



**X**

**Congresso  
de Nutrição  
e Alimentação &**

**II**

**Congresso  
Ibero-Americano  
de Nutrição**

**X**

**Congreso  
de Nutrición  
y Alimentación y**

**II**

**Congreso  
Iberoamericano  
de Nutrición**

## PO72

### Educação em saúde pautada em representações sociais no autocuidado em diabetes mellitus

Maria Marta Amorim (1), Maria Flávia Gazzinelli (1)

(1) Universidade Federal de Minas Gerais/Escola de Enfermagem/Brasil

**INTRODUÇÃO:** A educação em saúde no autocuidado das pessoas com diabetes mellitus deve ser planejada levando em consideração as representações sociais, pois estas podem funcionar como obstáculos epistemológicos, bloqueando a evolução da aprendizagem e dificultando mudanças comportamentais. **Objetivo:** descrever a intervenção educativa pautada nas representações sociais com ênfase na mudança comportamental no autocuidado em diabetes mellitus. **MÉTODOS:** empregaram-se os modelos de mudança comportamental - abordagem do processo de ação em saúde e resolução de problemas como estratégias de intervenção educativa para 34 pessoas com diabetes mellitus tipo 2 em uma unidade básica de saúde de Belo Horizonte/Brasil. Para aplicar o modelo utilizou-se o material empírico das representações sociais do ser diabético e da alimentação dessas pessoas coletados pela associação livre de palavras. Os exames da hemoglobina glicada foram utilizados como medida de eficácia do autocuidado em diabetes. **RESULTADOS:** as intervenções educativas foram realizadas individualmente, com duração de 40 minutos, em três momentos, com intervalos trimestrais. No final das intervenções, dos 34 participantes, 7 reduziram a taxa de hemoglobina glicada, 12 mantiveram os valores normais e 15 permaneceram com os valores anormais. O modelo adotado inclui a intenção e a auto-eficácia como um processo decisório pelo qual a pessoa poderá adotar uma ação preventiva. As representações referentes aos resultados esperados e às percepções de risco integram o modelo. Ao levar em consideração as representações, esse modelo articula com o enfoque construtivista-interacionista da teoria das representações sociais de Moscovici. Na fase volitiva incluíram-se a resolução de problemas, com o planejamento da ação inicial por meio da identificação e especificação do problema, identificação das barreiras e auto-eficácia e formulação de estratégias para atingir o objetivo. O processo educativo para as pessoas que conseguiram reduzir e manter a hemoglobina glicada adequada deve ser contínuo contemplando as fases de manutenção e recuperação. As pessoas com controle insatisfatório devem ser motivadas a aderirem ao tratamento, pois não manifestaram a intenção de melhoria e consequentemente não conseguiram reduzir os valores da hemoglobina glicada. **CONCLUSÃO:** nas intervenções educativas individuais o saber biomédico dos profissionais de saúde deve ser entremeadado pelo saber subjetivo, pois as pessoas com diabetes mellitus enfrentam obstáculos, muitas das vezes carregados de representações sociais. As normas a serem seguidas por esses indivíduos devem ser adaptadas para lidar com as restrições, proibições e dificuldades que funcionam como contingência ao colocar em prática o comportamento almejado.

## PO73

### Leite humano ordenhado pasteurizado como substrato para *Escherichia COLI ATCC 25.922* armazenado a 7°C e a 35°C

Patrícia de Aquino Rodrigues (1), Ermani Porto (2)

(1) Universidade de Franca; (2) Laboratório de Higiene e Laticínios do Depto. De Alimentos, Agroindústria e Nutrição da ESALQ/USP

