



ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

13

abr. jun. '18
Distribuição Gratuita
ISSN: 2183-5985

C.E. CORPO EDITORIAL

DIRETOR

NUNO BORGES | ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO, PORTO

COORDENADOR CONSELHO CIENTÍFICO

NUNO BORGES | ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO, PORTO

COORDENAÇÃO EDITORIAL

HELENA REAL | ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO, PORTO

PAINEL DE REVISORES

CONJUNTO DE DOUTORADOS COM RECONHECIDO PERCURSO PROFISSIONAL NACIONAL E INTERNACIONAL

SAIBA MAIS SOBRE CADA UM EM: WWW.ACTAPORTUGUESADENUTRICAOP.T

ACTA
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

FICHA TÉCNICA

Acta Portuguesa de Nutrição N.º 13, abril-junho 2018 | ISSN 2183-5985 | Revista da Associação Portuguesa de Nutrição | Rua João das Regras, n.º 278 e 284 - R/C 3, 4000-291 Porto | Tel.: +351 22 208 59 81 | Fax: +351 22 208 51 45 | E-mail: actaportuguesadenutricao@apn.org.pt | **Propriedade** Associação Portuguesa de Nutrição | **Periodicidade** 4 números/ano (1 edição em papel e 3 edições em formato digital):

janeiro-março; abril-junho; julho-setembro e outubro-dezembro | **Conceção Gráfica** COOPERATIVA 31 | **Notas** Artigos escritos segundo o Acordo Ortográfico de 1990. Os artigos publicados são da exclusiva responsabilidade dos autores, podendo não coincidir com a opinião da Associação Portuguesa de Nutrição. É permitida a reprodução dos artigos publicados para fins não comerciais, desde que indicada a fonte e informada a revista. A publicidade não tem necessariamente o aval científico da Associação Portuguesa de Nutrição.

| ÍNDICE

EDITORIAL

Nuno Borges

2

XVII CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

RESUMOS PALESTRAS

28

RESUMOS COMUNICAÇÕES ORAIS

38

RESUMOS POSTERS

48

A.P._ARTIGO PROFISSIONAL

ESTRATÉGIA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM PORTUGAL – UMA PROPOSTA

Alexandra Bento; Tânia Cordeiro; Ana Frias; Clara Salvador; Delphine Dias; Luís Filipe Amaro; Rui da Silva; Carla Gonçalves

8

A.R._ARTIGO DE REVISÃO

O PARADOXO INSEGURANÇA ALIMENTAR E OBESIDADE: UMA REVISÃO DA REALIDADE PORTUGUESA E DOS MECANISMOS ASSOCIADOS

Carla Campos Correia; Ana Baltazar Santos; José Camolas

14

NORMAS DE PUBLICAÇÃO

92

A.R._ARTIGO DE REVISÃO

GESTATIONAL DIABETES AND MICROBIOTA: ROLE OF PROBIOTIC INTERVENTION

Juliana Morais; Manuela Cardoso; Jorge Branco; Cláudia Marques; Diana Teixeira; Ana Faria; Conceição Calhau

22

including Portugal. However, salt has specific properties that are essential for bread processing and quality in the final product.

OBJECTIVES: This study aimed to evaluate the impact of salt reduction on bread physicochemical parameters, as well as crumb colour and structure.

METHODOLOGY: Four types of bread formulations were tested: "D'água", "Carcaça", "Mistura", and "Regueifa", produced with different salt concentrations (0.0%, 0.8%, 1.0%, 1.1%, 1.3%, and 1.4% of salt per wheat flour). Bread physicochemical characteristics evaluated included weight, volume, moisture and salt content. To study bread crumb characteristics (colour and structure), a single 200x200 pixel field of view (FOV) was cropped from each bread slice. The FOV was then: (i) converted to CIElab system; (ii) converted to a 256 level grey scale and segmented and cell morphological parameters were analysed. Statistical comparison was performed using as control bread with 1.4% of salt (legal value allowed).

RESULTS: In general, salt reduction had significant impact on every bread type for moisture ("D'água", $p < 0.001$; "Carcaça", $p < 0.001$; "Mistura", $p = 0.010$; and "Regueifa", $p < 0.001$) and salt content ("D'água", $p < 0.001$; "Carcaça", $p < 0.001$; "Mistura", $p < 0.001$; and "Regueifa", $p < 0.001$). Regarding bread specific volume, no significant differences ($p > 0.050$) were found for "Regueifa" bread ("D'água", $p = 0.033$; "Carcaça", $p < 0.001$; and "Mistura", $p < 0.001$). Salt reduction had limited influence on crumb morphology, except for cell area distribution ("D'água", $p = 0.003$; "Carcaça", $p = 0.047$; and "Regueifa", $p = 0.006$), but more impact on colour redness/greenness ("D'água", $p = 0.014$; "Carcaça", $p < 0.001$; "Regueifa", $p = 0.047$; and "Mistura", $p = 0.018$).

