



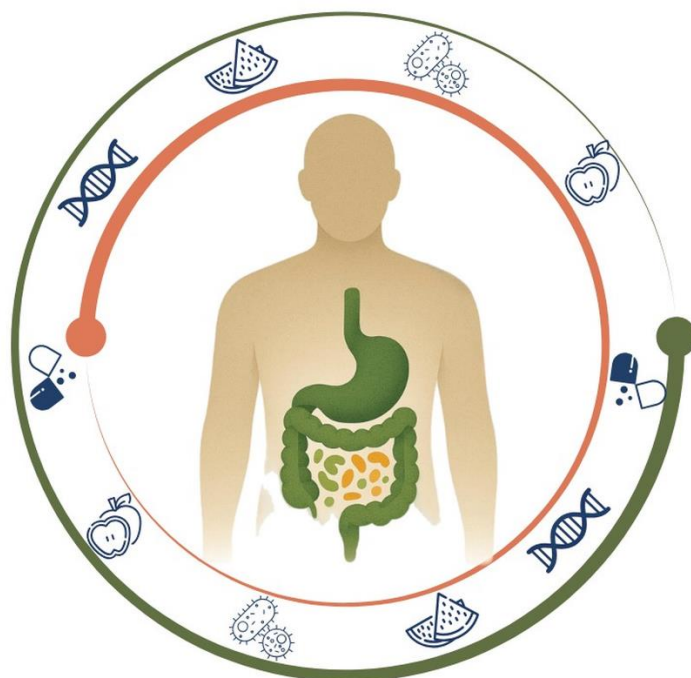
RBCS

REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Anais

II Brazilian conference on nutrition,
gut microbiome, health, and disease
&
Iv international symposium –
advances in obesity treatment

2026
ANO



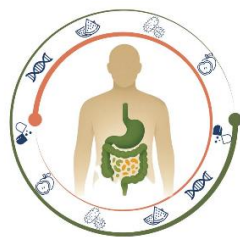
**II BRAZILIAN CONFERENCE ON
NUTRITION, GUT MICROBIOME,
HEALTH, AND DISEASE**

**IV INTERNATIONAL SYMPOSIUM -
ADVANCES IN OBESITY TREATMENT**

13 a 14/09/2025

Hotel Nord Luxxor Cabo Branco

João Pessoa - Paraíba – Brasil



II BRAZILIAN CONFERENCE ON
NUTRITION, GUT MICROBIOME,
HEALTH, AND DISEASE

IV INTERNATIONAL SYMPOSIUM -
ADVANCES IN OBESITY TREATMENT

COMISSÃO CIENTÍFICA

José Luiz de Brito Alves
Vinícius José Baccin Martins
Rafaela Lira Formiga de Lima
João Felipe Mota
Alexandre Coelho Serquiz
Helioswilton Sales de Campos

COMISSÃO ORGANIZADORA

José Luiz de Brito Alves
João Felipe Mota
Flávia Campos Corgosinho Xavier
Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque
Renata Adrielle Lima Vieira

APRESENTAÇÃO

A II Brazilian Conference on Nutrition, Gut Microbiome, Health, and Disease & IV International Symposium – Advances in Obesity Treatment, realizada entre os dias 13 e 14 de setembro de 2025, na cidade de João Pessoa - Paraíba, mostrou-se um fórum de excelência para a discussão de temas na vanguarda das ciências da saúde. Esta publicação reúne 67 resumos científicos que refletem o rigor e a diversidade das pesquisas apresentadas, abordando desde estratégias nanotecnologias e modulação da microbiota intestinal até intervenções nutricionais complexas e avanços no tratamento da obesidade.

Estes resumos são fruto da dedicação de pesquisadores, docentes e estudantes de vários Estados e centros de pesquisa brasileiros comprometidos com a produção de conhecimento que impacta diretamente a prática clínica e a saúde pública. Através de revisões sistemáticas, estudos experimentais e relatos de experiência, estes anais oferecem um panorama atualizado sobre o eixo intestino-cérebro, a segurança alimentar e o manejo de doenças crônicas não transmissíveis.

Esperamos que este material sirva como uma referência útil para promoção de discussões e colaborações científicas voltadas ao aprimoramento do bem-estar humano.

Comissão Organizadora

SUMÁRIO

1. ESTRATÉGIA NANOTECNOLÓGICA INOVADORA PARA O CONTROLE DA INFECÇÃO INTESTINAL POR ESCHERICHIA COLI	09
2. INFLUÊNCIA DO MEIO DE CULTIVO NA DEGRADAÇÃO DO GLÚTEN POR CEPAS ISOLADAS DE SUBPRODUTOS DE FRUTOS DO CERRADO	10
3. NÍVEIS DE CCL2 RELACIONADOS AO GANHO DE PESO MATERNO GESTACIONAL E O IMPACTO NO IMC DE RECÉM-NASCIDOS	11
4. EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS EM MARCADORES INFLAMATÓRIOS E METABÓLICOS APÓS BY-PASS GÁSTRICO	12
5. GUT MICROBIOTA ALPHA DIVERSITY AND CHILDHOOD PSYCHOLOGICAL STRESS: AN EXPLORATORY PREDICTION ANALYSIS.....	13
6. IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE SIMBIÓTICOS SOBRE O ÍNDICE HOMA-IR EM MULHERES COM SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE	14
7. NANOCARREADORES COM PROPRIEDADES ANTIBACTERIANAS E CICATRIZANTES PARA FERIDAS DA CAVIDADE BUCAL: AN OVERVIEW.....	15
8. CALORIC RESTRICTION AND TIME-RESTRICTED FEEDING INDUCE MORPHOLOGICAL AND INFLAMMATORY ALTERATIONS IN THE GUT MUCOSA OF HEALTHY WISTAR RATS	16
9. EFFECTS OF ALTERNATE-DAY MODIFIED FASTING ON THE HEPATIC AND GUT FATTY ACID PROFILE OF ADULT RATS	17
10. FORÇA DE PREENSÃO PALMAR COMO INDICADOR DE SARCOPENIA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UM HOSPITAL ESPECIALIZADO NO AGRESTE DE PERNAMBUCO	18
11. AVALIAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA E DA ESPESSURA DO QUADRÍCEPS FEMORAL EM PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM NEOPLASIA GASTROINTESTINAL EM UMA UNIDADE HOSPITALAR ESPECIALIZADA DO AGRESTE DE PERNAMBUCO.....	19
12. COMPORTAMENTO DOS PAIS DURANTE AS REFEIÇÕES E SEU EFEITO NOS HÁBITOS ALIMENTARES INFANTIS	20
13. TEOR DE GORDURA NA COMPOSIÇÃO DO LEITE MATERNO E SUA RELAÇÃO COM FATORES MATERNOS	21
14. CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA AJUSTADA PELO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL NO RASTREAMENTO DA SARCOPENIA EM IDOSOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA	22
15. POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL ELABORADO COM FACHEIRO (PILOSOCEREUS PACHYCLADUS) E BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁTICAS	23
16. ESTABILIDADE GASTROINTESTINAL IN VITRO DA ENZIMA FIBRINOLÍTICA DE ARTHROSPIRA PLATENSIS	24
17. PADRÃO ALIMENTAR E SUA INFLUÊNCIA NA MICROBIOTA INTESTINAL E RISCO CARDIOVASCULAR	25
18. USO DE PROBIÓTICOS NA MODULAÇÃO INTESTINAL PARA O TRATAMENTO DE MULHERES COM INFERTILIDADE	26

