etanol) na proporção de 1:3 (p/v) folha:solução de etanol. Foram utilizados camundongos *Swiss*, machos, com 90 dias, distribuídos em três grupos, com 7 animais cada. Todos os animais foram alimentados com dieta hipercalórica (62,18% de ração comercial Nuvital[®] moída e 37,82% de banha de porco) e água *ad libitum*. Os animais receberam por gavagem o tratamento com salina (controle) e extrato etanólico em diferentes concentrações (25 e 50 mg kg⁻¹) por dez semanas. A pesagem dos animais e da ingestão alimentar foram diárias, sendo avaliado a diferença entre a ração oferecida e o que restou no comedouro depois de 24 horas. Após dez semanas de tratamento, os animais foram submetidos a eutanásia. Em seguida, foram pesados os sítios de tecido adiposo (epididimal, mesentérico, omental e retroperitoneal) e fígado. Foi realizada análise histológica do tecido adiposo epididimal e calculado o coeficiente de eficiência alimentar (ganho de peso (g)/consumo alimentar (g)). Os resultados foram expressos em média±desvio-padrão, considerando um nível de significância de 5%. **Resultados:** O extrato nas diferentes concentrações reduziu o consumo alimentar no primeiro mês do estudo, no entanto, os grupos não apresentaram diferença significativa no ganho de peso, no coeficiente de eficiência alimentar, no peso dos sítios adiposos e na análise histológica. **Conclusão:** O extrato da folha de cagaiteira não alterou o ganho de peso no período avaliado, mas pode agir como um coadjuvante no processo inicial de emagrecimento, por reduzir a ingestão alimentar.

Palavras-chave: Obesidade; Camundongos; Eugenia.

Efetividade do extrato da folha da cagaiteira (*Eugenia dysenterica* DC.) no perfil metabólico em animais alimentados com dieta hipercalórica

Fernanda Janaína Silva Araújo Sousa¹, Bruna Larissa Spontoni do Espírito Santo², Sandramara Sasso², Lidiani F. Santana³, Adriana C. Guércio⁴, Claudia Andréa Lima Cardoso⁵, Fabíola Lacerda Pires Soares⁶, Karine de Cássia Freitas⁷.

¹Discente, Curso de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica (CNPq). Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: nandajsa@hotmail.com.

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Técnica do Biotério Central, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Química, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Nutrição, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, ES, Brasil.

⁷Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A obesidade é uma doença crônica, desencadeada por vários fatores etiológicos que favorecem o acúmulo excessivo de gordura no organismo. Para diminuição desta patologia e seus transtornos metabólicos são propostos diversos tratamentos, destacando-se entre eles o uso de derivados de plantas. Neste contexto, a cagaiteira (*Eugenia dysenterica* DC.) merece destaque, devido a relatos do seu uso empírico no tratamento do diabetes. Contudo, não há estudos que concretizem tais informações, assim como, não há evidência do possível efeito benéfico do extrato da folha da cagaiteira frente a distúrbios metabólicos que acompanham a obesidade. **Objetivo:** Avaliar a efetividade do extrato etanólico das folhas da cagaiteira no comportamento da glicemia e no perfil lipídico em modelo experimental submetido à dieta hipercalórica. **Metodologia:** Para a obtenção do extrato etanólico, a amostra foi acondicionada para extração com solução aquosa de etanol (5:95, v.v⁻¹, água:etanol) na proporção de 1:3 (p/v) folha:solução de etanol. Foram utilizados camundongos *Swiss*, machos, com 90 dias, distribuídos em três grupos, com 7 animais cada. Todos os animais foram alimentados com dieta hipercalórica modificada (62,18% de ração comercial Nuvital[®] e 37,82% de banha de porco) e água *ad libitum*. Os animais receberam por gavagem (via oral) o tratamento controle com salina ou extrato etanólico da folha de cagaiteira em diferentes concentrações, 25 e 50 mg kg⁻¹, por dez semanas, sendo assim distribuídos: dieta hipercalórica modificada e salina, dieta hipercalórica modificada e extrato etanólico 25 mg kg⁻¹ e dieta hipercalórica modificada e extrato etanólico 50 mg kg⁻¹. Foi realizado o teste de tolerância oral a glicose e após eutanásia foram realizadas análises bioquímicas de triglicérides, colesterol total, HDL, LDL e glicemia de jejum. Os resultados foram expressos em média±desvio-padrão, fixando em 5% o nível de rejeição da hipótese de nulidade. **Resultados:** Não houve alteração significativa no teste de tolerância oral à glicose, bem como na glicemia de jejum, em nenhuma das concentrações de extrato utilizadas. Quanto ao perfil lipídico, o colesterol LDL apresentou redução com diferença significativa no grupo extrato etanólico 50 mg kg⁻¹. **Conclusão:** O extrato da folha de cagaiteira não apresentou eficácia em relação à glicemia, porém, quanto ao perfil lipídico, houve melhora no colesterol LDL do grupo tratado.

Palavras-chave: Obesidade; Camundongos; Eugenia.

Ganho de peso e alterações metabólicas em camundongos c57bl/6 submetidos à dieta hiperlipídica

Juliana Lopes Pereira¹, Priscilla Cristovam Sampaio e Souza², Vivian Izumi Shinzato², Sandramara Sasso³, Bruna Larissa Spontoni do Espírito Santo³, Lidiani Figueiredo Santana⁴, Tamy Ingrid Restel⁵, Karine de Cássia Freitas⁶

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: juhlianalopes2@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Técnica do Biotério Central, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A obesidade é uma doença crônica caracterizada pelo acúmulo de tecido adiposo no organismo, sendo determinante para o desenvolvimento de outras comorbidades. Para estudo de possíveis tratamentos é necessário o uso de modelos experimentais genéticos ou induzidos por dieta. Porém, muitos desses modelos são limitados, visto que há uma baixa aceitação da dieta pelos animais, ausência de obesidade abdominal e alterações no metabolismo da glicose e dos lipídeos, além de frequentemente a indução necessitar de um longo período de tempo. **Objetivo:** Avaliar a eficiência de uma dieta hiperlipídica de baixo custo na indução da obesidade e dos transtornos metabólicos em camundongos C57BLACK/6. **Metodologia:** Foram utilizados camundongos da linhagem isogênica C57BLACK/6, machos, com 8-10 semanas de vida, divididos em grupo controle (n=9), que recebeu dieta comercial, e grupo experimental (n=10), que recebeu dieta hiperlipídica (62,18% de ração comercial Nuvital[®] moída e 37,82% de banha de porco) e água *ad libitum*, durante 12 semanas, sendo o peso aferido semanalmente. Após este período os animais foram submetidos à eutanásia e extraíram-se os sítios de tecido adiposo epididimal, omental, mesentérico, retroperitoneal e perirrenal. Foi realizado o cálculo de ganho de peso total, análise histológica do tecido adiposo epididimal e exames bioquímicos. Para análise estatística valores de $p \leq 0,05$ foram considerados significantes. **Resultados:** O grupo experimental apresentou ganho de peso total superior ao grupo controle ($p < 0,05$). Em relação ao peso dos sítios de tecido adiposo, no grupo experimental observou-se um aumento de peso significativo nos sítios epididimal, retroperitoneal, mesentérico e perirrenal, sendo o somatório de gordura dos cinco sítios significativamente superior no grupo experimental (3,49g), se comparado ao grupo controle (0,76g). Nos exames bioquímicos foram verificados níveis de glicemia, triglicerídeos, VLDL e LDL maiores no grupo experimental, porém sem diferença significativa. O colesterol total foi estatisticamente maior no grupo de estudo e o HDL menor no grupo controle. Na análise histológica observou-se que a área dos adipócitos do grupo experimental era significativamente maior ($5.601,0 \mu m^2$) do que a do grupo controle ($2.005,7 \mu m^2$). **Conclusão:** Conclui-se que a dieta hiperlipídica promoveu aumento do peso, mas não alterou os lipídeos sanguíneos de forma completa nos camundongos C57BLACK/6, sendo necessários outros estudos para melhorar a eficiência deste modelo.

Palavras-chave: Camundongos; Dieta Hiperlipídica; Obesidade.

Efeitos da suplementação proteica com bacuri (*Scheelea phalerata* Mart.) e *whey protein* sobre o perfil lipídico de ratos submetidos ao exercício

Gabrielly da Costa Gomes Rodrigues¹, Marília de Lima Mendes Ramos², Izabella de Freitas Trapia³, Camila Jordão Candido⁴, Willian Rafael Gonçalves Soares⁵, Wander Fernando de Oliveira Filiú⁶, Priscila Aiko Hiane⁶, Fabiane La Flor Ziegler Sanches⁷.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: gabys.gomes21@gmail.com.

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Técnico de Laboratório, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Farmácia, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁷Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A proteína da amêndoa do bacuri, assim como do *whey protein* possuem quantidade relevante de aminoácidos essenciais e excelente digestibilidade. Essas características têm sido buscadas por atletas para auxílio no ganho de massa muscular e redução de gordura corporal e, conseqüente melhora no perfil lipídico. Exercícios podem promover tanto modificações na composição corporal quanto alterações benéficas nas concentrações plasmáticas de lipídeos. **Objetivo:** Avaliar os efeitos da suplementação com bacuri (*Scheelea phalerata* Mart.) e *Whey Protein* (WP) nas concentrações normoproteica (15%) e hiperproteica (25%) sobre o perfil lipídico de ratos submetidos ao exercício. **Metodologia:** Foram utilizados 64 ratos machos Wistar recém-desmamados, que receberam água e dieta *ad libitum*. O experimento teve duração de 4 semanas de adaptação para crescimento dos animais (dieta comercial) e 8 semanas de protocolo de exercício resistido com escada, frequência de três vezes por semana, totalizando 24 escaladas/animal/semana. Os animais foram distribuídos em 8 grupos (G1-G8) (n=6), sendo G1 (bacuri 15% sedentário); G2 (bacuri 25% sedentário); G3 (bacuri 15% exercitado); G4 (bacuri 25% exercitado); G5 (WP 15% sedentário); G6 (WP 25% sedentário); G7 (WP 15% exercitado); G8 (WP 25% exercitado); G9 (controle sedentário, n=8) e G10 (controle exercitado, n=8). Realizou-se coleta de sangue no início e ao final da intervenção para se avaliar o perfil lipídico através dos parâmetros bioquímicos: colesterol total, HDL, LDL, VLDL e triglicerídeos. A estatística foi realizada por ANOVA e Teste de Tukey no programa SPSS, considerando 5% de significância. **Resultados:** Inicialmente não houve diferença significativa entre os grupos em relação a todos os parâmetros avaliados, evidenciando que os animais estavam com perfil lipídico semelhante. Entretanto, ao final da intervenção encontrou-se diferença significativa nas médias para triglicerídeos e VLDL, respectivamente, apenas entre os grupos G6 (80,9±15,03 e 16,2±2,99 mg/dL) e G10 (57,1±11,44 e 11,4±2,30 mg/dL), não havendo diferença entre os demais grupos. Verificou-se que os valores bioquímicos de todos os grupos estavam adequados aos parâmetros para ratos Wistar, conforme literatura. **Conclusão:** Para a maioria das variáveis bioquímicas analisadas não se observou influência significativa entre as fontes proteicas bacuri e WP, assim como nas concentrações testadas. Entretanto, percebeu-se redução de triglicerídeos e VLDL, proporcionando melhora do perfil lipídico promovida pelo exercício.

Palavras-chave: Exercício; Proteína; Suplementação.

Suplementação de farinha de bociuiva diminui gordura corporal em ratos

Mirelly Marques Romeiro Santos¹, Bruna Larissa Spontoni do Espírito Santo², Érica Caroline da Silva³, Camila Jordão Candido⁴, Suellen Aparecida Vinci Carlos⁵, Laleska Pâmela Rodrigues da Silva⁵, Priscila Aiko Hiane⁶, Elisvânia Freitas dos Santos⁷.