**INTRODUÇÃO:** Sendo o Leite Humano rico em substâncias bioativas; a Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano juntamente com a FIOCRUZ desenvolveu metodologias de controle sanitário seguras e sensíveis. Porém este segue o fluxograma tradicional, sofrendo coleta e armazenamento doméstico, seguidos de procedimentos tecnológicos como pasteurização e congelamento, ainda pouco estudados e conhecidos como processo industrial e, sua interação com os microrganismos e o Leite Humano. **OBJETIVO:** Avaliar o desenvolvimento de *Escherichia coli* em leite pasteurizado submetido a diferentes temperaturas de armazenamento a 7°C e a 35°C. **MÉTODOS:** Foi utilizado 100 mL de leite humano, de diferentes amostras. Foram excluídas as de população inicial acima de 10<sup>2</sup>. A pasteurização foi preparatória. A partir de cepas de *E. coli* ATCC 25.922, os microrganismos foram reativados por duas incubações sucessivas em caldo Tryptic Soy Broth e foram feitas diluições decimais em H<sub>2</sub>O salina-peptonada, e semeadas em profundidade em ágar Tryptic Soy. A partir do resultado obtido o foi construída uma curva de crescimento e utilizada para o cálculo da população inoculada Temperatura de 7°C : Foi inoculada em 100 mL de leite humano pasteurizado uma população aproximada de : 10<sup>7</sup> UFC/mL de *E. coli* A amostra foi incubada a 7°C, posteriormente foram feitas diluições decimais utilizando-se a técnica dos tubos múltiplos contendo LST MUG com tubos de Durham ; a população de *E. coli* foi determinada pelo método do NMP. Temperatura de 35°C : Foi inoculada em 100 mL de leite humano pasteurizado uma população aproximada de : 10<sup>3</sup> UFC/mL de *E. coli* A amostra foi incubada a 35°C, posteriormente foram feitas diluições decimais utilizando-se a técnica dos tubos múltiplos em tubos contendo LST MUG com tubos de Durham e a população de *E. coli* determinada pelo método do NMP. **RESULTADOS:** A população de *E. coli* durante o armazenamento a 7°C por quatro dias. Não proliferou, ao contrário, houve redução de um ciclo logarítmico na população, isso se deve à atividade bacteriostática do leite humano, com participação da lactoferrina, inibindo o desenvolvimento de *Escherichia coli*. No desenvolvimento da *E. coli* ao longo de 8 horas a 35°C, esta passa um período de estagnação no desenvolvimento provavelmente isso se deve a atividade bacteriostática do leite humano que por ser uma população pequena, impediu o imediato desenvolvimento, porém com a temperatura a seu favor, a população bacteriana transpôs tal barreira, porém foi observado períodos de desenvolvimento intercalados por períodos de estagnação do desenvolvimento. **CONCLUSÃO:** o leite humano oferece barreiras ao desenvolvimento de *E. coli*, impedindo seu desenvolvimento sob refrigeração a 7°C, havendo redução de sua população após 3 dias. Na incubação a 35°C o microrganismo foi capaz de se reproduzir após 3 h, indicando que uma vez superadas as barreiras iniciais, o Leite humano é um bom substrato para o desenvolvimento de *E. coli*.

## PO74

### Cookies enriched with psyllium fibre

Patrícia Fradinho (1), Natália Osório (1), Cristiana Nunes (1), Fátima Serralha (1), Anabela Raymundo (1)

(1) Núcleo de Investigação em Engenharia Alimentar e Biotecnologia - Instituto Piaget, Campus Universitário de Almada

**INTRODUCTION:** It is well accepted by now, and well supported by strong evidences, that a significant intake of dietary fibre may reduce the risk of several chronic human diseases. However, the daily intake of fibre-rich products is low in western civilizations. Dietary fibre psyllium is found in the seed of plants of the *Plantago* genus, the husk is the main product separated from the seed and the rest is usually used as animal feed. This fibre has been reported as an important health promoter since ancient times in India and presently in the occidental societies for the treatment of high cholesterol, diabetes, obesity, constipation, diarrhea, inflammation bowel diseases and ulcerative colitis. The technological advances in food industry in the 1970's allowed the development of functional foods with dietary fibre from various origins (fruits, nuts, cereals). The incorporation of Psyllium in food products seems to be an obvious way. However, there are technological limitations to the Psyllium introduction on cookies formulations, which requires a very controlled optimization. These constraints are related with the high water absorption capacity of Psyllium. **OBJECTIVES:** Development of cookies enriched with Psyllium fibre, as an alternative to the common application of Psyllium as a nutritional supplement. **METHODOLOGY:** Considering a standard cookies formulation, established in previous work, Psyllium fibre was incorporated according to a Response Surface Methodology. The cookies formulation was optimized using as independent variables: flour (48-52%) and psyllium (3-9%) contents. The responses considered (both the cookies and dough) were: water activity, colour (CIELAB - L\*a\*b\*), texture parameters, moisture, expansion ratio, sensory analysis parameters. The optimum Psyllium formulation was selected considering the properties of eleven commercial fibre cookies as a target. **RESULTS:** Water activity, moisture, texture are linear dependent on Psyllium and flour concentrations. The optimum formulation of Psyllium enriched fibre was obtained with 6%(m/m) Psyllium and 48%(m/m) flour. **CONCLUSIONS:** The production of cookies enriched with Psyllium husks can be considered an alternative way to include this health promoter fibre in human nutrition. However, it is necessary to improve technological developments that enable the increasing incorporation levels.