19. DISBIOSE INTESTINAL, INFLAMAÇÃO E OBESIDADE: QUAL A RELAÇÃO?	27
20. RELAÇÃO DA FIBROSE NO TECIDO ADIPOSE BRANCO COM MARCADORES HEPÁTICOS E CONSUMO ALIMENTAR EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE	28
21. RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO E CONSUMO ALIMENTAR E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE	29
22. PREVALÊNCIA DE DISBIOSE INTESTINAL EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA	30
23. RELAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E FUNÇÃO GASTROINTESTINAL EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE	31
24. MAIOR CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ESTÁ ASSOCIADO COM AUMENTO DA RESISTÊNCIA À INSULINA EM MULHERES	32
25. SUPLEMENTAÇÃO DE ÔMEGA-3 DURANTE A GESTAÇÃO POR MÃES DE LACTENTES DIAGNOSTICADOS COM FIBROSE CÍSTICA	33
26. CONSUMO DE EMBUTIDOS E SUA RELAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO	34
27. FAMÍLIA NA MESA: CONSUMO DE REFEIÇÕES COM OS PAIS POR ADOLESCENTES DE MACEIÓ/AL	35
28. FILME COMESTÍVEL CONTENDO NANOPARTÍCULAS DE SUPERFÍCIE MODIFICADA CONTENDO ONCO-A: PRODUTO PROMISSOR PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS?	36
29. GINCANAS COMO PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: EXPERIÊNCIAS VIVENCIADAS POR ESTUDANTES EM LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO	37
30. TENDÊNCIA TEMPORAL DO EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM ADULTOS ACOMPANHADOS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DA PARAÍBA (2008-2024)	38
31. AVALIAÇÃO DOS EFEITOS INDUZIDOS PELA SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM POLPA DE MANGABA FERMENTADA COM LA-5 + LC-1 NOS PARÂMETROS CARDIOVASCULARES	39
32. AVALIAÇÃO DOS EFEITOS INDUZIDOS PELA SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM POLPA DE MANGABA FERMENTADA COM LA-5 + LC-1 NA REATIVIDADE VASCULAR	40
33. EXPANSION OF THE VEGETARIAN MARKET IN COLLECTIVE FOOD SERVICES: A REVIEW OF NUTRITIONAL QUALITY AND EMERGING DIETARY TRENDS	41
34. FATORES ASSOCIADOS AO USO DE PLANTAS MEDICINAIS NA GESTAÇÃO	42
35. TENDÊNCIA TEMPORAL DO EXCESSO DE PESO E OBESIDADE E ADULTOS ACOMPANHADOS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DO ACRE (2008-2024)	43
36. DETERMINAÇÃO DO POTENCIAL TECNOFUNCIONAL DO ARROZ VERMELHO (ORYZA SATIVA L.) CULTIVADO NO ESTADO DA PARAÍBA	44

37. INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NO MANEJO DA OBESIDADE E REDUÇÃO DO RISCO CARDIOVASCULAR	45
38. NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D ESTÃO ASSOCIADOS À QUALIDADE DE VIDA EM DERMATOLOGIA E À GRAVIDADE DA PSORÍASE EM HOMENS COM EXCESSO DE PESO	46
39. AVALIAÇÃO IN VITRO E IN SILICO DO INIBIDOR DE TRIPSINA ISOLADO DE SEMENTES DE TAMARINDO SOBRE A α -AMILASE	47
40. MICROBIOTA INTESTINAL E SUA ASSOCIAÇÃO COM RESISTÊNCIA À INSULINA EM CRIANÇAS	48
41. AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE LACTOBACILLUS FERMENTUM EM NUTRACÊUTICO DE BETERRABA INTEGRAL DURANTE A DIGESTÃO GASTROINTESTINAL SIMULADA	49
42. AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE GELEIA PROBIÓTICA DE UVA (VITIS VINÍFERA L.) E BATATA-DOCE (IPOMOEA BATATAS L.)	50
43. SUPLEMENTAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS COMO ESTRATÉGIA ADJUVANTE NO MANEJO DE RETOCOLITE ULCERATIVA: UMA REVISÃO	51
44. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA PROBIÓTICA DE UVA (VITIS VINÍFERA L.) E BATATA-DOCE (IPOMOEA BATATAS L.)	52
45. RELAÇÃO ENTRE FIBROSE NO TECIDO ADIPOSEO E ENDOTROFINA PLASMÁTICA COM A PERDA DE PESO APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA E METABÓLICA	53
46. EFEITO DO JEJUM INTERMITENTE E DA SUA MANUTENÇÃO EM LONGO PRAZO SOBRE PARÂMETROS SOMÁTICOS E PERFIL GLICÍDICO DE RATAS SAUDÁVEIS	54
47. RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE BELARMINO-WAITZBERG E CITOCINAS INFLAMATÓRIAS EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE	55
48. EXCESSO DE PESO, SAÚDE MENTAL E QUALIDADE DE VIDA EM PARTICIPANTES DO PROGRAMA ACADEMIA DA SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG	56
49. SELETIVIDADE ALIMENTAR EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: IMPLICAÇÕES PARA A DIVERSIDADE DA MICROBIOTA INTESTINAL	57
50. INSATISFAÇÃO CORPORAL E FATORES ASSOCIADOS EM ADULTOS JOVENS BRASILEIROS	58
51. EFEITO DO JEJUM INTERMITENTE E DA SUA MANUTENÇÃO EM LONGO PRAZO SOBRE O COMPORTAMENTO DO TIPO ANSIOSO EM RATAS SAUDÁVEIS	59
52. RASTREAMENTO DA DISBIOSE INTESTINAL EM PACIENTES COM ESCLEROSE LATERAL AMIOTRÓFICA UTILIZANDO O QUESTIONÁRIO DYS-R	60
53. PROBIÓTICOS E CÂNCER COLORRETAL: REVISÃO INTEGRATIVA DAS EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS SOBRE PREVENÇÃO E TRATAMENTO	61
54. CORRELAÇÃO ENTRE IMC PRÉ-GESTACIONAL E INCIDÊNCIA DE DIABETES GESTACIONAL EM GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE	62
55. LITTER SIZE REDUCTION STIMULATE MUCIN-2 EXPRESSION IN AN EXPERIMENTAL METABOLIC IMPRINTING INSULIN RESISTANCE MODEL	63