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: mirellymarques@hotmail.com.

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Farmácia, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁷Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A prevalência de obesidade e sobrepeso cresceu em todo o mundo, no ano de 2014 aproximadamente 1,9 bilhões de adultos estavam com sobrepeso, dos quais 600 milhões eram obesos. A principal causa da obesidade e sobrepeso é o aumento da ingestão de calorias e a diminuição do gasto energético. **Objetivos:** Avaliar os efeitos da farinha de bociuiva na gordura corporal de ratos alimentados com dieta hipercalórica. **Metodologia:** Foram utilizados 38 ratos machos da linhagem Wistar, distribuídos em: grupo controle com dieta hipercalórica - HC (n=9), grupos experimentais com dieta hipercalórica suplementadas com farinha de bociuiva – FB, HC+5%FB (n=10), HC+10%FB (n=9) e HC+15%FB (n=10). Os animais foram pesados 2 vezes na semana para o controle do ganho de peso. As dietas foram substituídas a cada 2 dias para controle da ingestão alimentar. Após a eutanásia foram coletados e pesados os seguintes sítios de gorduras: peritoneal, epididimal e visceral (omental, mesentérica e perirenal). Os dados foram analisados por meio da análise de variância, pelo teste de Tukey, considerando significância $p < 0,05$. **Resultados:** Ao comparar o peso final ($p = 0,002$) e o ganho de peso ($p < 0,0001$) os animais dos grupos suplementados: HC+5%FB (289,55g e 196,45g), HC+10%FB (265,28g e 172,61g) e HC+15%FB (229,35g e 136,20g) apresentaram menores valores ao comparar com o controle HC (315,17g e 223,83g). Com relação ao consumo da dieta, também foi observado diferença estatística ($p < 0,0001$) entre os grupos HC (13,13g/dia), HC+5%FB (13,27g/dia), HC+10%FB (13,12g/dia) e HC+15%FB (11,51g/dia), destaca-se o grupo HC+15%FB que apresentou menor consumo. Observa-se diferença significativa entre os grupos HC, HC+5%FB, HC+10%FB e HC+15%FB, principalmente os grupos suplementados que apresentaram menores valores ao analisar os parâmetros de gordura epididimal 4,36g, 3,51g, 2,83g e 2,65g ($p = 0,01$); mesentérica 3,54g, 3,19g, 2,64g e 2,58g ($p = 0,02$); retroperitoneal 3,45g, 2,94g, 2,45g e 2,04g ($p = 0,04$); gordura corporal 12,99g, 10,96g, 9,10g e 8,36g ($p = 0,01$), respectivamente. **Conclusão:** O grupo que recebeu a suplementação de 15% farinha de bociuiva apresentou uma redução de 35% da gordura corporal comparado ao grupo controle. Ainda, a deposição de gordura epididimal, mesentérica e perirenal diminuiu conforme aumentou o percentual da suplementação de farinha de bociuiva, ao comparar com o controle.

Palavras-chave: Cerrado; Fruto; Obesidade.

Consumo de farinha de bociuiva diminui a deposição de gordura hepática em ratos alimentados com dieta hipercalórica

Mirelly Marques Romeiro Santos¹, Bruna Larissa Spontoni do Espírito Santo², Érica Caroline da Silva³, Ana Rita de Oliveira Tucan⁴, Willian Rafael Gonçalves Soares⁵, Wander Fernando de Oliveira Filiú⁶, Priscila Aiko Hiane⁶, Elisvânia Freitas dos Santos⁷.

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: mirellymarques@hotmail.com.

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Técnico de Laboratório, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Farmácia, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁷Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: No ano de 2014 aproximadamente 1,9 bilhões de adultos estavam com sobrepeso, dos quais 600 milhões eram obesos, dados que correspondem a 13% da população adulta do planeta. A principal causa da obesidade e sobrepeso é o aumento da ingestão de calorias e a diminuição do gasto energético. **Objetivo:** Avaliar os efeitos do consumo de farinha de bociuiva no teor de gordura hepática de ratos alimentados com dieta hipercalórica. **Metodologia:** Foram utilizados 38 ratos machos da linhagem Wistar, divididos em: Grupo controle com dieta hipercalórica - HC (n=9), Grupos experimentais com dieta hipercalórica suplementadas com farinha de bociuiva - FB, HC+5%FB (n=10), HC+10%FB (n=9) e HC+15%FB (n=10). As dietas foram substituídas a cada 2 dias para controle da ingestão alimentar. E nesse mesmo período os animais foram pesados 2 vezes na semana para o controle do ganho de peso. Após a eutanásia foram coletados e pesados o fígado de cada animal e o teor de gordura hepática avaliado por extração a frio. Os dados foram analisados através da análise de variância, pelo teste de Tukey, considerando significância $p < 0,05$. **Resultados:** Ao final do período experimental, verificou-se diferença significativa no ganho de peso dos animais ($p < 0,0001$), principalmente entre o grupo HC e HC+15%FB, os quais apresentaram um ganho de peso de 223,83g e 136,20g, respectivamente. Com relação ao consumo da dieta, também foi observado diferença estatística ($p < 0,0001$) entre os grupos HC (13,13g/dia) e HC+15%FB (11,51g/dia). O teor de gordura hepática foi estatisticamente significativo ($p = 0,04$): HC: 6,43%; HC+5%FB: 4,97%; HC+10%FB: 6,04%; HC+15%FB: 5,43%. O grupo que recebeu a suplementação de 5% de farinha de bociuiva apresentou 22,7% menos gordura hepática que o grupo HC. **Conclusão:** Os resultados obtidos neste estudo evidenciaram que os animais que consumiram a dieta hipercalórica suplementada com farinha de bociuiva, tiveram menor deposição de gordura hepática. Fato que pode ser atribuído a composição de ácidos graxos mono e polinsaturados (66,35% e 6,77%), ao teor de fibras (22,71 g/100g⁻¹) e antioxidantes presentes na farinha de bociuiva, uma vez que a alimentação deficiente desses componentes é um fator de risco para o desenvolvimento de esteatose hepática.

Palavras-chave: Obesidade; Cerrado; Ratos.

Avaliação da atividade antioxidante do extrato aquoso das folhas de *Alibertia edulis* (L. C. Rich.) A. C. Rich.

Lidiani Figueiredo Santana¹, Diana Figueiredo de Santana Aquino², Tamaeh Monteiro Alfredo³, Brunna Charlla Feitosa Farenelli⁴, Claudia Andrea de Lima Cardoso⁵, Silvia Aparecida Oesterreich⁶, Maria do Carmo Vieira⁷.

¹Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: lidi_ifs@hotmail.com.

²Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde, Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, MS, Brasil.

³Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Biológicas e Biodiversidade, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Farmácia, Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN), Dourados, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Química, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS, Brasil.

⁶Docente, Faculdade de Ciências da Saúde, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

⁷Docente, Faculdade de Ciências Agrárias, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

Introdução: *Alibertia edulis*, também conhecido como marmelo do cerrado, pertence a família Rubiaceae a qual é a quarta maior família de angiospermas presente no Cerrado brasileiro. Apresenta grande potencial ornamental, alimentício e terapêutico. O chá das folhas de *A. edulis* é utilizado popularmente por apresentar efeitos hipoglicemiantes e anti-hipertensivos, contudo não há relatos na literatura que comprovem esses efeitos. **Objetivos:** Objetivou-se com este trabalho avaliar a atividade antioxidante e o conteúdo de fenóis e flavonóides totais do extrato aquoso de folhas de *A. edulis*, por dois métodos de extração. **Metodologia:** Para isso, folhas de *A. edulis* secas e pulverizadas foram utilizadas para a preparação dos extratos aquosos na proporção de 1:10 (p/v) por decocção (97°C/15 min) e infusão (75°C/30 min). Os extratos foram diluídos e realizados testes para quantificação de fenóis, utilizando reagente Folin-Ciocalteu (1:10 v/v), e para flavonóides empregando cloreto de alumínio 10%, já para a atividade antioxidante foi empregado o método fotolorimétrico *in vitro* do radical livre estável 2,2-difenil-1-picril-hidrazila (DPPH). **Resultados:** Os resultados obtidos mostraram que o extrato aquoso obtido por decocção apresentou o maior teor no teste de flavonóides, quando comparado ao extrato obtido por infusão, sendo $87,09 \pm 6,10$ ER/g de extrato e $64,17 \pm 11,6$ ER/g de extrato, respectivamente. Já em relação ao conteúdo de fenóis, apresentou teores semelhantes, sendo $348,87 \pm 2,88$ EAG/g de extrato e $366,26 \pm 17,9$ EAG/g de extrato, respectivamente. Pelos testes de atividade antioxidante empregando o radical livre DPPH verificou-se que, decocção e infusão, respectivamente, apresentaram percentual de inibição $69,91 \pm 0,3\%$ e $69,18 \pm 0,18\%$. Os extratos aquosos obtidos das folhas por decocção e infusão apresentaram capacidade de sequestrar radicais livres com valores de IC₅₀ de $0,11 \pm 2,3$ µg/mL e $1,26 \pm 0,18$ µg/mL, no ensaio com DPPH. **Conclusão:** Assim, foi possível concluir que a diferença no conteúdo de flavonóides pode ser o responsável pela maior potencial antioxidante do extrato aquoso obtido por decocção, observada pela menor dose responsável por 50% da atividade antiradicalar. Entretanto, mais estudos devem ser realizados para determinar qual composto está envolvido com a atividade e seu possível mecanismo de ação.

Palavras-chave: Antioxidante; Flavonóides; Marmelo.

Avaliação da toxicidade aguda do extrato etanólico das folhas, caule e frutos de *Alibertia edulis* (L. C. Rich.) A. C. Rich.

Lidiani Figueiredo Santana¹, Diana Figueiredo de Santana Aquino², Tamaeh Monteiro Alfredo³, Brunna Charlla Feitosa Farenelli⁴, Claudia Andrea de Lima Cardoso⁵, Silvia Aparecida Oesterreich⁶, Maria do Carmo Vieira⁷.

¹Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: lidi_lfs@hotmail.com.

²Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde, Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, MS, Brasil.

³Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Biológicas e Biodiversidade, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Farmácia, Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN), Dourados, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Química, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS, Brasil.

⁶Docente, Faculdade de Ciências da Saúde, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

⁷Docente, Faculdade de Ciências Agrárias, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

Introdução: *Alibertia edulis*, planta popularmente conhecida como marmelo do cerrado, pertence à família Rubiaceae abundantemente presente no Cerrado brasileiro. É uma espécie arbórea com belas folhagens, flores brancas e atinge até oito metros de altura. Possui grande potencial como planta ornamental e seus frutos são uma importante fonte de alimento para a população local, principalmente entre os indígenas. Além disso, *A. edulis* foi usada em estudos fitoquímicos, para extração e identificação de compostos como triterpenos, fenóis, flavonoides e saponinas, e atualmente está sendo estudado seu potencial hipoglicemiante, anti-hipertensivo, diurético e antitumoral. Contudo, não há relatos na literatura que comprovem esses efeitos, tão pouco quanto ao seu potencial toxicológico.

