



ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

09

abr. jun. '17
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 09, abril-junho 2017 | ISSN 2183-5985 | Revista da Associação Portuguesa de Nutrição | Rua João das Regras, n.º 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

XVI CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

RESUMOS PALESTRAS

24

RESUMOS COMUNICAÇÕES ORAIS

37

RESUMOS POSTERS

44

A.R._ARTIGO DE REVISÃO

PRÁTICAS PARENTAIS DE CONTROLO ALIMENTAR: RELAÇÃO COM O PESO DA CRIANÇA

Carolina Coelho; Lisa Afonso; Andreia Oliveira

6

A.R._ARTIGO DE REVISÃO

BIOETHICAL PRINCIPLES AND NUTRITION IN PALLIATIVE CARE

Joana S de Andrade; Mariana Magalhães Almeida; Cíntia Pinho-Reis

12

NORMAS DE PUBLICAÇÃO

79

A.O._ARTIGO ORIGINAL

IMPACTO DA TERAPÉUTICA NUTRICIONAL INDIVIDUALIZADA NO CONTROLO GLICÉMICO DE PESSOAS COM DIABETES MELLITUS

Tatiana Fernandes

18

concern. Because there is no cure for gluten allergy, its avoidance is the best strategy to allergic individuals. Recently, non-packaged foods sold in the catering businesses were required by law to declare allergens. However, since gluten can be unintentionally introduced into food due to the cross-contamination and non-compliance of good manufacturing practices, improper label declaration may occur.

OBJECTIVES: The aim of this study was to assess the potential (cross-) contamination of foods with gluten due to the shared activities with utensils/equipment and the non-compliance of good manufacturing practices.

METHODOLOGY: Samples of non-packaged foods (n= 35) and surfaces of utensils and equipment (n=50) were collected in four kitchens belonging to a collective catering company. ELISA kits were employed to perform the gluten analyses.

RESULTS: In general all food samples have gluten, including garnish, salads and soups in which would not be expected to find this allergen. This suggests that gluten-free products are susceptible to cross-contamination, probably due to the unsystematic activities developed in these establishments and the non-strictly compliance of good manufacturing practices. However, the concentration of gluten in most foods was <20 ppm, which allows classifying them as gluten-free. Likewise, in all surfaces traces of gluten were found. Nevertheless, although cleaning is not absolutely effective in removing gluten, this process can reduce its content to significantly lower levels.

CONCLUSIONS: In conclusion, for the proper labeling of gluten in non-packaged food sold in catering business, periodic training programs and routine supervision should be applied to ensure that procedures are being carried out effectively. It is also crucial the regular food testing and the assessment of the effectiveness of sanitation to ensure that cross contamination are not occurring at levels of risk.

PO70. ASSOCIAÇÃO ENTRE A CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE VITAMINA D [25(OH)D] E FUNÇÃO PULMONAR EM JOVENS ADULTOS

Vanda Craveiro¹; Maria Cabral¹; Joana Araújo¹; Elisabete Ramos^{1,2}

¹EPIUnit – Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

²Departamento de Ciências da Saúde Pública e Forenses e Educação Médica da Faculdade de Medicina da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: A vitamina D está associada a múltiplos outcomes em saúde, e a sua relação com a função pulmonar tem vindo a ser investigada.

OBJETIVOS: Avaliar a associação entre a concentração sérica de vitamina D [25(OH)D] e a função pulmonar, em jovens adultos.

METODOLOGIA: Foram incluídos 494 indivíduos avaliados aos 21 anos de idade no âmbito da coorte EPITeen e com informação completa para as variáveis de interesse. A concentração sérica de vitamina D [25(OH)D] foi determinada por imuno-ensaio quimioluminescente (DiaSorin LIAISON[®]) e categorizada, de acordo com o Institute of Medicine, em estado suficiente (>50 nmol/L), inadequado (30-50 nmol/L), e deficitário (<30 nmol/L); considerou-se a categoria suficiente como referência. A função pulmonar foi avaliada por espirometria (MicroLab[™] ML3500), tendo sido analisados os parâmetros capacidade vital forçada (FVC), volume expiratório forçado no primeiro segundo (FEV1), razão FEV1/FVC, pico de fluxo expiratório (PEF), e fluxo expiratório médio forçado a 25-75% (FEF25 -75%). As associações foram estimadas pelos coeficientes de regressão (β) e respetivos intervalos de confiança a 95% (IC 95%), calculados através de modelos de regressão linear, e ajustados para sexo, altura, IMC, período de avaliação, tipo de atividades de lazer, e escolaridade.