56. PROSPECÇÃO IN SILICO DE PEPTÍDEOS HIPOGLICEMIANTE DERIVADOS DE UM INIBIDOR DE TRIPSINA COMO POTENCIAIS INIBIDORES DA α -AMILASE	64
57. RELEVÂNCIA NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE COMPOSTOS BIOATIVOS PRESENTES EM ESPÉCIES DO GÊNERO SPONDIAS	65
58. ASSOCIAÇÃO ENTRE DEPRESSÃO E ESTADO NUTRICIONAL ENTRE MINORIAS SEXUAIS NO BRASIL	66
59. EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE TRIPTOFANO NO TRANSTORNO DEPRESSIVO: REVISÃO SISTEMÁTICA COM METANÁLISE	67
60. KOMBUCHA À BASE DE PALMA (OPUNTIA FICUS-INDICA): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, ANTIOXIDANTE E MICROBIOLÓGICA DE UMA BEBIDA FUNCIONAL INOVADORA	68
61. FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE COPRODUTO DE UMBU-CAJÁ (SPONDIAS SPP.)	69
62. TERAPIA ADJUNTA COM ÓLEO DE CBD FULL-SPECTRUM E INSULINA MELHORA ASPECTOS METABÓLICOS NO DIABETES TIPO 1	70
63. EFEITOS DE UM NUTRACÊUTICO À BASE DE PLEUROTUS OSTREATUS E LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM SOBRE PARÂMETROS METABÓLICOS E CARDIOVASCULARES EM RATOS ESPONTANEAMENTE HIPERTENSOS	71
64. BENEFÍCIOS DE ALIMENTOS VEGETAIS FERMENTADOS PARA A SAÚDE INTESTINAL	72
65. ADMINISTRAÇÃO ORAL DE LACTICASEIBACILLUS RHAMNOSUS GG SOBRE O GANHO PONDERAL E COMPOSIÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL DE RATOS WISTAR ALIMENTADOS COM DIETA RICA EM GORDURA E FRUTOSE	73
66. AVALIAÇÃO DA DESNUTRIÇÃO NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: IMPLICAÇÕES CLÍNICAS E PROGNÓSTICAS	74
67. O PAPEL DA MICROBIOTA INTESTINAL NA RESPOSTA INFLAMATÓRIA E SUA RELAÇÃO COM ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS ANTI- INFLAMATÓRIAS	75

ESTRATÉGIA NANOTECNOLÓGICA INOVADORA PARA O CONTROLE DA INFECÇÃO INTESTINAL POR ESCHERICHIA COLI

Autores: Jaqueline Barbosa De Souza, Pedro Bernardo Duarte Maia, Jeferson Ricardo Da Silva, Davi De Lacerda Coriolano, Luis André de Almeida Campos, Isabella Macário Ferro Cavalcanti

Resumo

Introdução: A disbiose intestinal causada por cepas patogênicas de *Escherichia coli* está associada a diversos distúrbios gastrointestinais e sistêmicos, contribuindo para processos inflamatórios e piora de condições clínicas preexistentes. O controle eficaz dessas bactérias representa um desafio terapêutico, uma vez que os antibióticos convencionais podem apresentar limitações relacionadas à biodisponibilidade, toxicidade e resistência bacteriana. Nesse contexto, a nanotecnologia surge como alternativa promissora, destacando-se sistemas de liberação controlada, como lipossomas, capazes de potencializar a ação antimicrobiana e otimizar o perfil farmacológico dos fármacos.

Objetivos: Desenvolver e caracterizar lipossomas revestidos com quitosana encapsulando ciprofloxacino (Lipo-CIPRO-Qui) e avaliar sua atividade frente a cepas de *E. coli* clinicamente relevantes.

Metodologia: Os lipossomas foram obtidos pelo método de hidratação do filme lipídico seguido de sonicação, sendo posteriormente revestidos com quitosana pela técnica drop-wise. As formulações foram caracterizadas quanto ao diâmetro hidrodinâmico, índice de polidispersão (PDI), potencial zeta e pH, e foi avaliada a estabilidade em dispersão por 120 dias. A atividade antimicrobiana foi avaliada frente a cepas patogênicas de *E. coli*, como *E. coli* ATCC 25922, NCTC 13846 e H10407 por meio da determinação das concentrações inibitória mínima (CIM) e bactericida mínima (CBM).