Objetivo: O objetivo desse estudo foi avaliar o potencial toxicológico de *A. edulis* a partir da avaliação da toxicidade aguda. **Metodologia:** As folhas, caules e frutos da planta foram coletadas na região de Dourados (MS), e os extratos etanólicos de cada parte da planta foram preparados por maceração com álcool etílico 95% durante 7 dias, obtendo-se EEFO, EEC e EEFR, respectivamente. A avaliação da toxicidade aguda foi realizada em camundongos machos e fêmeas de acordo com o Guia 423 – OECD, 2008, no qual são avaliados ganho de peso, consumo de água e ração, parâmetros comportamentais relacionados ao *screening* hipocrático, peso relativo dos órgãos e seus aspectos macroscópicos. **Resultados:** A partir dos dados obtidos após o período de avaliação, observou-se a ausência de mortalidade e mudanças de comportamento nos camundongos tratados por via oral com os extratos EEFO, EEC e EEFR em dose única de 2000 mg/kg, indicando que a LD50 é maior que esta dose. Não foram observadas diferenças significativas entre os grupos tratados com dose única de 2000mg/kg dos extratos EEFO, EEC e EEFR quanto ao ganho de peso, consumo de água e ração, peso relativo dos órgãos e seus aspectos macroscópicos, quando comparados aos seus respectivos grupos controles. **Conclusão:** Estes resultados comprovaram a ausência de toxicidade aguda dos extratos etanólicos de *A. edulis* após administração oral em camundongos. Entretanto, estudos mais aprofundados são necessários para se obter evidências suficientes para garantir a segurança do uso desta planta em humanos.

Palavras-chave: Aguda; Marmelo do cerrado; Toxicidade.

Avaliação de diferentes métodos para o controle do escurecimento enzimático em vegetais e frutas

Ana Rita de Oliveira Tucan¹, Laleska Pâmela Rodrigues da Silva², Letícia Egídio Arelhano², Giulia Medeiros Frantz², Caroline Fioravante², Ana Cláudia Nunes Alexandre², Willian Rafael Gonçalves Soares³, Elisvânia Freitas dos Santos⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil.
Autor correspondente: arttucan@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnico de Laboratório, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Escurecimento enzimático são reações catalisadas por enzimas quando frutas e vegetais são cortados, amassados ou triturados tendo como consequências perdas econômicas, alterações de sabor e diminuição de vida útil. Como opção para melhor aproveitamento desses produtos é realizado o branqueamento, um método caracterizado como um pré-tratamento térmico de rápida aplicação, utilizado para reduzir ou inativar enzimas presentes em frutas e hortaliças. **Objetivo:** Avaliar diferentes soluções no controle do escurecimento enzimático em maçãs e pesquisar a atividade das enzimas catalase e peroxidase em batatas submetidas a diferentes tratamentos. **Metodologia:** Para o experimento com diferentes soluções, maçãs Fuji foram cortadas em pequenos pedaços e imersas nas seguintes soluções: 1) controle (não passou por nenhuma solução), 2) água destilada, 3) ácido ascórbico 0,2%, 4) ácido cítrico 0,2% e 5) bissulfito de sódio 0,2%. Após imersão, foram deixadas ao ar livre por 40 minutos para avaliação. Para o estudo da peroxidase e catalase, batatas inglesas foram cortadas em pequenos cubos com aproximadamente 3,5g cada. Para o teste de peroxidase as batatas foram divididas nos seguintes tratamentos: sem tratamento e com tratamento térmico (um, três, cinco e dez minutos) em imersão em água fervente a 97°C. Após o resfriamento das amostras, adicionou-se solução guaicol 1% e peróxido de hidrogênio 1,5%. No teste de catalase as batatas foram divididas em dois tratamentos: sem tratamento térmico e com tratamento térmico (fervidas por dez minutos). Após resfriadas, adicionou-se o peróxido de hidrogênio. **Resultados:** Todas as soluções avaliadas apresentaram-se eficientes em reduzir o escurecimento enzimático, porém o bissulfito de sódio, por ser um agente complexante, mostrou-se mais eficiente que os demais agentes citados para reduzir esta atividade. O tratamento térmico nas batatas foi eficiente em inativar a peroxidase a partir de cinco minutos, mas com dez minutos também foi possível observar melhor textura nas batatas. No teste da catalase, dez minutos de branqueamento foi eficiente para inativar esta enzima, confirmando a eficiência do branqueamento. **Conclusão:** Conclui-se que há uma grande variedade de métodos eficazes para redução do escurecimento enzimático, porém, é importante realizar testes experimentais a fim de se definir um protocolo adequado de acordo com as especificidades de cada produto para sua melhor conservação.

Palavras-chave: Enzimas; Frutas; Vegetais.

Caracterização físico-química e pesquisa de antioxidantes em frutos do Tucumã (*Astrocaryum huaimi* Mart.)

Dayane Stéphanie Fernandes¹, Mirelly Marques Romeiro Santos², Camila Jordão Candido³, Manoel Mendes Ramos Filho⁴, Priscila Aiko Hiane⁴, Elisvânia Freitas dos Santos⁵.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: daystephaniefernandes@gmail.com.

²Mestranda do Programa de Pós Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Farmácia, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O Cerrado Brasileiro é responsável por uma ampla riqueza de espécies frutíferas que ainda não foram estudadas em relação as suas características nutricionais e físico-químicas. Esse bioma, devido a sua grande biodiversidade, predominam frutos que são considerados fontes de proteínas, fibras, ácidos graxos, calorias, vitaminas e minerais, além de elevado potencial antioxidante. **Objetivo:** Analisar as propriedades físico-químicas, fenóis totais e a atividade antioxidante do fruto Tucumã. **Metodologia:** Os frutos foram coletados na região de Minas Gerais, no período da safra de julho a dezembro. A casca e a polpa foram trituradas e homogeneizadas em *turrax*, a fim de se obter uma massa homogênea. Foram analisados a umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos, pH, acidez titulável e sólidos solúveis. Os fenóis totais, taninos e a atividade antioxidante foram analisados em três extratos (aquoso, acetônico e etanólico). Os fenóis totais foram determinados pelo método Folin-Ciocalteu, teor de taninos pelo método Folin-Denis, atividade antioxidante pelo método fotolorimétrico do radical livre estável DPPH. Os dados foram analisados através da análise de variância, pelo teste de Tukey, considerando significativo $p < 0,05$. **Resultados:** Umidade ($10,22\% \pm 0,25$), Cinzas ($3,58 \text{ g. } 100\text{g}^{-1} \pm 0,06$), Proteínas ($5,18 \text{ g. } 100\text{g}^{-1} \pm 0,11$), Lipídeos ($18,28 \text{ g. } 100\text{g}^{-1} \pm 0,04$), Carboidratos ($31,46 \text{ g. } 100\text{g}^{-1} \pm 0,04$), Calorias ($311,15 \text{ Kcal} \pm 0,84$), pH ($4,90 \pm 0,01$), Sólidos solúveis ($7,75^\circ\text{Brix} \pm 0,07$), Acidez titulável ($0,34 \text{ ml NaOH}/100\text{g de amostra} \pm 0,04$). A capacidade antioxidante, fenóis e taninos apresentaram diferença significativa ($p < 0,0001$) entre os três extratos avaliados. Os resultados foram melhores para a extração de taninos no extrato acetônico ($90,77 \text{ mg de taninos}/100\text{g amostra} \pm 1,13$) quando comparado com aquoso ($31,10 \text{ mg de taninos}/100\text{g amostra} \pm 0,34$) e etanólico ($63,57 \text{ mg de taninos}/100\text{g amostra} \pm 1,52$). Para fenóis, o extrato etanólico ($101,78 \text{ mg de ácido gálico}/100\text{g amostra} \pm 1,88$) foi melhor em relação ao aquoso ($62,17 \text{ mg de ácido gálico}/100\text{g amostra} \pm 0,96$) e ao acetônico ($87,80 \text{ mg de ácido gálico}/100\text{g amostra} \pm 2,48$). Para a atividade antioxidante, o extrato acetônico ($1115,76 \text{ g de amostra/grama de DPPH} \pm 5,67$) apresentou melhor extração quando comparado ao aquoso ($259,95 \text{ g de amostra/grama de DPPH} \pm 0,75$) e etanólico ($138,49 \text{ g de amostra/grama de DPPH} \pm 0,89$). **Conclusão:** O Tucumã apresentou bom conteúdo de fenóis totais e elevado potencial antioxidante, podendo apresentar efeitos benéficos quando inseridos na alimentação humana.

Palavras-chave: Antioxidantes; Composição de alimentos; Frutas.

Elaboração de geleia extra de maracujá com adição de polidextrose

Ernani Guimarães Rosa¹, Fernanda Janaína Silva Araújo Sousa², Dayane Stéphanie Fernandes², Elizandra Rocha do Amaral Marinho², Amanda Gomes Macedo², Marcella Leite Mestre², Mariana Delgado Arguello², Danieli Fernanda Zampieri³.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: ernani321@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Mestre em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina, PR, Brasil.

Introdução: A geleia é um produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpas ou sucos de frutas, com açúcar e água, e concentrado até a consistência gelatinosa. A polidextrose é uma fibra dietética que pode ser usada como substituto do açúcar. **Objetivo:** Elaborar e comparar a composição nutricional de geleia extra de maracujá com e sem adição de polidextrose. **Metodologia:** Foram utilizadas polpas de frutos de maracujá amarelo para a elaboração de duas formulações de geleia extra: 1) Geleia com polidextrose (F1): 50% de polpa, 50% de açúcar (15% de glicose, 10% de polidextrose e 25% de sacarose). 2) Geleia sem adição de polidextrose (F2): 50% de polpa, 50% de açúcar (15% de glicose e 35% de sacarose). Ambas as formulações foram elaboradas com 1% de pectina considerando a polpa e 1g de pectina para cada 150g de açúcar. Foi adicionado bicarbonato de sódio (0,30%) para correção do pH (3,2). O teor de sólidos solúveis e o pH foram avaliados na polpa, durante e ao término da elaboração da geleia. O pH foi determinado em potenciômetro e o teor de sólidos solúveis em refratômetro digital. A composição nutricional das formulações foi determinada por meio de cálculo teórico, considerando uma tabela de composição de alimentos e a polidextrose considerou o laudo técnico. **Resultados:** O teor de sólidos solúveis final da F1 foi de 68°Brix e 3,1 de pH. A F2 apresentou 69°Brix e 3,1 de pH final. Ambas as geleias apresentaram coloração amarela, aroma característico do maracujá, sabor levemente azedo e muito brilho. Quanto à informação nutricional, a F1 apresentou 297,07 Kcal/100g, 71,65g de carboidrato e 8,26g de fibras em cada 100g de amostra. A F2 apresentou 302,08 Kcal/100g, 74,80 g de carboidratos e 1,4 g de fibras em cada 100 g de geleia. De acordo com a legislação brasileira vigente, a geleia de maracujá com polidextrose é considerada rica em fibras. Os resultados foram expressos em massa integral e não houve repetição das formulações e análises. **Conclusão:** A adição de 10% de polidextrose em geleia extra de maracujá contribuiu para aumentar o teor de fibras, melhorando a qualidade nutricional do produto, tornando-se uma opção mais saudável.

Palavras-chave: Fibras; Geleia de frutas; Maracujá.

Doce de casca de mamão *light*: caracterização sensorial entre escolares

Paulo Sérgio Loubet Filho¹, Graziela Nunes², Thais Fernanda Souza Sehnem², Érica Caroline da Silva³, Camila Jordão Candido³, Elisvânia Freitas dos Santos⁴, Daiana Novello⁵.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: paullo.loubet@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, Universidade Estadual do Centro-Oeste (Unicentro), Guarapuava, PR, Brasil.

³Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Nutrição, Unicentro, Guarapuava, PR, Brasil.