CONCLUSIONS: The results suggest that it is possible to reduce, to some extent, the salt concentration in all bread types without major impact on bread characteristics.

PO100. ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E IMAGEM CORPORAL EM CRIANÇAS DO 3.º E 4.º ANO DE ESCOLARIDADE

Pedro Silva; Daniela Gaudêncio; Márcia Duarte; Pedro Silva; Ezequiel Pinto¹

¹ Centro de Estudos e Desenvolvimento em Saúde da Universidade do Algarve

INTRODUÇÃO: A percepção da imagem corporal é um determinante do comportamento alimentar estudado principalmente em adolescentes. A análise da percepção da imagem corporal em crianças e nos seus encarregados de educação pode ajudar a identificar necessidades de educação alimentar.

OBJETIVOS: Pretendeu-se: a) determinar a prevalência de excesso de peso e obesidade na população-alvo; b) analisar a percepção da imagem corporal em crianças; c) verificar a percepção que os encarregados de educação têm da imagem corporal do seu educando.

METODOLOGIA: Estudo transversal numa amostra aleatória por agrupamentos das turmas do 3.º e 4.º ano de escolaridade do concelho de Faro, utilizando uma escala de silhuetas de imagem corporal e métodos de referência para avaliação antropométrica. Averiguou-se também, através de questionário de autopreenchimento, a percepção dos encarregados de educação sobre a imagem corporal do seu educando.

RESULTADOS: Participaram 428 crianças, das quais 15,3% tinham excesso de peso e 5,4% eram obesas. Cerca de 49% apresentou uma percepção correta da sua imagem corporal, enquanto que 13,3% sobrestimaram e 36,7% subestimaram o seu Índice de Massa Corporal (IMC) em relação ao seu IMC atual. Não se registaram diferenças entre sexos ($p = 0,095$) ou entre anos de escolaridade ($p = 0,248$). 27% das crianças ($n = 114$) indicaram que desejavam ser mais magras e 9,8% ($n = 42$) que desejavam ser mais gordas.

Dos encarregados de educação, 400 indicaram uma silhueta para a imagem corporal do seu educando, mas todos selecionaram uma silhueta diferente da correspondente ao IMC atual da criança. Não se verificou associação entre a opinião dos encarregados de educação sobre a imagem corporal do seu educando e o percentil IMC/idade das crianças ($p > 0,05$).

CONCLUSÕES: Verifica-se que as crianças possuem uma percepção incorreta da imagem corporal. Os encarregados de educação apresentam também uma percepção incorreta sobre a imagem corporal dos educandos, independentemente do seu estado nutricional.

PO101. CARACTERIZAÇÃO DOS UTENTES DA CONSULTA DE EDUCAÇÃO DA DIABETES NO CENTRO HOSPITALAR DE VILA NOVA DE GAIA/ ESPINHO, E.P.E (CHVNG/E.P.E)

Carolina Alves¹; Bruna Baltazar¹; Carla Guerra¹; Dina Matias¹; Aldora Tavora²; Ema Lemos²; Isaura Duarte²; Joaquim Sobral²; Catarina Machado³; Patrícia Tavares³; Gustavo Rocha³; Maria João Oliveira²; Isabel Dias¹

¹ Serviço de Nutrição e Dietética do Centro Hospitalar de Vila Nova de Gaia/ Espinho

² Serviço de Endocrinologia do Centro Hospitalar de Vila Nova de Gaia/Espinho

³ Centro Hospitalar de Vila Nova de Gaia/Espinho

INTRODUÇÃO: A Consulta de Educação da Diabetes (CED) é uma consulta destinada a utentes com Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) que se distribui em três sessões, a qual integra uma equipa multidisciplinar (nutrição, endocrinologia e enfermagem).

OBJETIVOS: Caracterização social, antropométrica e metabólica dos utentes na 1.ª sessão da CED, entre 2014 e 2017.

METODOLOGIA: Estudo retrospectivo das consultas realizadas no período anteriormente referido. A recolha de dados foi efetuada a partir do software SClinico® e a análise estatística com recurso ao IMB SPSS Statistics (versão 24).

RESULTADOS: Amostra constituída por 180 indivíduos com DM2, dos quais 82 eram do género masculino. A idade média foi $63,2 \pm 8,89$ anos [IC 95%: 37; 86]. Relativamente ao nível de escolaridade, 70% dos indivíduos têm o Ensino Básico, 21% o Ensino Secundário e 4% o Ensino Superior. Quanto à situação laboral, apenas 21% se encontravam no ativo.