Resultados: O Lipo-CIPRO-Qui apresentou diâmetro médio de $109,9 \pm 1,9$ nm, PDI de 0,248, potencial zeta de $+12,9 \pm 1,2$ mV e pH 5,1, e evidenciou-se estabilidade coloidal pelo período analisado. Quanto à atividade antimicrobiana, a formulação apresentou CIM/CBM de 7,81/7,81 µg/mL frente a *E. coli* ATCC 25922 e NCTC 13846, e de 3,91/3,91 µg/mL contra *E. coli* H10407, demonstrando efeito bactericida.

Conclusão: A tecnologia desenvolvida alia estabilidade físico-química e atividade antimicrobiana contra cepas patogênicas de *E. coli*, evidenciando seu potencial como abordagem inovadora para o controle de infecções intestinais, com relevância clínica e aplicabilidade translacional.

Palavras-chave: Disbiose; Resistência bacteriana; Quitosana; Liberação controlada de fármacos; Ciprofloxacino.

INFLUÊNCIA DO MEIO DE CULTIVO NA DEGRADAÇÃO DO GLÚTEN POR CEPAS ISOLADAS DE SUBPRODUTOS DE FRUTOS DO CERRADO

Autores: Ana Luisa Andrade Silva, Renatta Pereira Barbosa Damasceno, Jéssica Pereira Barbosa, Patrícia Amaral Souza Tette

Resumo

Introdução: O glúten é uma proteína presente em cereais e pode estar associada a distúrbios, como a doença celíaca e a sensibilidade ao glúten não celíaca. Além da dieta livre de glúten, estudos vêm buscando alternativas de tratamento, como a utilização de bactérias ácido lácticas, as quais podem apresentar potencial de reduzir a alergenicidade do trigo. Nesse sentido, estudos sugerem que a capacidade de degradação do glúten por microrganismos pode aumentar após contato prévio com esta proteína, através da formação de metabólitos.

Objetivo: Avaliar o potencial de cepas isoladas de subprodutos de frutos do Cerrado, na degradação do glúten após crescimento em diferentes meios líquidos.

Metodologia: As cepas *Lactiplantibacillus plantarum*/pentosus 9, M1 e M3, *Pediococcus acidilactici* M7 e P2, e *Weissella cibaria*/confusa M2 foram reativadas em caldo MRS e inoculadas em diferentes meios líquidos, sendo eles: MRS, Sem Fonte de Carbono (SFC - sem glicose, adicionado de glúten), e Fonte de Carbono e Glúten (FCG - água destilada suplementada por glicose e glúten). As cepas foram mantidas em anaerobiose a 37°C, e retiradas amostras nos dias 1, 2, 4 e 8. Em cada tempo, as amostras foram inoculadas através de microgotas em ágar MRS modificado (sem glicose, adicionado de glúten). As análises foram realizadas após 24h, através do Índice de Degradação do Glúten, o qual avalia a presença de halos ao redor das colônias.

Resultado e discussão: As cepas não apresentaram halos de degradação, não havendo diferença entre os microrganismos inoculados em meios contendo glúten, para aqueles que tiveram a glicose como principal fonte de carbono.

Conclusão: Dessa forma, os resultados deste estudo não corroboram a hipótese de que a exposição prévia ao glúten induz uma maior capacidade de degradação. A investigação utilizando novas cepas é necessária para a busca de potenciais alternativas terapêuticas e desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: Bactérias Ácido Lácticas; Cerrado; Subprodutos; Glúten.

NÍVEIS DE CCL2 RELACIONADOS AO GANHO DE PESO MATERNO GESTACIONAL E O IMPACTO NO IMC DE RECÉM-NASCIDOS

Autores: Maria Isabel Ferreira Cavalcante, Flávia Nunes De Lima Barroso, Rayssa Gomes Santos Palmeira, Érika Alves da Silva, MATHEUS SILVA DUARTE DE OLIVEIRA, Geovanna Torres De Paiva, Leonardo Alves Guedes, Sandrelli Meridiana De Fátima Ramos Dos Santos Medeiros, Fabrine Felipe Hilario, Naiara Naiana Dejaní

Resumo

Introdução: O ganho de peso gestacional (GPG) excessivo está associado a um perfil inflamatório desregulado, com possíveis impactos negativos no desenvolvimento fetal. Citocinas como a CCL2 podem ter papel importante nesse processo, influenciando o crescimento intrauterino e aumentando o risco de macrosomia.

Objetivo: Avaliar os níveis placentários da quimiocina CCL2 em diferentes perfis de GPG e investigar sua associação com parâmetros do desenvolvimento fetal.

Métodos: O estudo foi realizado em um hospital público brasileiro, com a participação de 64 gestantes em trabalho de parto e seus respectivos recém-nascidos. Foram incluídas mulheres com idade ≥ 18 anos, sem histórico de tabagismo, alcoolismo, doenças psiquiátricas, infecções ativas, alterações fetais ou natimortalidade. Todas estavam em gestação única e a termo. A inclusão ocorreu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal da Paraíba (nº 4.952.905) e contou com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH). A coleta do vilo placentário foi realizada na sala de parto. Os níveis da quimiocina CCL2 foram analisados por meio de ensaio imunoenzimático (ELISA), utilizando kit da marca eBioscience, conforme protocolo estabelecido pelo fabricante. As informações antropométricas dos recém-nascidos, além de dados maternos, como altura, peso pré-gestacional e peso no momento do parto, foram extraídas dos prontuários clínicos. Para análise estatística, utilizou-se o teste de correlação de Spearman.

Resultados: Foi observada correlação positiva entre GPG e níveis placentários de CCL2 ($p = 0,046$), e correlação inversa entre CCL2 e IMC neonatal ($p = 0,016$). Não houve associações significativas entre CCL2 e IMC materno ou outras medidas neonatais.

Conclusão: O aumento da CCL2 em gestantes com maior GPG sugere papel da quimiocina na mediação de processos inflamatórios intrauterinos, influenciando o desenvolvimento ponderal fetal.

Palavras-chave: Citocinas; Gestação; Neonatal; CCL2; IMC.