## PO75

### Biodisponibilidade de ácidos gordos omega 3 e carotenóides de microalgas

Narcisca Bandarra (1), Diana Duarte (1), Rogério Mendes (1), Cristina Sampayo (2), Rui Pinto (2), Marina Ramos (1), Irineu Batista (1), Maria Leonor Nunes (1), Ana Paula Batista (3), Anabela Raymundo (3), Luísa Gouveia (4)

(1) INRB/IPIMAR; (2) Faculdade de Farmácia; (3) Instituto Piaget; (4) LNEG

**INTRODUÇÃO:** As microalgas são uma importante fonte de várias biomoléculas (carotenóides, ácidos gordos, vitaminas e polissacarídeos), apresentando uma eficácia de produção superior à verificada nas culturas vegetais terrestres. A sua utilização como ingredientes funcionais tem conduzido ao recente aumento do seu interesse comercial. A produção de microalgas compreende conhecimentos e competências multidisciplinares como: biotecnologia e nutrição, constituindo esta última área um campo de pesquisa emergente, nomeadamente no que se refere à avaliação da biodisponibilidade de diversos compostos (e.g. ácidos gordos polinsaturados, carotenóides). A importância terapêutica dos ácidos gordos polinsaturados n-3 (PUFA n-3), em particular do ácido eicosapentaenóico (EPA; 20:5n-3) e do ácido docosahexaenóico (DHA; 22:6n-3) tem sido muito estudada, sendo até agora a principal fonte alimentar o pescado. Contudo, as microalgas marinhas biosintetizam PUFA n-3 em elevadas quantidades, o que as torna atractivas do ponto de vista nutricional. Por outro lado, a síntese de carotenóides pela maioria das microalgas é uma alternativa viável como suplemento dietético.

**OBJECTIVO:** Neste contexto, o trabalho desenvolvido visou avaliar as potencialidades de novos ingredientes funcionais na dieta: microalga *Diatronema vikianum*, como fonte de ómega-3, e *Chlorella vulgaris* na sua variante laranja, como fonte de pigmentos e antioxidantes. **MÉTODOS:** O estudo foi desenvolvido em modelos animais (ratinhos Wistar), e compreendeu a avaliação da bioincorporação de ácidos gordos e carotenóides após a suplementação da respectiva dieta com *Diatronema vikianum* (2 meses) e *Chlorella vulgaris* (1 mês). A determinação de ácidos gordos foi feita com recurso à cromatografia gás-liquido com detector de ionização de chama (GC - FID). Por outro lado, a avaliação de carotenóides foi efectuada por cromatografia líquida de alta eficiência em fase reversa (HPLC). **RESULTADOS:** A suplementação com *D. vikianum* teve um papel importante na composição de EPA, DPA e da razão n-3/n-6 nos tecidos analisados, confirmando ser uma boa fonte de ómega-3. **CONCLUSÃO:** A análise da incorporação de carotenóides nos tecidos após suplementação com *C. vulgaris* não permitiu a obtenção de resultados conclusivos, o que pressupõe a necessidade de uma nova abordagem metodológica.

## PO76

### Chemical and antioxidant analysis of baobab (*Adansonia digitata*) fruit and seeds. A therapeutic and traditional african plant

Ana Cristina da Vinha (1), Marta Soares (1), Pedro Pires (1), Raquel Barros (1), António Carlos Faria (1)