Introdução: O desperdício de alimentos pode ser evitável por meio da utilização integral dos alimentos, incluindo as partes menos nobres, como as cascas de frutas em novos produtos ou naqueles normalmente consumidos. **Objetivo:** Verificar a aceitabilidade de doces de mamão *light* adicionados de diferentes níveis de casca de mamão entre escolares. **Metodologia:** Foram elaboradas cinco formulações de doce de mamão: F1 padrão (0% de casca de mamão) e as demais adicionadas de 9,5% (F2), 19% (F3), 28,5% (F4) e 38% (F5) de casca de mamão. O nível de edulcorantes foi fixo em todas as amostras (18,5%). Participaram da pesquisa 60 provadores não treinados, sendo escolares devidamente matriculados em uma Escola Municipal de Guarapuava, PR, de ambos os gêneros, com idade entre 7 a 10 anos. Os atributos foram avaliados por meio de uma escala hedônica facial estruturada mista de 7 pontos, variando de 1 (“super ruim”) a 7 (“super bom”). Também, foram aplicadas questões de aceitação global e intenção de compra analisadas com o uso de uma escala estruturada de 5 pontos (1 - “desgostei muito”/ “não compraria” a 5 - “gostei muito”/ “compraria com certeza”). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética, sob o parecer 608.950/2014. Os dados foram analisados através da análise de variância, pelo teste de Tukey, considerando significância $p < 0,05$. **Resultados:** As amostras não diferiram significativamente ($p > 0,05$) entre si em nenhum dos atributos avaliados (aparência, aroma, sabor, textura e cor), bem como na aceitação global e intenção de compra. Esses resultados sugerem a possibilidade de substituição de 100% da polpa de mamão pela casca da fruta. Todas as formulações apresentaram índice de aceitabilidade maior que 70%, classificando-as com boa aceitação sensorial. De maneira geral, a maioria dos julgadores atribuíram notas ≥ 5 (“bom”) para todos os atributos avaliados e ≥ 4 (“gostei”) para a aceitação global. **Conclusão:** Conclui-se que um nível de adição de até 38% de casca de mamão em um doce de mamão foi bem aceito pelos provadores, obtendo-se aceitação sensorial semelhante ao produto padrão e com boas expectativas de comercialização.

Palavras-chave: Doces; Edulcorantes; Frutas.

Composição química de diferentes cultivares de Guavira

Gabriela Torres Silva¹, Luís Felipe Lopes Lorenzon², Camila Jordão Candido³, Ana Cristina Araújo Ajalla⁴, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães⁵.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: gabitorres483@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Pesquisadora, Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer), Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A guavira *Campomanesia adamantium* (Cambess), é uma espécie frutífera do Bioma do Cerrado, natural do Centro-Oeste. **Objetivo:** Analisar a composição química de diferentes cultivares de guavira. **Metodologia:** As amostras foram coletadas em diferentes regiões do município de Campo Grande (MS), os frutos sofreram processo de trituração. As análises da composição físico-química de diferentes cultivares de guavira (n=3) foram realizadas no fruto após ser seco em estufa, em triplicata, de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. A análise da umidade foi realizada em estufa a 105°C até peso constante. A análise do resíduo mineral fixo foi realizada por incineração em mufla a 550°C. O teor de lipídeos totais foi determinado por extração em aparelho de Soxhlet. A proteína foi determinada pelo conteúdo de nitrogênio total, segundo método do micro Kjeldahl e o fator de 6,25 usado para a conversão do teor de nitrogênio em proteína bruta. Os carboidratos foram determinados pelo método de Lane-Eynon. O teor de fibra alimentar foi estimado por diferença. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas entre si pelo teste Tukey, a 5% de probabilidade. **Resultados:** Obteve-se os seguintes valores em g/100g, identificados e representados numericamente por amostra 1; 2; e 3. Umidade (75,97)¹; (75,38)²; (73,86)³. Proteínas (1,39)¹; (1,57)²; (1,62)³. Lipídeos (1,06)¹; (1,09)²; (1,24)³. Carboidratos (10,51)¹; (11,10)²; (10,31)³. Fibras (11,04)¹; (10,84)²; (12,95)³ e cinzas (0,21)¹; (0,01)²; (0,01)³. Notou-se que o cultivo de gabirobeiras em diferentes tipos de solo e localidade não apresentam divergência extrema entre os valores da composição de seus frutos. **Conclusão:** É possível notar semelhança entre os valores obtidos, e em outros estudos com frutos da mesma espécie. Porém, diferem em alguns aspectos, como no teor de lipídeos e proteínas (0,12%; 0,50% respectivamente)¹, sendo importante ressaltar que mesmo consistindo um mesmo Bioma, o Cerrado é o segundo maior Bioma brasileiro e por este motivo, são comuns diferenças entre a composição dos frutos, devido características do solo, umidade, clima e variabilidade genética que pode ocorrer em frutos mesmo sendo estes da mesma espécie.

Palavras-chave: *Campomanesia adamantium*; Composição química; Frutos do cerrado.

¹Silva MR, Lacerda DBCL, Santos GG, Martins DMO. Caracterização química de frutos nativos do cerrado. *Ciência Rural*, 38, 1790-1793, 2008.

Avaliação Sensorial de *Frozen Yogurt* de Baru

Letícia Egídio Arelhano¹, Camila Jordão Candido², Rita de Cássia Avellaneda Guimarães³, Mariana Ferreira Oliveira Prates⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica (CNPq), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: leticia_arelhano@hotmail.com.

²Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O bioma Cerrado é conhecido pela grande diversidade de frutos com elevado potencial nutritivo e funcional. Dentre esses frutos destaca-se o baru, fruto rico em nutrientes, compostos bioativos e apreciado pelo sabor peculiar. **Objetivos:** Avaliar a aceitabilidade e a intenção de compra de *frozen yogurt* de baru. **Metodologia:** Foi elaborado *frozen yogurt* acrescido de 9% de castanhas de baru torradas a 180°C/50min, sendo metade descascada e triturada em pedaços pequenos e a outra metade reduzida a granulometria de farinha, com a casca. Os ingredientes foram homogeneizados, maturados (6°C/4 h) e, após o processamento, acondicionados em embalagens de polietileno e congelados a -18°C. A avaliação sensorial foi realizada por 100 provadores não treinados em teste de aceitação, sendo avaliados os parâmetros cor, aroma, textura, sabor e doçura, com escala hedônica de nove pontos, e intenção de compra, utilizando escala hedônica de sete pontos. **Resultados:** O produto elaborado recebeu bons *scores* para o atributo cor, sendo esse, o que apresentou o maior Índice de Aceitabilidade (IA) de 89,2%, seguido do aroma (84%) e textura (85,2%). No entanto, o sabor ácido do *frozen*, ocasionado pela fermentação láctica do iogurte, resultou em menores índices de aceitabilidade para os atributos sabor (81,2%) e doçura (77,9%). De acordo com os resultados obtidos 64,2% dos provadores afirmaram que 'gostaram extremamente' ou 'gostaram muito' do *frozen yogurt* de baru. A avaliação sensorial realizada indicou que o *frozen yogurt* de baru apresenta um bom potencial para consumo, uma vez que os resultados do IA para os diferentes atributos foram superiores a 70%, sendo considerados satisfatórios. De acordo com a pesquisa de intenção de compra 74% dos consumidores comprariam o produto, indicando boa aceitabilidade junto ao mercado consumidor. **Conclusão:** Os resultados de alta aceitabilidade global e os bons índices obtidos na pesquisa de mercado demonstram o grande potencial de elaboração de *frozen yogurt* de baru como um novo produto para a indústria alimentícia.

Palavras-chave: Cerrado; Fruto; Iogurte.

Características nutritivas e bioativas de *Frozen Yogurt* de Baru

Letícia Egídio Arelhano¹, Camila Jordão Candido², Rita de Cássia Avellaneda Guimarães³, Mariana Ferreira Oliveira Prates⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Bolsista de Iniciação Científica (CNPq), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: leticia_arelhano@hotmail.com.

²Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O baru é um fruto nativo do Cerrado muito apreciado e conhecido por suas propriedades nutritivas e funcionais, sendo necessário o estudo de sua aplicação na elaboração de novos produtos alimentícios. O *frozen* é um gelado comestível que tem se tornado popular devido ao seu potencial em conferir benefícios à saúde. **Objetivo:** Avaliar as propriedades nutritivas e bioativas de *frozen yogurt* adicionado de castanhas de baru. **Metodologia:** Foi elaborado *frozen yogurt* acrescido de 9% de castanhas de baru torradas a 180°C por 50min. Os ingredientes foram homogeneizados, maturados (6°C/4 h) e, após o processamento, acondicionados em embalagens de polietileno e congelados a -18°C. O produto foi analisado em triplicata para umidade, proteínas, lipídeos, carboidratos totais, cinzas, compostos fenólicos (com resultados expressos em g de equivalente ácido gálico (EAG) 100 g⁻¹) e atividade antioxidante (IC₅₀) pelo método DPPH (expressa em g g⁻¹ DPPH). Os resultados foram expressos em média ± desvio padrão, calculados em massa integral. **Resultados:** O produto elaborado apresentou umidade de 59,85 ± 2,92 g 100 g⁻¹, com 40,15% de sólidos totais, atendendo a legislação vigente que preconiza mínimo de 26%. O teor de proteínas foi de 4,91 ± 0,71 g 100 g⁻¹, superior ao mínimo exigido pela legislação (2,5 g 100 g⁻¹), e o de lipídeos foi de 12,30 ± 0,96 g 100 g⁻¹. A castanha de baru, oleaginosa com alto teor proteico, pode ter contribuído para o incremento de lipídeos e proteínas do *frozen*. Os valores de carboidratos foram de 12,30 ± 0,55 g 100 g⁻¹, totalizando 112 Kcal por porção (63 g). O teor de cinzas encontrado foi de 1,20 ± 0,06 g 100 g⁻¹. Com relação às características bioativas, o produto apresentou teor de fenóis de 122,3 ± 9,5 g EAG 100 g⁻¹, podendo ser classificado como de médio teor. Os compostos fenólicos são os principais responsáveis pela atividade antioxidante evidenciada em matérias-primas alimentícias. O valor de IC₅₀ encontrado foi de 177,7 ± 2,6 g g⁻¹ DPPH, indicando bom potencial do produto em prevenir danos oxidativos. **Conclusão:** Os resultados demonstraram alto potencial nutritivo e antioxidante do produto podendo contribuir para a manutenção da saúde pelo fornecimento de compostos com propriedades funcionais.

Palavras-chave: Alimento funcional; *Dipteryx alata* Vog; Iogurte.

Elaboração e análise físico-química de chipa paraguaia enriquecida com farinha de bocaiuva

Giovanna de Carvalho Corrêa Chaves¹, Giulia Medeiros Frantz², Camila Jordão Candido³, Willian R. G. Soares⁴, Fabiane La Flor Ziegler Sanches⁵, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães⁵, Ieda Maria Bortolotto⁶, Elisvânia Freitas dos Santos⁵.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: giilhchaves@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Técnico de Laboratório, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Ciências Biológicas, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Os frutos nativos do cerrado apresentam vários atrativos ainda poucos explorados, tanto comercialmente, tanto na gastronomia. Assim, é importante a elaboração de novas preparações com frutos nativos que visem aproveitá-los e introduzi-los no cotidiano das pessoas. A farinha de bocaiuva pode ser utilizada em preparações da culinária regional, podendo enriquecer a dieta como fonte complementar de nutrientes essenciais. **Objetivos:** Elaborar e analisar a composição físico-química de chipa paraguaia com adição de farinha de bocaiuva. **Metodologia:** O presente estudo foi realizado no Laboratório de Processamento dos Alimentos da Unidade de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. A bocaiuva foi coletada no Campus da UFMS. Todos os ingredientes foram adquiridos no comércio local, atentando-se ao prazo de validade. Foram preparadas duas formulações: F1 (padrão), sem adição de farinha de bocaiuva e F2 (teste), com adição de 10% de farinha de bocaiuva. A composição físico-química foi realizada em triplicata e determinada de acordo com os métodos descritos nas normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Foram determinados: umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e carboidratos. O total de fibras foi estimado por diferença. A comparação das médias foi realizada pelo teste *t* de *student*, avaliados com nível de 5% de significância. **Resultados:** Foram encontrados valores de 26,64 e 28,57% de umidade para as formulações F1 e F2, respectivamente. Contudo, as duas formulações encontram-se dentro dos padrões para produtos de panificação. O resíduo mineral total foi de 3,02 e 4,10% para F1 e F2, respectivamente. Constatando concentrações significativas de minerais na farinha de bocaiuva. Na F1 e F2, o teor de lipídeos foi de 15,9 e 21%, respectivamente. Demonstrando que a farinha de bocaiuva apresenta altas concentrações de lipídeos e influenciando no valor calórico total da F2. Não houve diferença estatística para proteínas, possivelmente pela concentração não muito alta na farinha de bocaiuva. **Conclusão:** A farinha de bocaiuva demonstrou potencial como ingrediente adicional à formulação de chipas, melhorando a qualidade nutricional deste produto. Assim, pode ser uma opção viável para utilização e enriquecimento nutricional de preparações, por conta do fácil acesso aos habitantes da região e concentração presente de minerais, lipídeos e fibras.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Cerrado; Frutas.