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS EM MARCADORES INFLAMATÓRIOS E METABÓLICOS APÓS BY-PASS GÁSTRICO

Autores: Alessandra Silva Araújo, Thayza Christina Montenegro Stamford, Isabella Macário Ferro Cavalcanti, Luis André de Almeida Campos, Fabiana Cristina Lima Da Silva Pastich Gonçalves

Resumo

Introdução: A obesidade é uma doença crônica multifatorial de prevalência crescente, associada a fatores genéticos, ambientais, metabólicos e emocionais, além de alterações na microbiota gastrointestinal. Seu manejo envolve tratamentos farmacológicos, comportamentais e, em casos graves, cirurgia bariátrica, sendo o Bypass Gástrico em Y de Roux (BGYR) a técnica mais utilizada no Brasil. A BGYR modifica a microbiota intestinal e estudos indicaram que a suplementação com probióticos pode ser benéfica no pós-operatório, auxiliando no reequilíbrio da flora intestinal, na melhora de sintomas gastrointestinais e na produção de metabólitos relevantes para a saúde metabólica.

Objetivos: avaliar a influência da suplementação com probióticos sobre metabólitos inflamatórios e analisar alterações no perfil glicêmico e lipídico.

Metodologia: revisão integrativa realizada por meio de levantamento de artigos nas bases ScienceDirect e PubMed, publicados entre 2015 e março de 2025. Ensaios clínicos randomizados e não randomizados conduzidos em humanos foram incluídos.

Resultados: após aplicação dos critérios de exclusão, 8 artigos foram selecionados e esses estudos evidenciaram heterogeneidade. Quanto aos marcadores inflamatórios, alguns relataram reduções significativas em IL-6 e TNF- α , enquanto outros não observaram diferenças, possivelmente em função do efeito imunoestimulatório de determinadas cepas. Em relação aos desfechos metabólicos, observaram-se benefícios mais consistentes, como melhora no perfil lipídico, aumento da secreção de incretinas, melhor controle glicêmico e alterações favoráveis em metabólitos.

Conclusão: a suplementação probiótica após BGYR apresentou potencial para modular a resposta inflamatória, melhorar parâmetros metabólicos e contribuir para o estado nutricional. Entretanto, a heterogeneidade metodológica limitou a generalização dos achados, reforçando a necessidade de estudos futuros padronizados quanto a cepas, doses, tempo de intervenção e características dos pacientes.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica; Probióticos; Simbióticos; Gastroplastia.

GUT MICROBIOTA ALPHA DIVERSITY AND CHILDHOOD PSYCHOLOGICAL STRESS: AN EXPLORATORY PREDICTION ANALYSIS

Autores: Tainá Patrícia Teixeira Bezerra, Vinícius José Baccin Martins, Carla Alexandra Da Silva Moita Minervino, José Luiz de Brito Alves

Resumo

Introduction: Gut microbiota diversity has been investigated as a potential factor associated with psychological stress due to its relationship with neurophysiological processes. Previous findings remain inconsistent, highlighting the need for further exploratory evaluations.

Objectives: To examine whether indices of gut microbiota alpha diversity (Chao1, ACE, Shannon, Simpson, InvSimpson, and Fisher) predict dichotomized psychological stress in children, and to compare groups and predictive models.

Methodology: The sample consisted of 49 children. Childhood stress was measured using the Childhood Stress Scale (ESI). Gut microbiota alpha diversity was assessed through fecal DNA extraction and 16S sequencing. Logistic regressions were conducted, with stress as the dependent variable and diversity indices as predictors. Assumptions were verified, and multicollinearity was assessed using the Variance Inflation Factor (VIF), with exclusion of critical indices. Models were compared using Akaike (AIC) and Bayesian (BIC) criteria. The project received ethical approval under registration CAAE: 53905321.9.0000.5188.

Results: The initial model showed no significance ($T_{jur} R^2=0.109$; $p=0.65$; $AIC=49.715$; $BIC=60.602$). After excluding Chao1 and Fisher, multicollinearity decreased, but models remained unstable ($T_{jur} R^2=0.068$; $p=0.62$; $AIC=47.311$; $BIC=55.088$). Between Simpson and InvSimpson, InvSimpson showed slightly better performance ($AIC=45.316$; $BIC=51.537$) versus ($AIC=45.317$; $BIC=51.539$). Therefore, the final model with InvShannon, ACE, and Shannon was more parsimonious but still showed no significance or effect ($T_{jur} R^2=0.068$; $p=0.46$). Comparative tests corroborated regression findings: Chao1 ($p=0.67$; $d=0.32$), Shannon ($p=0.438$; $d=-0.24$), InvSimpson ($p=0.44$; $d=-0.24$), Fisher ($p=0.70$; $d=0.12$), Simpson ($p=0.65$; $d=-0.22$), and ACE ($p=0.53$; $d=0.22$).

Conclusion: Findings showed that gut microbiota diversity indices were not associated with psychological stress. Excluding collinear variables improved model stability, but effects remained null, suggesting that alpha diversity alone does not represent a robust predictor of childhood stress. Future research should include other exploratory variables, such as beta diversity and specific taxa.

Palavras-chave: Stress; Microbiota; Gut; Childhood.

IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE SIMBIÓTICOS SOBRE O ÍNDICE HOMA-IR EM MULHERES COM SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS: REVISÃO SISTEMÁTICA E META-ANÁLISE

Autores: Diógenes Alves de Araújo, Jaielson Yandro Pereira da Silva, Rafaela Lira Formiga Cavalcanti De Lima

Resumo

Introdução: A síndrome dos ovários policísticos associa-se à resistência à insulina, agravando complicações cardiometabólicas. Evidências sugerem que simbióticos modulam a microbiota intestinal, mas sua eficácia no HOMA-IR em mulheres com SOP permanece incerta.

Objetivos: Avaliar o impacto da suplementação com simbióticos no HOMA-IR em mulheres com SOP, por meio de uma revisão sistemática e meta-análise.