RESULTADOS: A prevalência de inadequação foi de 38% e a de défice foi de 14%. Após ajuste, verificou-se uma diminuição em todos os parâmetros da função pulmonar analisados com a diminuição da concentração sérica de vitamina D, contudo o efeito foi estatisticamente significativo apenas para o PEF (β=-0,632; IC 95%: -0,993; -0,272 para a categoria 30-50 nmol/L 25(OH)D e β=-0,741; IC 95%: -1,251; -0,231 para a categoria <30 nmol/L 25(OH)D).

CONCLUSÕES: Embora, no geral, a associação não atinja significado estatístico, a consistência de resultados entre os parâmetros e o efeito dose-resposta verificado, suportam a existência de uma relação entre a concentração sérica de vitamina D e a função pulmonar.

PO71. EDIBLE FLOWERS OF ORNAMENTAL PLANTS: A FOOD PROMISE IN THE SUSTAINABILITY SECTOR

Sara Pinto¹; Adriana Oliveira¹; Carla Sousa¹; Ana F Vinha^{1,2}

¹Unidade de Investigação UFP em Energia, Ambiente e Saúde & Centro de Estudos em Biomedicina da Universidade Fernando Pessoa

²REQUIMTE LAQV da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto

INTRODUCTION: The growing interest in nutraceutical ingredients and functional foods has increased research into new foods that provide beneficial health. Although flowers were already used as food in ancient times, they have only recently sparked off nutraceutical research focusing on new agronomic and economic horizons, which are part of the concept of sustainability.

OBJECTIVES: Having in mind the potential of edible flowers as source of bioactive compounds and related antioxidant activity, this work evaluated the contents of total phenolics and flavonoids, in aqueous extracts of rose (*Rosa canina* L.), marigold (*Calendula officinalis* L.) and camellia (*Camellia* L.). Additionally, the antioxidant activity of all the extracts was evaluated.

METHODOLOGY: The phytochemical characterization was made by spectrophotometric assays and the antioxidant activity followed the popular DPPH antioxidant assay.

RESULTS: Results showed significant differences among samples (p<0.001). *C. officinalis* presented the highest levels of total phenolics (35.4 mg GAE/g), and *Rosa canina* showed higher flavonoids content (~95 mg ECE/g). Flowers presented significant antioxidant activity and a positively and significant high correlation with total phenolic contents was observed (rs=0.917, p=0.001). Final results were in agreement with other studies, however it is important to underline that the flowers used in this study had been obtained by means of organic cropping that can properly preserve and ensure both nutraceutical properties and food safety.

CONCLUSIONS: Nutritive and chemoprotective properties of several edible flowers are already known or under study. Petals of rose, marigold and camellia flowers may be classified as nutraceutical foodstuffs.

PO72. ANÁLISE QUALITATIVA DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NUMA UNIDADE RESTAURAÇÃO COLETIVA ESCOLAR

Eva Cunha^{1,2}; Natália Costa¹

¹Instituto Técnico de Alimentação Humana

²Instituto Universitário Ciências da Saúde

INTRODUÇÃO: Os refeitórios escolares desempenham cada vez mais um papel fundamental no quotidiano dos alunos. As definições para o conceito de desperdício alimentar variam de acordo com o que é desperdiçado, a forma como é desperdiçado e a proveniência do desperdício.

OBJETIVOS: Avaliar a dimensão do desperdício das refeições oferecidas ao almoço no Centro escolar do Município de Vila Verde.

METODOLOGIA: A metodologia utilizada no estudo foi a quantificação por estimativa visual. A amostra final englobou todas as crianças (n=25) a frequentar o jardim-de-infância de um centro escolar que representam 17,6% da rede de ensino de um município, num período de dez dias.

RESULTADOS: Verificou-se que 40% das crianças (n=10) apresentaram o prato final vazio, sendo nestes o desperdício nulo; em 48% das crianças (n=12) o