Barras de chocolate formuladas com castanhas de baru: correlação entre característica microbiológica e composição centesimal do produto

Caroline Franco Paiva¹, Cristina Correa da Silva Lubas², Suene Vanessa da Silva Souza², Camila Jordão Candido³, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: carolinefpaiva2@gmail.com.

²Nutricionista, Graduada pela UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Chocolate é caracterizado como um produto obtido através da junção de derivados de cacau com outros ingredientes, contendo em sua formulação no mínimo 25% de sólidos totais de cacau. A castanha de baru (*Dipteryx alata* Vog.) é abundantemente encontrada no Cerrado brasileiro, e possui valores elevados de lipídios e proteínas, que pode ser inserida em diversas preparações alimentares, doces ou salgadas. **Objetivo:** Analisar a qualidade de barras de chocolate amargo e meio amargo formuladas com a castanha do baru, no aspecto da composição centesimal e microbiológica do produto. **Metodologia:** As barras de chocolate adicionadas de castanhas de baru foram avaliadas em diferentes concentrações da castanha (15%, 25% e 35%). As castanhas foram secas, torradas e trituradas para serem incorporadas ao chocolate. Para a composição centesimal foram analisados: teores de umidade, resíduos minerais fixos, lipídios, proteínas e carboidratos. As análises microbiológicas avaliaram *Bacillus cereus*, *Salmonella sp*, bolores, leveduras, e Coliformes a 45 °C, de acordo com a Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde¹. **Resultados:** Todas as concentrações avaliadas em relação a qualidade microbiológica do produto foram consideradas adequadas para o consumo. O resultado final da composição centesimal foi satisfatório quanto à utilização da castanha do baru na formulação, principalmente em relação ao baixo teor de carboidratos nas formulações contendo 35% de amêndoa. Também foi encontrado um baixo teor nas formulações contendo 15% de amêndoa, em relação a lipídios e calorias. **Conclusão:** Os resultados microbiológicos mostraram que o produto não estava contaminado visto que as chances de contaminação aumentam quando o alimento é produzido de forma artesanal, assim como os resultados da composição centesimal, onde se observou barras que podem ser consumidas rotineiramente como boa fonte de energia. Além das análises realizadas, o estudo também foi uma forma de incentivar maiores pesquisas com frutos do Cerrado, tanto em questões de características nutricionais como em criações de novos produtos alimentícios que contenham esses frutos.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Análise microbiológica; Baru.

¹BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Avaliação microbiológica e físico-química de trufa de prestígio de uma chocolateria de Campo Grande (MS)

Jade Oliveira Santos¹, Lúcia Kazue Nakahata Medrado², Luciana Miyagusku³, Débora Regina Possi⁴, Camila Jordão Candido⁵, Osmar Ferreira de Andrade⁶, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães⁷, Elisvânia Freitas dos Santos⁷.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: ja_deoliveira@hotmail.com.

²Técnica de Laboratório, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Nutricionista, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Técnico de Laboratório, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁷Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Trufas são misturas de chocolates adicionadas ao creme de leite, recobertos por chocolate. A indústria alimentícia busca a preservação, por maior tempo possível, dos alimentos que sofreram processamento, sem perder suas características originais. **Objetivo:** Avaliar a qualidade microbiológica e características físico-químicas de trufa de prestígio de uma chocolateria de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **Metodologia:** Foram produzidas 20 trufas de prestígio de acordo com a receita padrão da chocolateria, no próprio local. As análises foram realizadas no laboratório de Microbiologia e de Físico-química da Unidade de Tecnologia e Saúde Pública da UFMS. Foram feitas análises a cada 7 dias, a partir das primeiras 24h de produção da trufa, por um período de 21 dias. As trufas foram armazenadas no estoque do estabelecimento, sendo coletadas 5 trufas para cada dia de análise: 3 trufas para as análises microbiológicas e 2 para as análises físico-químicas. As análises microbiológicas realizadas foram para bolores e leveduras, enquanto as físico-químicas foram: teor de acidez titulável, atividade de água, pH e sólidos solúveis (°Brix). As análises foram realizadas somente no recheio de prestígio, a cobertura de chocolate foi descartada. **Resultados:** A acidez titulável aumentou de 7% na primeira semana para 16,2% na quarta semana. O pH permaneceu neutro entre 6,8 e 7,2. Sólidos solúveis variaram de 51,4 a 54,0 °Brix. A atividade de água embora tenha permanecido alta com 0,89 na primeira semana, diminuiu para 0,86 na última semana. As análises microbiológicas resultaram em: $3,5 \times 10^2$; $7,0 \times 10^3$; $2,2 \times 10^5$ e $1,1 \times 10^5$ UFC/g para cada semana, respectivamente. O crescimento de bolores e leveduras esteve presente desde o primeiro dia de análise e demonstrou um aumento progressivo durante as semanas, principalmente da segunda semana para a terceira. Na última semana de análise, as trufas apresentaram bolores visíveis em seu recheio. **Conclusão:** As trufas apresentaram elevado teor de atividade de água e pH neutro, os quais são fatores que favorecem o crescimento de bolores e leveduras. Algumas medidas corretivas são necessárias tanto em relação aos ingredientes utilizados, quanto aos padrões de manipulação de alimentos e limpeza do ambiente para promover uma melhor qualidade higiênica do produto.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Cacau; Controle de qualidade.

Adição de polidextrose em produtos: alternativa para o aumento no aporte de fibras e manutenção da saúde

Julia Clara Leite Walker¹, Melina Bandera², Elisvânia Freitas dos Santos³, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães³.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: juliaclaraw@gmail.com.

²Nutricionista, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A polidextrose é uma fibra solúvel, que pode estimular o crescimento de bifidobactérias, e pela ação de fermentação contínua ao longo do cólon apresenta potencial prebiótico e funcional. A polidextrose pode ser usada como um agente de volume de baixas calorias na indústria (contém aproximadamente 1 kcal por grama) em uma ampla gama de alimentos, tais como produtos de padaria, confeitaria, laticínios e bebidas funcionais. Sua adição nas preparações confere um maior aporte de fibras na informação nutricional do produto, pois a cada 100g de polidextrose se encontra 90g de fibra. **Objetivo:** A partir da adição de polidextrose, aumentar o aporte de fibras de produtos comumente comercializados em uma padaria de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). **Metodologia:** Foi adicionado polidextrose na receita padrão de dois produtos: 1) Bolo de iogurte com 7,5% de polidextrose e 2) Brioche (pão doce) com 8,4% de polidextrose. O teor de fibras totais das formulações foi determinado por cálculo teórico considerando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO e o laudo técnico da empresa fornecedora de polidextrose. Para determinação das porções, avaliação das alegações e propriedades funcionais utilizou-se a legislação brasileira vigente. **Resultados:** A receita padrão do bolo de iogurte apresentava 0,49g de fibra por 100g do produto e com a adição de polidextrose passou para 9g de fibra por 100g de bolo. O Valor Diário na informação nutricional elevou-se de 1,18% para 21,6% em porção de 60g. Em relação ao Brioche, a receita padrão apresentava 1,4g de fibra por 100g do produto, com a adição de polidextrose o teor de fibra aumentou para 8,7g por 100g do produto. O Valor Diário também elevou-se de 2,8% para 17,4% em porção de 50g. O aumento no aporte de fibras do bolo e do brioche deve-se à adição de polidextrose. Com os valores de fibras totais obtidos nos produtos com polidextrose se torna permitido utilizar na rotulagem a alegação de alimentos com propriedades funcionais e ricos em fibras. **Conclusão:** A partir da adição de polidextrose alcançou-se produtos com maior aporte de fibras e com propriedades funcionais, podendo assim o seu consumo promover a melhora na saúde intestinal e consequente manutenção da saúde.

Palavras-chave: Alimento funcional; Fibras na dieta; Prebióticos.

Insegurança Alimentar e hábitos alimentares: mães como representantes da família, Campo Grande (MS)

Larissa de Azevedo Cáceres¹, Lídia Viegas Tenório da Silva², Giovana Eliza Pegolo³.

¹Nutricionista, Graduada pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: larissacaceres@outlook.com.

²Nutricionista, Graduada pela UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O acesso ao alimento constitui uma das principais dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional e sua avaliação possibilita a identificação de famílias em vulnerabilidade. Soma-se neste contexto a adoção de hábitos alimentares qualitativa e quantitativamente adequados, como fator essencial para a promoção da saúde e prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. **Objetivos:** Avaliar a Insegurança Alimentar, hábito alimentar e a responsabilidade pela alimentação da família (compra e preparo), tendo a figura materna como representante. **Metodologia:** Trata-se de estudo transversal, com amostra de conveniência constituída por mães de crianças de um Centro de Educação Infantil de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). As variáveis foram obtidas a partir dos seguintes instrumentos: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, questionário adaptado da Pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico e questionamento da responsabilidade pela alimentação da família. Os resultados foram analisados de forma descritiva e pelo Teste Qui-quadrado ($p < 0,05$). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. **Resultados:** A amostra foi constituída por 61 mães (41,8% do total). Destas, 52,5% estavam em Insegurança. A análise dos hábitos alimentares mostrou que apenas 50,8%, 13,1%, 8,2%, 14,8% referiram consumo diário de alimentos protetores de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (feijão, salada crua, frutas e leite); 45,9% referiram o consumo diário de carne vermelha e, 60,7% e 54,1% afirmaram o consumo em três ou mais dias na semana de doces e refrigerante ou suco artificial, considerados de risco. Não foi constatada diferença significativa entre as frequências de consumo e Insegurança Alimentar ($p > 0,05$). 81,7% das mães declararam ser responsáveis pelas escolhas alimentares de suas famílias. **Conclusão:** O percentual de famílias (52,5%) em Insegurança Alimentar mostrou-se superior ao identificado pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, de 2014, para domicílios sul-mato-grossenses (20,7%). A frequência diária de consumo de alimentos protetores mostrou-se reduzida, e expressiva para os alimentos considerados de risco (doces/refrigerantes/sucos artificiais). Sugere-se a implementação de estudos locais para investigar se famílias em Insegurança Alimentar apresentam maior consumo de alimentos considerados de risco à saúde. Ressalta-se a importância de orientações sobre alimentação e nutrição para o empoderamento das mães, principais responsáveis pela alimentação da família.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Mães; Segurança Alimentar.

Rastreamento do risco para Transtornos Alimentares em adolescentes de uma escola de Campo Grande (MS)

Nayara Vieira de Lima¹, Aline Neves Costa², Giovana Eliza Pegolo³.