Metodologia: Realizou-se uma revisão sistemática e meta-análise segundo as diretrizes PRISMA, incluindo ensaios clínicos randomizados com mulheres adultas diagnosticadas com SOP que receberam simbióticos (≥ 8 semanas) versus placebo, tendo o HOMA-IR como desfecho primário. As buscas foram feitas em bases de dados reconhecidas (PubMed, Embase e Cochrane CENTRAL) desde o início de seus registros até agosto de 2025, utilizando termos como “polycystic ovary syndrome”, “synbiotics” e “HOMA-IR”. As análises foram realizadas no software Cochrane Review Manager (RevMan), utilizando modelo de efeitos aleatórios por máxima verossimilhança restrita (REML). As medidas de efeito foram expressas como diferença média (MD) e intervalos de confiança de 95%, além da estatística de heterogeneidade (I^2).

Resultados: Dos 35 registros iniciais, após triagem de duplicatas e elegibilidade, seis estudos foram incluídos, totalizando 382 participantes (195 no grupo simbiótico e 187 no controle). As pacientes tinham entre 15 e 48 anos, com IMC médio acima de 25 kg/m². A suplementação com simbióticos reduziu significativamente o HOMA-IR em comparação ao placebo (MD - 0,81; IC95% -1,25 a -0,36; $p < 0,001$), com moderada heterogeneidade ($I^2 = 66\%$). Esses resultados indicam um efeito benéfico dos simbióticos na sensibilidade à insulina em mulheres com SOP, possivelmente mediado por alterações favoráveis na composição e função da microbiota intestinal.

Conclusão: Em síntese, os achados sugerem que a suplementação de simbióticos pode melhorar a sensibilidade à insulina em mulheres com SOP, embora evidenciem limitações metodológicas nos estudos incluídos, como amostras reduzidas e variações no protocolo de intervenção, reforçando a necessidade de ECRs maiores.

Palavras-chave: Microbioma Gastrointestinal; Resistência à Insulina; Saúde da Mulher; Prebióticos; Probióticos.

NANOCARREADORES COM PROPRIEDADES ANTIBACTERIANAS E CICATRIZANTES PARA FERIDAS DA CAVIDADE BUCAL: AN OVERVIEW.

Autores: Jonathas Josimar da Silva, Gabriel Victor Francisco Da Silva, Mariana Gomes Lucena, Ellen Beatriz Araújo De Lima, Ester Andrade Do Nascimento, Elielson Francisco Fernandes Ferreira, ANDREZA TALLYNE DE AGUIAR SILVA, LEANDRO PAES DE BRITO, Iago Dillion Lima Cavalcanti, Mariane Cajubá de B Lira

Resumo

Introdução: O tratamento de feridas bucais ainda enfrenta limitações, dentre vários fatores, à variedade da microbiota bucal. As diversas bactérias presentes favorecem a colonização das lesões e formação de biofilmes resistentes, dificultando a ação dos fármacos. Diante desse desafio, torna-se necessário o desenvolvimento de estratégias terapêuticas mais eficazes. Assim, a utilização de nanossistemas, contendo fármacos são alternativas inovadoras, uma vez que podem associar propriedades antibacterianas e cicatrizantes.

Objetivo: Investigar as evidências disponíveis sobre o uso de nanocarreadores no tratamento de feridas bucais, fazendo um comparativo às terapias convencionais.

Metodologia: Realizou-se levantamento nas bases ScienceDirect e PubMed, utilizando os descritores nanocarriers, oral injury e antibacterial potential, entre 2005 e 2025, com o operador booleano “AND”. Foram incluídos artigos originais que avaliaram nanocarreadores quanto à cicatrização de feridas e atividade antibacteriana; excluíram-se revisões, teses e publicações em línguas diferentes de português e inglês. Os parâmetros analisados foram potencial zeta, índice de polidispersão, eficiência de encapsulação, perfil de liberação, atividade antibacteriana e efeitos cicatrizantes.

Resultados: Dos 214 artigos, 6 atenderam aos critérios. Os estudos avaliaram nanossistemas à base de polímeros naturais, lipossomas e estruturas metal-orgânicas (MOFs). Entre as cepas, 83,3% investigaram *Staphylococcus aureus*, 20% *Escherichia coli* e 16% *Streptococcus mutans*. Os nanossistemas demonstraram estabilidade, alta eficiência de encapsulação e, no caso dos MOFs, liberação controlada do fármaco por até nove dias. Ensaios in vitro mostraram inibição de 100% para *S. aureus*, 90% para *E. coli* e 85% para *S. mutans*. Fibroblastos tratados apresentaram viabilidade superior a 80% e maior migração, indicando efeito cicatrizante. O tempo de cicatrização foi reduzido de 10–14 dias nos controles para 5–7 dias nos grupos tratados.

Conclusão: De acordo com os artigos, os nanossistemas mostram-se eficazes para feridas bucais, combinando ação antibacteriana e cicatrizante, com potencial translacional para curativos inteligentes e sistemas de liberação de fármacos em odontologia.

Palavras-chave: Nanocarriers; Oral injury; Antibacterial potential.

CALORIC RESTRICTION AND TIME-RESTRICTED FEEDING INDUCE MORPHOLOGICAL AND INFLAMMATORY ALTERATIONS IN THE GUT MUCOSA OF HEALTHY WISTAR RATS

Autores: Fernanda Beatriz Lima do Nascimento, Naís Lira Soares, Artur D' Angelo da Silva Andrade, Victor Augusto Mathias Dorand, Thomas Keven Lira de Macedo, Harley Mateus Coutinho Correia Santos, Adriano Alves, Kamila Sabino Batista, Jailane de Souza Aquino

Resumo

Introduction: Time-restricted feeding (TRF) has gained popularity in recent years as an alternative strategy to caloric restriction (CR). However, most studies have been conducted in individuals with chronic diseases, despite the increasing adoption of this practice by healthy individuals seeking potential health benefits.

Objectives: To compare the effects of TRF, CR, and ad libitum feeding on the gut morphometry and immunohistochemistry of healthy rats.