(1) CESPU - IPSN

In the recent years, in the attempt to counteract the oxidative stress damages, the strategy of implementing the diet with antioxidants, especially deriving from natural sources, is becoming more and more convincing. In this regards, several studies has been directed toward the evaluation of several naturally antioxidant properties of many natural occurring botanicals and plants, potentially useful as nutritional ingredients. In the course of our ethnobotanical research directed to highlight the antioxidant capacity of natural antioxidant phyto-extracts, we have recently focused our attention on *Adansonia Digitata* L. (Bombacaceae), an african plant known as baobab tree. Leaves, bark and fruits of this tree are traditionally employed in several african regions as foodstuffs and for medical purposes, and for that reason baobab is also named "the small pharmacy" or "chemist tree". The pulp is therapeutically employed as febrifuge, analgesic, anti-diarrhea / anti-dysentery and for treatment of smallpox and measles. Up to date, in an attempt to scientifically substantiate the traditional use of baobab by

the natives, several ethnobotany studies have been conducted to characterize the bioactive constituents and the biological, pharmacological properties. However, the major interest on baobab product relies in its ascorbic acid and dietary fibres content. The baobab seed and pulp were analyzed in physicochemical characterization and antioxidant activity, such as, weight loss (%), total soluble solids (°Brix), pH, color (°h), acidity (mg/100g), levels of ascorbic acid, total phenolics (mg/100g) and antioxidant action (%). The results revealed significant statistical differences between the averages to 5% level analysed in fruit pulp and seeds. Baobab fruit presents higher levels of ascorbic acid in pulp and seeds (600.69mg/100g, 295.56mg/100g, respectively) and lower levels of phenolic compounds (504.10mg/100g, 145.29mg/100g, respectively). The antioxidant activity, with DPPH assay, revealed significant statistics ( $p < 0.05$ ) between samples, showing more antioxidant activity in pulp fruit (80%). This current study reports on the antioxidant capacity of pulp and seed from *Adansonia digitata*, a plant up to date only known for the high content of vitamin C of the fruit, and for the centenary use in traditional african medicine.

#### PO77

### Total antioxidant capacity in dark green leaves vegetables commonly consumed in mediterranean diet

Ana Cristina da Vinha (1), Marta Soares (1), Pedro Pires (1), Marisa Machado (1)

(1) CESPU – IPSN

Epidemiological research has revealed a lower incidence of many chronic diseases in areas and populations that are regular consumers of vegetables. With vegetables, the obvious conclusion drawn would be that these foods are sources of vitamins with antioxidant properties, such as vitamins A and C. In animal experiments, vegetables that are common in human diets have been found to have antitumorigenic effects. However, fruits and vegetables contain many different antioxidant components. The majority of the antioxidant capacity of a fruit or vegetable may be from compounds other than vitamin C, vitamin E, or  $\beta$ -carotene. For example, some flavonoids (including flavones, isoflavones, flavonones, anthocyanins, catechin, and isocatechin) that are frequently components of the human diet demonstrated strong antioxidant activities. This study was designed to investigate the profiles of total phenolics, including both soluble free and bound forms in common green dark leafy vegetables, by applying solvent extraction, base digestion, and solid-phase extraction methods. Total antioxidant activity was measured using a spectrophotometric method, DPPH assay. The measurements were in triplicate using the analysis of variance (ANOVA) and Tukey's test, with significance level of 5%. All extracts exhibited similar values of inhibition obtained by the synthetic antioxidant BHT. The spinach, broccoli, cabbage, hand, watercress and turnip showed high antioxidant action, values above 70%. Antioxidant with moderate action (50-70%) are the extracts of lettuce, brussels sprouts, lombardy and cauliflower, while the endives, red cabbage and curly kale had weak antioxidant action. All plants showed different levels of ascorbic acid, carotenoids and phenolic compounds. The synergism between the composition and action of antioxidants was observed, showing the interest in consumption of vegetables in the diet and its action phytotherapeutic the quality of public health.

#### PO78

### Avaliação in vitro da actividade antioxidante do extracto aquoso de plantas aromáticas com efeitos fitoterapêuticos

Ana Cristina da Vinha (1), Marta Soares (1), Pedro Pires (1), Marisa Machado (1)