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: nayaralima.01@hotmail.com.

²Nutricionista, Graduada pela UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A adolescência caracteriza-se por transformações físicas, biológicas, psicológicas e sociais e constitui etapa crítica para a formação do indivíduo. Os Transtornos Alimentares afetam adolescentes e adultos jovens, principalmente do sexo feminino, com risco de morbidades e mortalidade. A identificação de adolescentes em risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares poderá representar estratégia importante para redução das prevalências, especialmente de anorexia e bulimia. **Objetivo:** Identificar adolescentes em risco para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares. **Metodologia:** Estudo transversal com adolescentes do sexo feminino, de 12 a 18 anos, matriculadas em uma escola municipal de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal, classificado de acordo com percentis para a idade¹. A identificação de adolescentes em risco para Transtornos Alimentares foi realizada por meio da aplicação do questionário de atitudes alimentares (*Eating Attitudes Test* – EAT-26), validado para meninas com idade a partir de 12 anos². As variáveis foram submetidas aos testes qui-quadrado, *Kruskal-Wallis* e Binomial para proporções, com significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Parecer 575.087). **Resultados:** Participaram do estudo 74 meninas, sendo 5,4% com baixo peso, 60,8% com eutrofia e 33,8% com sobrepeso e obesidade. O risco de desenvolvimento de Transtornos Alimentares foi de 24,3%, contudo, o percentual de meninas com eutrofia (55,5%), classificadas em risco foi significativamente maior que os outros estados nutricionais. Meninas com 12 anos (38,9%) apresentaram risco significativamente maior ($p<0,05$) do que meninas com idades superiores. **Conclusão:** A proporção de adolescentes classificadas em risco para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares mostrou-se preocupante, principalmente considerando a manifestação já nos primeiros anos da adolescência. A constatação de 55,5% das meninas eutróficas classificarem-se em risco para Transtornos Alimentares aponta situação conflituosa entre a percepção corporal e estado nutricional adequado para a idade. Este fato ressalta a relevância de ações educativas em idades cada vez mais precoces e independente do estado nutricional.

Palavras-chave: Adolescente; Estado Nutricional; Transtornos alimentares

1. WHO - World Health Organization. Growth reference data for 5-19 years. WHO Reference, 2007.

2. Bighetti F. Tradução e validação do *Eating Attitudes Test* (EAT-26) em adolescentes do sexo feminino na cidade de Ribeirão Preto – SP. Ribeirão Preto, 2003.

Consumo alimentar de crianças e adolescentes com excesso de peso encaminhados ao ambulatório de nutrição de um Hospital Universitário

Taise Ane Almeida de Carvalho¹, Talissa Pereira Lins², Teresa Cristina Abranches Rosa³, Giovana Eliza Pegolo⁴, Karine de Cássia Freitas⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil.
Autor correspondente: taisecarvalho92@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: Transformações sociais e ambientais trouxeram mudanças no padrão alimentar brasileiro que passou a contar com alimentos hipercalóricos e pobres em fibra alimentar favorecendo a obesidade em crianças. No Brasil, 17,1% dos adolescentes estão com excesso de peso e 8,4% são obesos. Sabe-se que o excesso de peso durante a infância e adolescência tem grandes chances de se perpetuar na vida adulta. **Objetivos:** Avaliar o consumo alimentar e nível de atividade física das crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade atendidas pela primeira vez no ambulatório de nutrição em um Hospital Universitário. **Metodologia:** Foram coletados dados antropométricos (peso e altura), de atividade física e de consumo alimentar, no período de 2013 a 2015. O estado nutricional foi classificado de acordo com os parâmetros da Organização Mundial de Saúde (2007). Para análise do nível de atividade física foi utilizada a mesma classificação da Pesquisa Nacional de Saúde Escolar no Brasil (2012), classificando-os em inativos, insuficientemente ativos, ativos e muito ativos. Para avaliar o consumo alimentar foram coletados dados do questionário de frequência alimentar padronizado neste ambulatório a fim de avaliar o consumo dos grupos de alimentos. As frequências de consumo foram classificadas como 1x/dia, 2x/dia, 3x/dia, raramente e não consome. **Resultados:** Foram avaliadas 49 fichas de anamnese de crianças e adolescentes com idade entre 2 a 15 anos. Doze (24,49%) apresentaram sobrepeso, 26 (53,06%) obesidade e 11 (22,45%) obesidade grave. O nível de atividade física que prevaleceu foi o inativo (55,10%), seguido de insuficientemente ativo (38,77%). Apenas 4,09% eram ativos e 2,04% muito ativos. Quanto à frequência de consumo alimentar, os grupos das frutas, verduras e legumes foram consumidos raramente por 42,86%, 36,73% e 55,10% da amostra, respectivamente. O consumo de carnes, feijão e leite foi realizado 2x/dia por 51,01%, 63,26% e 32,65%, nesta ordem. No grupo de doces, 12,24% faziam seu consumo pelo menos 1x/dia, e 16,33% consumiam refrigerantes diariamente. **Conclusão:** Tendo em vista o percentual expressivo de indivíduos sedentários e com consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes e já diagnosticados com sobrepeso ou obesidade, verifica-se a necessidade de implementação de estratégias para mudanças alimentares e de atividade física, que poderão repercutir positivamente para a prevenção de doenças.

Palavras-chave: Adolescente; Consumo de alimentos; Criança.

Perfil de pacientes internados no Pronto-Atendimento de um hospital de ensino de Mato Grosso do Sul

Camila Corage da Silva¹, Tatiana Ferreira², Rita de Cássia Avellaneda Guimarães³, Fabiane La Flor Ziegler Sanches³.

¹Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Cuidados Continuados Integrados: Atenção à Saúde do Idoso, Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: camila_cs22@hotmail.com.

²Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O Pronto Atendimento Médico (PAM) constitui-se como um ambiente destinado ao atendimento de situações de urgência e emergência e normalmente é a porta de entrada dos pacientes dentro das instituições hospitalares. Conhecer o perfil da população admitida é fundamental na assistência à saúde nessas instituições, pois possibilita a equipe multiprofissional o planejamento do cuidado, independente do agravamento à saúde que motivou a internação. **Objetivo:** Caracterizar o perfil de pacientes admitidos em um hospital de ensino de Mato Grosso do Sul. **Metodologia:** Trata-se de um estudo do tipo prospectivo, de caráter descritivo, com abordagem quantitativa. Os dados foram coletados no PAM de um hospital de ensino de Campo Grande (MS) por meio de formulário próprio, através de entrevista e análise de prontuários de dados epidemiológicos, clínicos e nutricionais. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, sob parecer número 1.442.664. **Resultados:** A pesquisa contou com um total de 36 pacientes, com predomínio do sexo masculino 63,9% (n=23), 94,4% da raça branca, 58,3% (n=21) eram adultos e 41,6% (n=14) idosos e a idade média dos participantes (n=36) foi de 57,72 anos (23 a 89 anos). No que se refere ao estado civil, verificou-se que 50% dos pacientes eram casados, seguido de 19,4% de viúvos. Observou-se um elevado percentual (97,2%) com renda de até 5 salários mínimos e um baixo nível de escolaridade, sendo encontrado em apenas 2,8% (n=2) o nível superior completo, seguido de ensino médio completo 25% (n=9), ensino fundamental completo 38,9% (n=14) e ensino fundamental incompleto 30,6% (n=11), não houve nenhum relato de analfabetos. Os diagnósticos mais frequentes foram diabetes e hipertensão e o desfecho clínico prevaLENcente foi alta hospitalar (50%), seguido por internação (36,1%) e óbito (13,9%). Dentre as variáveis antropométricas, verificou-se média geral de peso de 65,7 ± 15,95 Kg; estatura de 1,64 ± 0,11m e Índice de Massa Corpórea (IMC) de 24,29 ± 5,46 Kg/m², destacando-se que 38,9% foram classificados como eutrofia e 36,1% como sobrepeso. **Conclusão:** A importância da caracterização do perfil dos pacientes admitidos permite definir estratégias qualitativas e quantitativas para melhorar o atendimento aos pacientes, especialmente na prevenção de complicações.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Hospitalização; Perfil epidemiológico.

Avaliação antropométrica de pacientes adultos e idosos cardiopatas hospitalizados

Fabiane La Flor Ziegler Sanches¹, Michele Kelly Bacchi².

¹Docente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: fabianelaflor@gmail.com.

²Nutricionista, Santa Casa – Associação Beneficente de Campo Grande e do Hospital do Câncer Alfredo Abrão, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: As doenças cardiovasculares representam a principal causa de morbimortalidade mundial e nacional, o que acarreta em altos custos com assistência hospitalar. Mudanças de peso, principalmente relativas ao acúmulo de gordura abdominal estão associadas com a doença cardiovascular. O conhecimento sobre a composição corporal é de grande importância para melhora do estado nutricional e para se determinar estratégias de prevenção e/ou tratamento dessas doenças. **Objetivo:** Avaliar parâmetros antropométricos de pacientes adultos e idosos cardiopatas hospitalizados em Campo Grande (MS). **Métodos:** Considerou-se uma amostra com 30 participantes, entre junho a setembro de 2015, dividida em dois grupos: adultos (n=15) e idosos (n=15). Foram aferidas as medidas antropométricas peso, estatura e circunferência da cintura e foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) para o diagnóstico antropométrico. Utilizaram-se as recomendações da Organização Mundial da Saúde (1998) para análise dos valores de circunferência da cintura e consideraram-se referências de classificação de IMC diferenciadas para adultos e idosos. Na análise estatística foi utilizado o programa Bioestat 5.3, com nível de significância de 5%. **Resultados:** Do total da amostra, 60% eram homens e 40% eram mulheres. Pela classificação do IMC foi identificado nos adultos 46,7% de indivíduos eutróficos e 53,3% acima do peso. Já no grupo dos idosos, encontrou-se apenas 26,7% dos indivíduos com estado nutricional adequado, seguido de 33,3% de baixo peso e não se verificou obesidade. Contudo, comparando os dois grupos, houve uma diferença estatística significativa apenas na classificação nutricional de baixo peso ($p=0,04$). Não houve diferença significativa para o risco cardiovascular, conforme a aferição da medida da circunferência da cintura, comparando-se adultos e idosos. Destaca-se ainda, sobre a classificação da circunferência da cintura, que 40% dos adultos apresentaram algum tipo de risco cardiovascular e no grupo dos idosos, obteve-se 33,3% de indivíduos com risco muito elevado. **Conclusão:** Nesse estudo houve predomínio de inadequação do IMC em ambos os grupos avaliados e maior severidade de risco cardiovascular em idosos. Assim, os resultados antropométricos demonstraram a importância do acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados cardiopatas a fim de evitarem-se maiores agravos à saúde e proporcionar melhor qualidade de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Doenças cardiovasculares; Hospitalização.

Consumo alimentar de cardiopatas internados em uma unidade coronariana de Campo Grande (MS)

Fabiane La Flor Ziegler Sanches¹, Michele Kelly Bacchi².

¹Docente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: fabianelaflor@gmail.com.