Métodos: The study was approved by the Animal Ethics Committee of the Federal University of Paraíba (UFPB) (protocol no 2629090322). Thirty Wistar rats, $\pm$ 90 days old, were randomly allocated into three groups (10 rats per group): Control (CON): ad libitum access to feed; CR: 80% of the ad libitum intake of the CON group; TRF: ad libitum access to feed for 8 h, followed by 16 h of fasting, over a period of 4 weeks. The feed provided contained 311 kcal per 100 g, consisting of 57% carbohydrates, 28% protein, and 14% lipids. Gut villi were assessed by morphometric analysis, and the immunopositive labelling areas of Toll-like receptor 4 (TLR4) and nuclear factor kappa B (NF- κ B) in the colon were evaluated. Data were analysed using one-way ANOVA, with a 5% level of significance.

Results: Morphometric analysis revealed that the CR (58.08 ± 7.52 μ m) and TRF (49.58 ± 6.40 μ m) groups exhibited shorter villi compared to CON (125.00 ± 15.27 μ m). The TLR4 labelling area was greater in the CR group (100.80 ± 6.49 area/ μ m²), followed by TRF (91.58 ± 6.13 area/ μ m²), compared with CON (57.14 ± 4.74 area/ μ m²). Both experimental groups also showed increased NF- κ B labelling (CR: 71.10 ± 12.31 area/ μ m²; TRF: 76.20 ± 9.25 area/ μ m²) versus CON (29.10 ± 2.23 area/ μ m²).

Conclusion: Both CR and TRF negatively affected the gut structure, as they reduced villus height and increased inflammatory markers in healthy rats.

Palavras-chave: Gut; intermittent fasting; NF- κ B; caloric restriction; TLR4.

EFFECTS OF ALTERNATE-DAY MODIFIED FASTING ON THE HEPATIC AND GUT FATTY ACID PROFILE OF ADULT RATS

Autores: Thomas Keven Lira de Macedo, Harley Mateus Coutinho Correia Santos, Alana Natália Vasconcelos de Araújo, Januse Míllia Dantas de Araújo, Maria Letícia da Veiga Dutra, Rosianne Assis de Sousa Tsujisaki, Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro, Náís Lira Soares, Jailane de Souza Aquino

Resumo

Introduction: Alternate-day modified fasting (ADMF) has gained popularity due to its ease of adherence. Although most studies have focused on individuals with chronic diseases, healthy individuals have also adopted this practice in pursuit of improvements in quality of life, which has raised scientific interest regarding its effects.

Objectives: To evaluate the effects of ADMF on the profile of hepatic and gut fatty acids (FA). **METHODS:** The study was approved by the Ethics Committee of UFPB (No 2629090322). Sixteen Wistar rats, aged approximately 200 days, were randomly assigned to two groups (8 rats per group): control group (CON), with ad libitum access to feed; and ADMF group: 24 h of ad libitum feeding, followed by 24 h access to 25% of the previous day's ad libitum intake, for a period of 4 weeks. The feed provided contained 311 kcal, contained 57% carbohydrates, 28% proteins, and 14% lipids per 100 g. Hepatic and gut lipids were extracted and subsequently esterified for FA profile analysis by gas chromatography. Data were analysed using Student's t-test at 5% significance level.

Results: In the ADMF group, a reduction was observed in gut palmitic FA (CON: $32.61 \pm 0.77\%$; ADMF: $26.95 \pm 3.10\%$) and linoleic FA (CON: $39.88 \pm 0.22\%$; ADMF: $30.39 \pm 3.33\%$), whereas stearic FA increased ($8.08 \pm 0.27\%$) compared with the control group ($4.38 \pm 0.18\%$). This was accompanied by a consequent reduction in the percentage of total polyunsaturated FA (CON: $66.04 \pm 2.33\%$; ADMF: $55.16 \pm 4.86\%$), while saturated FA remained similar (CON: $39.24 \pm 1.40\%$; ADMF: $37.07 \pm 4.20\%$). No differences were found in hepatic palmitic FA (CON: $23.25 \pm 0.40\%$; ADMF: $23.90 \pm 0.38\%$) or stearic FA (CON: $26.24 \pm 1.43\%$; ADMF: $23.86 \pm 2.74\%$).

Conclusion: ADMF modulated the composition of gut FA in healthy rats, although it did not induce relevant changes in hepatic FA.

Palavras-chave: Fatty acids, gut, intermittent fasting, liver.

FORÇA DE PREENSÃO PALMAR COMO INDICADOR DE SARCOPENIA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UM HOSPITAL ESPECIALIZADO NO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Autores: Claudenise Caldas Da Silva Dantas Viegas, Ana Beatriz Aguiar Da Silva Bezerra, Luis Henrique Dantas Mendes, Luiza Rayanna Amorim de Lima

Resumo

Introdução: A sarcopenia é caracterizada pela perda progressiva da massa e força muscular, sendo associada a piores desfechos clínicos em pacientes oncológicos. A força de preensão palmar (FPP), obtida por dinamometria, é um indicador prático e acessível para rastreamento de risco.

Objetivo: Avaliar a prevalência de baixa FPP em pacientes com diagnóstico de câncer, considerando sexo, idade e tipo de neoplasia.

Métodos: Estudo observacional, transversal, realizado com pacientes oncológicos internados. A FPP foi aferida por dinamometria digital (DAYHOME®, modelo EH 101-37, capacidade máxima de 90kg, escala de 1g), realizada em triplicata com a mão dominante. A análise seguiu os pontos de corte propostos por Eichinger et al. (2015), considerando baixa força muscular valores <28kg para homens e <18kg para mulheres. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE: 86505124.7.0000.0128.

Resultados: Foram avaliados 85 pacientes (52 mulheres – 61,1%; 33 homens – 38,9%), com idade média de $59,5 \pm 13,6$ anos. A maior prevalência concentrou-se na faixa etária de 50–79 anos (74,1%). Os principais tipos de neoplasias identificados foram: colorretais (30,6%), hepatobiliares (17,6%), gástricos (15,3%) e hematológicos (7,1%). Quanto ao desfecho da FPP na amostra total: baixa força em 56,5%, adequada em 20,0% e não avaliada em 23,5%. Considerando apenas os avaliados (n=65), a baixa FPP ocorreu em 73,8%; por sexo, 84,0% (n=25) nos homens e 67,5% (n=40) nas mulheres.