(1) CESPU – IPSN

INTRODUÇÃO: O interesse pela descoberta de novos antioxidantes, a partir de fontes naturais, tem aumentado nos últimos anos, devido ao seu potencial uso como conservantes alimentares e agentes protetores da oxidação celular. Os métodos analíticos mais utilizados para determinar a atividade antioxidante in vitro avaliam a capacidade de neutralização de radicais livres DPPH<sup>•</sup> e ABTS. O modelo para avaliação da atividade antioxidante utilizando DPPH<sup>•</sup> baseia-se na capacidade do radical livre estável 2,2-difenil-1-picrilhidrazil reagir com substâncias doadoras de H (DPPH<sup>•</sup> + [AH]<sub>n</sub> → DPPH-H + [A]<sub>n</sub>), considerado como o método mais utilizado e rápido quando comparado com outras técnicas analíticas. Outro método que visa medir a atividade antioxidante através da captura do radical 2,2'-azinobis(3-etilbenzotiazolona-6-ácido sulfónico) (ABTS), que pode ser formado por reação química, eletroquímica ou enzimática. Estas metodologias permitem medir a atividade de compostos antioxidantes de natureza hidrofílica e lipofílica. OBJETIVO: O presente estudo avaliou o teor de compostos antioxidantes, presentes plantas medicinais, bem como a sua ação antioxidante. MÉTODOS: Dado à elevada utilização por parte da população portuguesa, utilizou-se o extrato aquoso obtido a partir das partes aéreas de *Camellia sinensis*, *Melissa officinalis* L., *Matriarica Chamomilla* L., *Tilia Cordata* Mill., *Cymbopogon citratus*, *Aloysia triphylla*. RESULTADOS: Os resultados obtidos apontam para a perda considerável de compostos antioxidante após manipulação das amostras, como observado para a cafeína, com menores quantidades em amostras pulverizadas (saquetas) comparativamente com as folhas inteiras. O potencial redox das moléculas ativas, dependente do poder redutor, é mais elevado no no extrato de *Camellia sinensis*. O teor em compostos fenólicos totais, obtido por espectrofotometria, apresenta valores compreendidos entre 181 a 888 mg EAG/L, para o limonete e chá verde, respectivamente, sendo as diferenças observadas, entre os diferentes extratos, estatisticamente significativas. A atividade antioxidante, medida pelos dois métodos, variou entre 14% e 87%, apresentando significância estatística ( $p < 0,05$ ). CONCLUSÃO: Este estudo realça a importância da ação dos compostos fitoquímicos no metabolismo, evidenciando-se, agentes de prevenção na ação antioxidante dos radicais livres formados durante as funções biológicas humanas. Neste estudo, realça-se que a elevada ação antioxidante, do extrato aquoso de plantas aromáticas, está diretamente relacionada com a sua composição em compostos fenólicos. Foi possível identificar as plantas que possuem uma elevada atividade antioxidante e portanto, com potencial uso nas indústrias farmacêuticas, cosmética e alimentar. É ainda de realçar que as técnicas de manipulação e processamento das espécies vegetais originam uma perda da atividade antioxidante das mesmas.

#### PO79

### Quantidade e qualidade de fibra alimentar em misturas extrusadas de arroz, fibra de laranja e farinha de soja

Simone Marques (1), Armando Srur (1), Maria Maia (1), Maria Antonieta Couto (1), Jamilla Cabral (1), Lucilia Caldas (1)

(1) Universidade Federal do Rio de Janeiro/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

INTRODUÇÃO: A indústria de alimentos tem demonstrado interesse em usar subprodutos, como o de casca de cítricos, inclusive sob a forma de extrusados, por serem ricos em fibra alimentar que atua prevenindo e tratando patologias coronarianas, assim como, diminuindo os riscos de câncer de cólon. OBJETIVO: Identificar quantitativamente e qualitativamente fibra alimentar proveniente da mistura extrusada de fibra de laranja (*Citrus sinensis* Osbeck) com farinha de arroz e farinha de soja. MÉTODOS: A fibra solúvel foi determinada de acordo com ensaio metodológico de Sabaa Srur (2011) e a fibra insolúvel conforme metodologia de Adolfo Lutz (1985) nos Laboratórios de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro. As porcentagens das misturas de farinha de arroz, farinha de soja e farinha de laranja para utilizadas nos diferentes tratamentos por extrusão foram respectivamente: 80, 70 e 60% de farinha de arroz (FA crua) com 10, 15 e 20% de farinha de soja (FS crua) e farinha de laranja péra (FL desidratada) composta dos subprodutos flaveado, albedo e polpa. RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os teores de fibra solúvel até o momento encontrado foram: FA crua 80%: 21,6g/100g; FA crua 70%: 13,4g/100g; FS crua: 0,57g/100g. Já para o teor de fibra insolúvel analisada, segue-se: FA crua 70%: 5,0g/100g; FA crua 60%: 4,9g/100g e para a FL desidratada: 13,0g/100g. O percentual de fibra insolúvel da FL desidratada demonstrá que subprodutos da laranja-péra são alimentos fontes de fibra alimentar. Nos experimentos extrusados T18 (53% FA crua e 25,5% de FS crua e FL desidratada) e TO (52,79% FA crua com 23,605% de FS crua e FL desidratada) os teores de fibra solúvel e insolúvel foram respectivamente: 13,2g e 5,0g/100g; 13,3g e 4,5g/100g. Demonstra-se que o processo de extrusão não interferiu no conteúdo de fibra alimentar do subprodutos utilizados. CONCLUSÃO: Os resultados indicam que o produto extrusado pode ser indicado como rico em fibra e que possuem potencial de uso para o preparo de alimentos, principalmente para indivíduos portadores de doenças crônicas não transmissíveis e para celíacos.