A média do tempo de diagnóstico foi $15,1 \pm 9,95$ anos [IC 95%: 1; 50]. Em relação à avaliação antropométrica, o peso médio foi $81,2 \pm 16,65$ Kg [IC 95%: 46,1; 127,1], o Índice de Massa Corporal $31,0 \pm 5,40$ Kg/m² [IC 95%: 19,1; 45,4] e o perímetro da cintura $105,8 \pm 12,55$ cm [IC 95%: 72; 142]. Relativamente ao número de refeições diárias apenas 29% faziam o número de refeições adequado. A hemoglobina glicada (HbA1c) média foi de $9,2 \pm 1,84$ % [IC 95%: 3,4; 15,7], sendo que 9% dos indivíduos apresentavam uma HbA1c inferior ou igual a 7%. A terapêutica mais frequente foi mista (antidiabéticos orais e insulina) (52%), seguida de insulinoaterapia (35%) e finalmente antidiabéticos orais (13%).

CONCLUSÕES: Perante os dados apresentados justifica-se a necessidade de intervenção nesta população com objetivo de otimizar o controlo metabólico e antropometria, através da educação alimentar assim como da terapêutica medicamentosa.

PO102. SLEEP AND DIET QUALITY IN ADOLESCENTS

Ana Sofia Carvalho^{1,2}; Ana Belen Gallego³; Ana Maria Pereira^{3,5}; Josiana Vaz^{3,5}; Adília P Fernandes^{3,4}; Matilde Sierra Veja³

¹ Local Health Unit from Northeast

² University of León

³ Health School of Polytechnic Institute of Bragança

⁴ The Health Sciences Research Unit: Nursing (UICISA)

⁵ Mountain Research Centre (CIMO) of Polytechnic Institute of Bragança

INTRODUCTION: Inability to sleep increases the vulnerability of overeating in particular high calorie density foods considering the current obesogenic environment. In addition, scientific research has shown that a healthy and balanced diet positively influences sleep quality.

OBJECTIVES: This study aimed to evaluate the quality of sleep of adolescents in the county of Bragança and its association with diet quality.

METHODOLOGY: It was carry out the study in a population of 345 high school students. The data was collected in May 2017 through a questionnaire that included the Pittsburgh Sleep Quality Index (PSQI), by Ramalho (2008).

RESULTS: Throughout the study and following PSQI analysis, it was concluded that 39.71% (n=137) of participants showed poor quality of sleep (PSQI >5 points). The correlation between sleep quality and diet quality was assessed and a statistically significant association was found between the quality of sleep and the intake of snacks ($X^2=17.144$; $p\leq 0.001$), sugary products ($X^2=18.603$; $p=0.000$), fast-food ($X^2=12.353$; $p=0.002$) and ready meals ($X^2=14.852$; $p\leq 0.001$). The risk of suffering from poor sleep quality is higher in young populations who frequently eat snacks ([OR]: 2.811; 99%), sugary products ([OR]: 1.901; 95%), fast-food ([OR]: 4.000; 99%) and ready meals ([OR]: 5.621; 95%) in comparison with young populations who rarely eat this sort of food. The sleep quality is also significantly related to the number of correct eating habits (test $t = 4.857$, $p\leq 0.001$). Adolescents with good sleep quality presented a greater number of correct eating habits (mean: 7.85) compared to students with poor sleep quality (mean: 6.55).

CONCLUSIONS: Through the analysis of the results, the correlation between sleep quality and dietary quality is evident. The risk of having poor quality of sleep is higher in students who frequently eat a high calorie diet and also in students who have fewer healthy eating habits.

PO103. IS THE NUTRITIONAL STATUS OF HEMODIALYSIS PATIENTS RELATED WITH THE PLACE WHERE THEY HAVE THEIR MEALS?

Telma Oliveira¹; Cristina Caetano¹; Ana Valente¹; Inês Ramos¹; Cristina Garagarza¹

¹Nutrition Department of Nephrocare

INTRODUCTION: Patients on hemodialysis (HD) need to adapt their food choices and liquids intake. Some patients live in nursing homes (NH) or rely on daily community services to prepare their meals.

OBJECTIVES: Examine if there are differences in nutritional status between those patients who rely on community services or live autonomously at home (H).

METHODOLOGY: Multicenter cross-sectional study with 3045 patients from 35 Nephrocare dialysis units in Portugal. Patients were divided in 4 groups: patients living in their OH (2666), living in NH (224), patients in a senior day care center (DCC)(41) and patients rely on home-delivered meals (HDM) (113) provided by community services.