²Nutricionista, Santa Casa – Associação Beneficente de Campo Grande e do Hospital do Câncer Alfredo Abrão, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A doença cardiovascular é considerada mundialmente como a principal causa de morte e de invalidez, atingindo uma taxa de mortalidade global de 30%. A dieta habitual é considerada um dos determinantes da susceptibilidade para o aparecimento dessas doenças, sendo importante analisar o consumo alimentar de pacientes cardiopatas, para que se possa elaborar medidas de prevenção e controle. **Objetivo:** Avaliar o consumo alimentar de pacientes cardiopatas adultos e idosos internados em uma unidade coronariana de Campo Grande (MS). **Métodos:** Considerou-se uma amostra de 30 participantes cardiopatas adultos e idosos, de ambos os sexos, internados em uma unidade coronariana de Campo Grande (MS). Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o inquérito história dietética habitual, calculando-se a ingestão de energia, proteínas, carboidratos, lipídios (totais, saturados, insaturados e colesterol), fibra alimentar e sódio. Foram utilizados os parâmetros de recomendações nutricionais, segundo a IV Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose, com exceção do sódio que foi utilizado o parâmetro da I Diretriz Brasileira de Prevenção Cardiovascular. Na análise estatística utilizou-se nível de significância de 5%. **Resultados:** O consumo dos macronutrientes estava dentro do recomendado, tanto para adultos como para idosos, diferindo entre eles a ingestão de lipídios ($p=0,03$) e de carboidratos ($p=0,04$). Entretanto, verificou-se ingestão de percentual de gordura saturada elevado ($> 7\%$ do total calórico) tanto em adultos (média de 8,95%) como em idosos (média de 7,47%). Apenas o grupo de adultos demonstrou um consumo de colesterol acima da recomendação ($\leq 200\text{mg}/\text{dia}$), com média de 289,6 mg/dia. Na ingestão de fibras, os dois grupos apresentaram consumo abaixo dos padrões recomendados (20 a 30g/dia), com destaque aos idosos que obtiveram uma média de apenas 13,2 g/dia em comparação a 19,6 g/dia dos adultos, diferindo significativamente entre eles ($p=0,02$). O consumo médio de sódio apresentou-se dentro da normalidade (2000 mg/dia) para ambos os grupos (adultos: 1918,21mg/dia; idosos: 1357,65 mg/dia). **Conclusão:** Verificou-se que os grupos avaliados apresentaram inadequações no consumo alimentar, particularmente de gorduras saturadas e fibras, as quais podem resultar em alterações tanto no perfil antropométrico quanto no perfil clínico e bioquímico. Assim, seria importante haver um maior enfoque nutricional, visando promover hábitos alimentares saudáveis e incentivos a mudanças no estilo de vida.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Doenças cardiovasculares; Hospitalização.

Perfil de pacientes com úlceras por pressão internados em hospital público de ensino localizado em Campo Grande (MS)

Samuel Ramos Ortiz¹, Camila Pereira Dourado², Rita de Cássia Avellaneda Guimarães³, Fabiane La Flor Ziegler Sanches³.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: imsamuelr@gmail.com.

²Nutricionista, Santa Casa – Associação Beneficente de Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A úlcera por pressão é definida como qualquer lesão promovida por uma pressão não aliviada, cisalhamento ou fricção que podem resultar em morte tecidual, sendo frequentemente localizada na região das proeminências ósseas, que além de ocasionar dano tissular, pode provocar inúmeras complicações e agravar o estado clínico e nutricional. **Objetivo:** Avaliar o perfil dos pacientes com úlcera por pressão com o propósito de conhecer a população de risco, destacando o estado nutricional. **Metodologia:** Estudo de série de casos, prospectivo, realizado em hospital público de ensino de Campo Grande (MS) na enfermaria Clínica Médica e no Centro de Terapia Intensiva. Foram coletados dados dos prontuários, sendo eles: sexo, idade, raça, uso de medicamentos, unidade de internação, tempo de internação. Foi realizada a Avaliação Subjetiva Global para avaliar o estado nutricional e a avaliação do grau da úlcera por pressão. Utilizou-se do programa *SPSS* para análise estatística (descritiva, Teste T e qui-quadrado), considerando-se $p < 0,05$. **Resultados:** Do total de participantes ($n=20$), 55% eram do sexo masculino e 45% do sexo feminino, 85% de raça branca, 50% adultos ($n=10$) e 50% idosos ($n=10$), não havendo diferença significativa entre os sexos e a idade. Notou-se que os pacientes com úlcera por pressão têm um grande uso de medicamentos para tratamento da doença primária. Ao todo, foram 27 classes medicamentosas utilizadas, em sua maioria, antibióticos 66,6% ($n=18$), antiulceroso 59,2% ($n=16$), reposição eletrolítica 48,1% ($n=13$) e analgésicos 40,7% ($n=11$). A maioria dos indivíduos apresentou o diagnóstico de bem nutrido 80% ($n=16$), tendo 20% ($n=4$) desnutridos leve/moderado. Entretanto, 80% ($n=16$) estavam acamados a mais de duas semanas, sugerindo um risco aumentado de prejuízo ao seu estado nutricional. Em 50% dos indivíduos foi encontrado úlcera em diversas regiões, sendo a região sacral mais prevalente. O grau II foi o estágio da úlcera mais encontrado entre os participantes, sendo 60% em idosos. **Conclusão:** Não houve diferença estatística entre adultos e idosos, mas é importante salientar que idosos possuem fisiologicamente mais propensão a formar úlceras devido a pele ser mais frágil. O estado nutricional é imprescindível para o tratamento ou profilaxia de comorbidades, sendo fortemente associada à evolução clínica global quando o indivíduo se encontra bem nutrido.

Palavras-chave: Estado nutricional; Nutrição clínica; Úlcera por pressão.

Abordagem multiprofissional em paciente portadora de miastenia gravis: relato de caso

Brenda Daiane Duranes Alves¹, Bruna Karen Córdoba Souza², Naiara Valera Versage³, Raysa Muriel Silva⁴, Jennifer de Araújo Silva⁵, Fernanda Zanoni Cônsolo⁶.

¹Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: brenda4duranes@gmail.com.br.

²Cirurgiã dentista Residente do PREMUS-APC, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Farmacêutica Residente do PREMUS-APC, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Enfermeira Residente do PREMUS-APC, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁵Fisioterapeuta Residente do PREMUS-APC, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁶Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A Miastenia gravis é uma doença autoimune em que ocorre alteração na junção neuromuscular, atingindo os músculos palpebrais e oculomotores, músculos respiratórios, músculos da mastigação e da deglutição. As causas podem ser idiopáticas, por estresse ou mesmo pelas excessivas funções diárias que causam distúrbios na função pós-sináptica. O tratamento inclui desde uso de medicação contínua até procedimentos cirúrgicos. **Objetivo:** Apresentar a efetividade do atendimento multiprofissional para recuperação de paciente portador de Miastenia gravis. **Metodologia:** Relato de caso de caráter exploratório, realizado no período de 02/04/2016 a 20/04/2016. Cliente de 53 anos, sexo feminino, admitida em 04/03/2016 em um hospital terciário de Campo Grande (MS). Deu entrada na área vermelha do PAM, com diagnóstico de crise miastênica. A equipe multiprofissional admitiu a paciente no dia 02/04. Segundo informações colhidas (SIC), o diagnóstico de miastenia gravis foi constatado há 4 anos após realização de cirurgia bariátrica. Determinou-se o Projeto Terapêutico Singular (PTS), traçando os problemas apresentados e interligando os objetivos das condutas de toda equipe para recuperação da paciente. **Resultados:** A Lesão por Pressão (LPP) era um problema que poderia agravar o quadro anêmico e aumentar o risco de infecção. Outra complicação era a fraqueza muscular que implicava em prejuízos como: disfagia, risco de broncoaspiração, imobilidade, uso de traqueostomia prolongada e risco de desnutrição, uma vez que foi diminuído o consumo alimentar. Os objetivos traçados pela equipe foram atingidos, sendo que houve evolução da dieta via sonda nasointestinal para via oral e recuperação do peso corporal. Voltou a deambular e houve melhora na LPP, reduzindo sua extensão. O fisioterapeuta e a enfermeira fizeram contra referência para a Unidade Básica de Saúde para continuar os cuidados. Houve apoio farmacêutico para diagnosticar carências de micronutrientes: B12, B9, Ca e Mg, sendo feita a prescrição de polivitamínico e minerais com 100% da Ingestão diária Recomendada (IDR). Foi realizado encaminhamento para atendimento ambulatorial com nutricionista especialista em pós-bariátrica. **Conclusão:** Com base nos resultados é possível constatar a efetividade do atendimento multiprofissional para recuperação de paciente.

Palavras-chave: Apoio nutricional; Cuidados críticos; Miastenia gravis.

Estado nutricional e consumo alimentar dos Agentes de Combate a Endemias no município de Campo Grande (MS)

Carolina Cabral Zampieri Gonçalves¹, Luciana Bronzi de Souza².

¹Nutricionista, Graduada pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: carolina.zampieri@hotmail.com.

²Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: As Doenças Crônicas Não Transmissíveis se constituem em uma das principais causas de morte, tendo seus fatores de risco conhecidos e evitáveis. Para a prevenção e controle dessas doenças, é necessário o monitoramento contínuo de seus fatores de risco e proteção visando apoiar intervenções direcionadas para a promoção da saúde e prevenção de agravos, como também ações que favoreçam comportamentos e hábitos de vida mais saudáveis. **Objetivos:** Avaliar o estado nutricional, bem como conhecer os hábitos alimentares e o perfil sociodemográfico dos Agentes de Combate a Endemias do Centro de Controle de Zoonoses e Pontos de Apoio do município de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **Metodologia:** A amostra foi constituída por 62 agentes, que constituíram uma subamostra não-probabilística por conveniência, que foram submetidos à avaliação antropométrica, questionados sobre seus dados sociodemográficos e hábitos alimentares. Resultados: a maior parte dos trabalhadores era do sexo feminino (59,67%). Somente 48,39% dos entrevistados praticavam algum exercício físico. 11,29% evidenciaram possuir algum tipo de doença, sendo a Hipertensão Arterial a mais prevalente (9,68%). Observou-se um predomínio de excesso de peso entre os agentes (61,72%). 70,97% dos participantes apresentou resultados de Circunferência da Cintura acima do normal, conferindo risco maior para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Constatou-se prevalência elevada de hábitos alimentares inadequados como baixo consumo de frutas e hortaliças, além de alto consumo de produtos açucarados e ultraprocessados. **Conclusão:** Conclui-se que a maioria dos agentes se encontra com excesso de peso, achado que vai de encontro com os dados sobre os hábitos alimentares. Isto evidencia que a monitorização do estado nutricional é de grande utilidade e importância para o estabelecimento de estratégias de intervenção, visando à prevenção das doenças crônicas, uma vez que os marcadores de risco relacionados à nutrição, como os dados antropométricos e dietéticos, podem ser modificados com a adoção de estilo de vida saudável e controle do peso corporal.

Palavras-chave: Estado nutricional; Hábitos alimentares; Saúde do trabalhador.