#### PO80

### Antioxidant activity of portuguese honey

Ana Catarina Tavares (1), Maria Margarida Gonçalves (2), Andreia Alves (2), Paulo Figueiredo (1), Benilde Mendes (2)

(1) Departamento de Nutrição, Instituto de Investigação Científica e Tecnológica da Universidade Atlântica, Universidade Atlântica; (2) Departamento de Ciências e Tecnologia da Biomassa, Unidade de Biotecnologia Ambiental, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa

INTRODUCTION: The minor components of honey (mineral components, flavonoids, amino acids, volatile compounds, etc.) are mainly responsible for the individuality of each kind of honey and the character of this nutraceutical food product. The quality parameters are described in Directive 2001/110/EC of 21 December 2001 and are accepted in Europe as the minimum quality criteria that must be respected. However, the value of honey as a functional food product is also supported by its biological activity that depends on its microcomponents. The botanical and regional specificity could be demonstrated through the awarding of Appellations of Origin (PDO), aiming to highlight the quality of particular types of honey and increase their commercial value. This is a growing trend in European countries supported by a characterization of quality parameters such as HMF content, diastase activity, antioxidant activity, or mineral composition. OBJECTIVES: The purpose of this work is to evaluate the antioxidant activity of portuguese honey obtained from different botanical and geographical origins and to correlate this property with their physico-chemical characteristics. METHODS: The honey samples were obtained from local producers and stored in the dark, at 20°C until analysis. The antioxidant activity was studied using three different tests: DPPH radical scavenging activity, ferric reduction antioxidant power (FRAP) and Folin-Ciocalteu reaction. Some physico-chemical parameters (free, lactic and total acidity, pH, conductivity and water content) of the honey samples were also determined. RESULTS AND CONCLUSIONS: The monofloral honeys studied were obtained from the Algarve region and corresponded to the following botanical origins: rosemary, orange, thyme, arbutus, and locust podshrub. Arbutus and locust podshrub honeys showed an antioxidant activity clearly higher than the other, in all tests used. Thyme honey had intermediate values of antioxidant activity while orange and rosemary honeys showed the lowest values of this property. The physicochemical parameter with a stronger correlation with the antioxidant activity is the electrical conductivity. Multifloral honeys from Algarve, Minho and Açores were also included in this work. These honeys have the contribution of different botanical species, depending on the ecology of each one of these regions. Nevertheless, more homogeneous and intermediate values of both antioxidant activity and physicochemical properties were obtained for these honeys. The results obtained in this work indicate, in particular monofloral honey from specific botanical origins can be a good source of antioxidants. Furthermore it was observed that honeys with light color, usually with wider consumer acceptance showed the lower values for antioxidant activity.

#### PO81

### Avaliação do conhecimento sobre o CLA e predisposição para o seu consumo por estudantes universitários

Kelly Ascenção (1,2), José Carlos Andrade (2), Pedro Moreira (3)

(1) Faculdade de Ciências da Universidade do Porto  
(2) Instituto Superior de Ciências da Saúde Norte – CESPU  
(3) Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: Ácido Linoleico Conjugado (CLA) é a designação genérica atribuída a um grupo de isómeros estruturais e geométricos derivados do ácido linoleico (LA).