RESULTS: Of the whole sample, 33.5% were diabetics (H=32.0%, NH=44.2%, DCC=36.6%, HDM=48.7%). Patients' median age and HD vintage were 72 (IQR: 60-80) years and 52 (IQR: 26-101) months, respectively. The prevalence of phosphorus <3.5 mg/dL (48.7%; $p<0.001$), BMI<23.0 Kg/m² (41.5%; $p<0.05$), albumin level <3.8 g/dL (55.4%; $p<0.001$) and protein-energy wasting (10.3%; $p<0.001$) were higher in NH patients. Also, those were the oldest group (median: 80; IQR: 74-86 years). On the other hand, a higher prevalence of hyperphosphatemia (>5.5 mg/dL) was observed in H patients (OH: 12.1%; NH: 2.7%; DCC: 2.4%; HDM: 9.7%; $p<0.001$). Normalized protein catabolic rate was only statistically different between NH (median: 1.05; IQR: 0.91-1.19 g/Kg/day) and H patients (median: 1.13; IQR: 0.98-1.31 g/Kg/day)($p=0.001$). No significant differences were found in potassium levels and hydration status between the groups. As for body composition, NH patients showed the lowest lean tissue index and body cell mass value ($p<0.01$) and the highest fat tissue index ($p<0.05$).

CONCLUSIONS: The nutritional status of patients undergoing HD treatment and living in NH was found to be worse that of patients living in their homes (H) and those who rely on daily community services regarding their daily meals (DCC and HDM).

PO104. SATISFAÇÃO COM A DIETA OFERECIDA EM HOSPITAIS GERIÁTRICOS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - BRASIL

Renata Furlan Viebig¹; Juliana Masami Morimoto¹; Isabelle Felipe Gutierrez¹; Sâmya Seiler Loureiro¹; Ingrid Rezende França¹

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie

INTRODUÇÃO: A dieta hospitalar desempenha um papel relevante na experiência de internação, podendo atenuar o sofrimento gerado por esse período. A baixa aceitação alimentar está entre os fatores causais da desnutrição hospitalar, piorando o prognóstico dos pacientes.

OBJETIVOS: Identificar a satisfação dos pacientes internados em hospitais geriátricos da cidade de São Paulo, em função do tipo de dieta oferecida.

METODOLOGIA: Foram estudados pacientes internados em duas unidades hospitalares de uma rede de atenção ao idoso, localizadas em São Paulo, Brasil. No Hospital 1 as dietas eram produzidas em uma cozinha central de modo tradicional e no Hospital 2 eram preparadas em empresa especializada e transportadas ao hospital, utilizando-se o sistema *cook-chill*. Aplicou-se um questionário adaptado do instrumento proposto por Souza e colaboradores (2011), abordando questões referentes à alimentação servida no período da internação, de modo a avaliar a satisfação dos pacientes em relação à dieta, segundo aparência, cortesia da copeira, quantidade, sabor e temperatura. Participaram apenas os pacientes que estavam acordados, sem dor, fora de procedimentos clínicos e com dieta exclusivamente oral.

RESULTADOS: Foram avaliados 100 pacientes, 50 em cada unidade hospitalar. As dietas mais prescritas no Hospital 1 foram as "gerais" e no Hospital 2 foram as "pastosas" ($p<0,007$). A quantidade de alimentos foi o quesito melhor avaliado nos dois hospitais (satisfeitos=83%), seguido pela temperatura (satisfeitos=65%) (Tabela 1). Houve diferença estatisticamente significativa na avaliação da aparência das refeições ($p=0,013$), sendo que no Hospital 2 (refeições congeladas), 42% dos pacientes estavam "muito satisfeitos". No Hospital 2 também se observou maior satisfação com a cortesia da copeira ($p<0,001$).

TABELA 1

Satisfação de pacientes idosos internados com a dieta oferecida, em duas unidades hospitalares de uma rede geriátrica

	MUITO SATISFEITO	SATISFEITO	INDIFERENTE	POUCO SATISFEITO	INSATISFEITO
Hospital 1 (n= 50)					
Aparência	24%	56%	16%	4%	-
Cortesia da Copeira	20%	54%	24%	2%	-
Quantidade	80%	20%	-	-	-
Sabor	38%	34%	24%	2%	-
Temperatura	62%	30%	6%	2%	-
Hospital 2 (n= 50)					
Aparência	42%	26%	18%	14%	-
Cortesia da Copeira	70%	22%	8%	-	-
Quantidade	86%	14%	-	-	-
Sabor	30%	24%	22%	18%	6%
Temperatura	68%	22%	10%	-	-
Total (n=100)					
Aparência	33%	41%	17%	9%	-
Cortesia da Copeira	45%	49%	16%	1%	-
Quantidade	83%	17%	-	-	-
Sabor	34%	29%	23%	10%	3%
Temperatura	65%	26%	8%	1%	-