Consumo de lipídeos nas refeições de usuários em Restaurante Universitário

Elisana Lima Rodrigues¹, Ana Rita de Oliveira Tucan², Laleska Pâmela Rodrigues da Silva², Thayana Regina de Souza Grance³, Deise Bresan⁴, Priscila Milene Angelo Sanches⁴, Patrícia Vieira Del Ré⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: elisana.lima10@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista, Clínica Escola Integrada, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A promoção da saúde cresce em importância como uma estratégia para o enfrentamento do aumento na prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em nosso país, diretamente relacionado à dieta habitual rica em gorduras saturadas e colesterol, desta forma, restaurantes universitários assim como outros restaurantes institucionais devem oferecer refeições nutricionalmente adequadas e contribuir para a melhoria de hábitos alimentares dos usuários. **Objetivo:** Avaliar o consumo de lipídeos nas refeições de usuários em Restaurante Universitário. **Metodologia:** Estudo transversal, realizado com 352 usuários de uma universidade pública de Mato Grosso do Sul, selecionados randomicamente, com coleta de dados realizada em novembro de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa em seres humanos (Parecer nº 867.367). O consumo alimentar foi mensurado durante o almoço por cinco dias, por meio da observação direta por porção média servida na montagem do prato, o qual foi pesado antes e após o término da refeição para desconto do resto-ingesta. Foi considerado os parâmetros da *Dietary Reference Intake* para lipídeos e ácidos graxos e, para colesterol foi considerada a referência do Guia Alimentar para a População Brasileira, sendo estipulados 40% da necessidade diária do usuário como valor máximo na refeição. A análise dos dados foi realizada por meio do *software Statistical Package for the Social Sciences*, versão 18.0 considerando um intervalo de confiança de 95%. **Resultados:** A mediana de idade dos sujeitos do estudo foi de 20 anos, sendo 56% homens. Pôde-se observar que 67,6% dos usuários apresentaram consumo excessivo de lipídeos totais. Em relação ao consumo de colesterol os resultados foram positivos, sendo de 53,4% de consumo adequado. Da mesma forma, a ingestão de ácidos graxos saturados apresentou resultados satisfatórios, onde 69% dos usuários apresentaram consumo menor que 10% do valor energético total da refeição. O prato principal e/ou guarnição foram os que mais contribuíram na oferta destes nutrientes. **Conclusão:** O consumo de colesterol e ácidos graxos saturados encontrados indicam que as refeições ofertadas apresentam opções com baixo teor desses nutrientes. Entretanto, o teor de lipídeos encontrado representa risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, resultado relacionado às quantidades consumidas e as escolhas do comensal.

Palavras-chave: Colesterol; Consumo alimentar; Lipídeos.

Consumo de energia e macronutrientes dos usuários de um Restaurante Universitário

Ana Rita de Oliveira Tucan¹, Elisana Lima Rodrigues², Laleska Pâmela Rodrigues da Silva², Thayana Regina de Souza Grance³, Deise Bresan⁴, Patrícia Vieira Del Ré⁴, Priscila Milene Angelo Sanches⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: arttucan@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista, Clínica Escola Integrada, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A alimentação constitui importante fator de promoção e manutenção da saúde, tendo papel determinante nas deficiências nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis. Os universitários por estarem fora da casa dos pais ou até mesmo por falta de habilidade em preparar uma refeição completa, optam, muitas vezes por fazê-las fora de casa. E o restaurante universitário é uma opção saudável de alimentação fora do lar, pois devem fornecer refeições nutricionalmente adequadas para os seus usuários. **Objetivo:** Avaliar o consumo de energia e macronutrientes dos usuários durante o almoço em um Restaurante Universitário. **Metodologia:** A amostra populacional da pesquisa foi de 352 usuários do Restaurante Universitário de uma Universidade Pública do Mato Grosso do Sul, selecionados randomicamente. A coleta de dados foi realizada por cinco dias consecutivos em novembro do ano de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa em Seres Humanos (Parecer nº 867.367). O consumo de energia e macronutrientes dos usuários foram avaliados por meio dos parâmetros da *Dietary Reference Intake* e foi considerado o valor de 40% das necessidades diárias dos usuários como referência para o almoço. Os dados foram analisados pelo *software Statistical Package for the Social Sciences* versão 18.0, sendo considerado o intervalo de confiança de 95%. **Resultados:** Dos usuários avaliados, 56% eram do sexo masculino e apresentaram a mediana de 20 anos de idade. O consumo de energia e carboidratos foi considerado insuficiente em 50,9% e 73,0% respectivamente, e excessivo em proteína para 75,9 % e em lipídios para 67,6% dos usuários. **Conclusão:** A maior parte dos usuários apresentou um consumo alimentar inadequado em energia e macronutrientes, apesar de terem uma oferta de alimentação saudável no Restaurante Universitário, o que constitui a prática de escolhas inadequadas. Assim, torna-se necessário a implementação de um programa de educação alimentar e nutricional para os usuários do Restaurante Universitário a fim de consolidar hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Energia; Macronutrientes.

Análise do consumo de micronutrientes dos pacientes atendidos em um Ambulatório de Nutrição

Ludmila de Oliveira Nunes¹, Fernanda de Carvalho Melo², Thayana Regina de Souza Grance³, Deise Bresan⁴, Priscila Milene Angelo Sanches⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: milaa.lud@gmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista, Clínica Escola Integrada, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: O início da vida adulta é marcado por constantes mudanças de hábitos sociais e alimentares, sendo assim necessário um maior cuidado sobre os padrões alimentares nessa fase da vida. Inadequações alimentares acarretam consequências à saúde do indivíduo, assim como o consumo deficiente ou excessivo de micronutrientes pode provocar o desenvolvimento de inúmeras doenças. **Objetivo:** Identificar o consumo de micronutrientes dos pacientes assistidos em um ambulatório de Nutrição. **Metodologia:** Trata-se de um estudo retrospectivo realizado por meio de dados secundários, provenientes dos atendimentos de estudantes de graduação e pós-graduação assistidos no ambulatório de Nutrição de uma universidade pública do Mato Grosso do Sul, durante o período de 2014 a 2015. Os dados dietéticos dos pacientes foram coletados por meio do Recordatório de 24 horas de dois dias e a análise do consumo de micronutrientes foi baseada nos valores de referência da *Dietary Reference Intake*. Foram analisados os consumos das vitaminas tiamina, niacina, riboflavina, piridoxina, A e C, além dos minerais sódio, ferro, potássio, zinco e cálcio. Os dados foram analisados pelo *software Statistical Package for the Social Sciences* versão 18.0, sendo considerado o intervalo de confiança de 95%. **Resultados:** Foram analisados 78 prontuários de pacientes, dos quais 61,5% eram do sexo feminino e com idade média de $22,46 \pm 4,56$ anos. Em relação ao consumo de micronutrientes, observou-se o consumo adequado para tiamina em 72,4%, niacina em 69,2%, riboflavina em 84,6%, piridoxina em 66,7%, vitamina C em 55,2%, sódio em 55,1%, ferro em 82,0%, zinco em 89,9% dos pacientes. O consumo insuficiente foi encontrado para vitamina A em 92,1%, potássio em 98,7% e cálcio em 66,7% dos pacientes. Outro aspecto observado foi a ingestão excessiva de niacina em 12,9%, zinco em 1,3% e cálcio em 1,3% dos pacientes. **Conclusão:** O consumo alimentar deficitário e excessivo para micronutrientes entre os pacientes retrata o hábito alimentar inadequado. Tais achados serão norteadores ao atendimento realizado com os estudantes no ambulatório para traçar ações de educação alimentar e nutricional, visando o desenvolvimento de hábitos mais saudáveis e a promoção da saúde.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estudantes; Micronutrientes.

Preferências alimentares: análise de consumo por grupos em refeições institucionais

Laleska Pâmela Rodrigues da Silva¹, Ana Rita de Oliveira Tucan², Elisana Lima Rodrigues², Thayana Regina de Souza Grance³, Deise Bresan⁴, Priscila Milene Angelo Sanches⁴, Patrícia Vieira Del Ré⁴.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: laleskapamela@hotmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Nutricionista, Clínica Escola Integrada, UFMS, Campo Grande, Brasil.

⁴Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes presentes nos alimentos de diferentes grupos, que combinados entre si e preparados conforme as dimensões culturais e sociais de uma população influenciam a saúde e o bem-estar. Nesse sentido, se alimentar fora do lar passou a ser cotidiano, influenciando nas preferências e escolhas alimentares.

Objetivo: Avaliar o consumo dos diferentes grupos alimentares nas refeições dos usuários do Restaurante Universitário.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, com 352 usuários de uma universidade pública, selecionados randomicamente. A coleta de dados foi realizada durante 5 dias consecutivos, no almoço, em novembro de 2015 por meio da observação direta da montagem do prato. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa em seres humanos (Parecer nº 867.367). As escolhas alimentares foram analisadas qualitativamente tomando como base os grupos de alimentos descritos no Guia Alimentar para a População Brasileira, sendo: cereais; feijões; legumes e verduras; frutas e carnes e ovos. A análise dos dados foi realizada por meio do software *Statistical Package for the Social Sciences*, considerando um intervalo de confiança de 95%.

Resultados: Neste estudo a mediana de idade dos usuários foi de 20 anos, sendo 56% do sexo masculino. Quanto ao consumo alimentar observou-se que o grupo de cereais foi consumido por 99,4% dos usuários, sendo que 41,5% optaram pelo arroz integral. O grupo do feijão foi escolhido por 78,1% dos usuários. Para o grupo de legumes e verduras o consumo foi de 94,6%, sendo as escolhas de 8,5% legumes, 11,9% folhosos e 74,1% de ambos. Em relação as carnes apenas 4,3% não fez consumo desse grupo, optando pelo prato vegetariano. Já para as frutas o consumo foi menor, 50,9% a escolheu como sobremesa, 22,7% optou pelo doce e 26,4% não consumiram.

Conclusão: O consumo alimentar desses usuários apresentou uma maior inadequação para o grupo alimentar das frutas. Esses alimentos são fundamentais na composição de uma refeição saudável, uma vez que são fontes de micronutrientes e fibras.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Grupo alimentar; Restaurante universitário.

Educação Alimentar e Nutricional infantil: apreendendo sobre frutas e verduras

Elizandra Rocha do Amaral Marinho¹, Dayane Stéphanie Fernandes², Giulia Medeiros Frantz², Letícia Egídio Arelhano², Mayara Pereira Vasconcelos², Giovana Eliza Pegolo³.

¹Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: elizandra.rocha.marinho@hotmail.com.

²Discente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

³Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

Introdução: A Educação Alimentar e Nutricional é essencial, principalmente na fase pré-escolar, por contribuir positivamente para o processo de formação de hábitos alimentares saudáveis. **Objetivo:** Proporcionar conhecimento sobre frutas e verduras e suas propriedades nutricionais a fim de estimular o consumo. **Metodologia:** As atividades foram desenvolvidas em um Centro de Educação Infantil de Campo Grande (Mato Grosso do Sul), com crianças de ambos os sexos, de 4 a 5 anos de idade (n=10). Foram realizadas 2 ações educativas, lúdicas e interativas. Primeira ação: Teatro de fantoches, visando contextualizar o consumo de couve e cenoura; Degustação desses alimentos *in natura* e em diferentes cortes e texturas; Desenho por observação. Segunda ação: Resgate da mensagem trabalhada na ação anterior; Representação teatral com a finalidade de estimular a ingestão de banana nanica e mexerica; Adaptação musical com coreografia interativa para fixação da mensagem; Degustação dos alimentos *in natura*; Desenho por observação; Resgate da mensagem trabalhada nas duas ações. Para a escolha desses alimentos levou-se em conta o custo e a sazonalidade. Para estabelecer vínculo com a família foram disponibilizados crachás no formato dos alimentos trabalhados. A elaboração da mensagem considerou termos de fácil memorização, com várias repetições e oportunidades para que cada criança verbalizasse suas experiências com o alimento. Para a avaliação da retenção da mensagem nutricional foram elaboradas questões relacionando o alimento, o nutriente e seu benefício para a saúde. **Resultados:** As técnicas adotadas mostraram-se efetivas tendo em vista a participação ativa das crianças. A combinação de técnicas proporcionou atenção e interação. Respostas corretas sobre o conteúdo abordado foram constatadas nas duas ações. 100% das crianças experimentaram os alimentos oferecidos, ressaltando que foram oferecidos sem acréscimo de sal ou açúcar. **Conclusão:** Constatou-se expressiva participação das crianças nas atividades propostas e retenção da mensagem nutricional. O estímulo para o consumo dos alimentos disponibilizados mostrou-se decisivo para que as crianças experimentassem os alimentos na forma *in natura*. Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional desde os primeiros anos de vida, além de representarem impacto para a saúde das crianças, possibilitam que o conhecimento seja transmitido para as famílias e aos demais profissionais envolvidos, como professores e diretores das instituições parceiras.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Pré-escolar.