Conclusão: A baixa força de preensão palmar foi altamente prevalente na população estudada, principalmente em homens e em pacientes idosos, sugerindo a importância da inclusão da dinamometria como ferramenta de triagem clínica em oncologia hospitalar

Palavras-chave: Sarcopenia; Força de preensão palmar; Dinamometria; Câncer.

AValiação DA CIRCUNFERência DA PANTURRILHA E DA ESPESSURA DO QUADRÍCEPS FEMORAL EM PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM NEOPLASIA GASTROINTESTINAL EM UMA UNIDADE HOSPITALAR ESPECIALIZADA DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Autores: Ana Beatriz Aguiar Da Silva Bezerra, Luis Henrique Dantas Mendes, Claudenise Caldas Da Silva Dantas Viegas, Luiza Rayanna Amorim de Lima

Resumo

Introdução: A avaliação muscular por ultrassonografia do quadríceps femoral e a circunferência da panturrilha ajustada são marcadores sensíveis da musculatura esquelética sendo promissor para pacientes com câncer.

Objetivo: Correlacionar quadríceps femoral ultrassonográfico e circunferência da panturrilha em pacientes com neoplasia do trato gastrointestinal.

Métodos: Estudo observacional transversal unicêntrico de um Hospital especializado do Agreste de Pernambuco, CAAE:79122924.3.0000.012, com inclusão de 85 adultos com neoplasia do trato gastrointestinal em tratamento oncológico ativo, excluindo gestantes e indivíduos com comorbidades psiquiátricas. Aferiu-se a circunferência da panturrilha (CP), classificando a massa muscular periférica ajustada por sexo e IMC. A ultrassonografia do quadríceps mensurou espessura do reto femoral (RF), vasto intermédio (VI) e total (QF = RF + VI), adotando $\leq 1,64$ cm como limiar de depleção muscular.

Resultados: A amostra foi composta por 52 mulheres (61,1%) e 33 homens (38,9%), com idade média de $59,5 \pm 13,6$ anos. A CP média foi de $27,78 \pm 4,36$ cm e a ultrassonografia do QF revelou a espessura muscular de $1,55 \pm 0,41$ cm, sendo $0,76 \pm 0,24$ cm no RF e $0,85 \pm 0,33$ cm no VI. A análise integrada evidenciou que 60% (n=51) apresentaram espessura muscular $< 1,64$ cm ($1,29$ cm $\pm 0,27$), encontrando-se com depleção. Contudo, 34,1% (n=29) possuíam valores $> 1,64$ cm e foram classificados pela CP como “não adequada”. Enquanto 3,5% (n=3) exibiram-se $< 1,64$ cm, mas apresentaram desfecho da CP como “adequada”. No total, a CP classificou 94,1% (n=80) como “não adequada” e 5,9% (n=5) como “adequada”.

Conclusão: A CP pode superestimar ou pode ser excessivamente sensível a inadequação nutricional. O ponto de corte ultrassonográfico de 1,64 cm carece de validação para maior acurácia diagnóstica.

Palavras-chave: Oncologia; Avaliação Nutricional; Ultrassonografia; Massa Muscular.

COMPORTAMENTO DOS PAIS DURANTE AS REFEIÇÕES E SEU EFEITO NOS HÁBITOS ALIMENTARES INFANTIS

Autores: Mikaelly Lima dos Santos, Débora Gomes de Sousa Araujo, Lucas de Carvalho Siqueira, Mahalla Hanne dos Santos Vieira, Natália Fernandes, Lídia Micaelle de Oliveira Lima, Sabrina Bezerra da Silva

Resumo

Introdução: O comportamento parental exerce influência direta na formação dos hábitos alimentares infantis, podendo favorecer escolhas saudáveis ou induzir padrões inadequados. Diante do aumento do consumo de ultraprocessados e da obesidade infantil, compreender essa relação torna-se fundamental para subsidiar ações em saúde.

Objetivo: Analisar de que maneira os comportamentos parentais durante as refeições influenciam os hábitos alimentares de crianças de 4 a 7 anos.

Métodos: Estudo descritivo, de campo, com abordagem qualitativa e suporte quantitativo. A pesquisa foi realizada em uma Unidade de Saúde da Família no sertão da Paraíba, com 25 responsáveis e 25 crianças. Utilizou-se questionário socioeconômico, entrevista semiestruturada e a Parent Mealtime Action Scale (PMAS), validada para o contexto brasileiro. Os dados foram analisados nos softwares Excel® e SPSS®, por estatística descritiva e teste do qui-quadrado ($p < 0,05$).

Resultados: Identificou-se associação significativa entre práticas parentais e hábitos alimentares das crianças. O consumo frequente de ultraprocessados pelos pais, o uso de recompensas alimentares e a incoerência entre discurso e prática foram relacionados a padrões inadequados. Por outro lado, práticas como estabelecimento de limites, comunicação verbal positiva e exemplo alimentar mostraram associação com escolhas mais saudáveis.

Conclusão: Os resultados reforçam que práticas parentais conscientes e coerentes são essenciais na construção dos hábitos alimentares infantis. É importante ressaltar o espaço da Atenção Primária à Saúde para desenvolver estratégias educativas junto às famílias, fomentando ambientes alimentares saudáveis desde a infância.

Palavras-chave: Comportamento parental; Hábitos alimentares infantis; Alimentação saudável.

TEOR DE GORDURA NA COMPOSIÇÃO DO LEITE MATERNO E SUA RELAÇÃO COM FATORES MATERNOS

Autores: Julio Augusto de Moura, Ana Paula da Silva Santos, Myrella Hevellyn Rodrigues Neves, Maria Izabel Siqueira De Andrade, Keila Fernandes Dourado

Resumo:

Introdução: A composição do leite materno é influenciada por fatores genéticos, ambientais e nutricionais, e sua variabilidade pode impactar diretamente a saúde e o bem-estar dos lactentes. Por essa razão, o estudo de sua composição tornou-se uma área central de pesquisa, dada sua relevância no desenvolvimento infantil.

Objetivo: Associar o teor de gordura do leite materno com fatores maternos de doadoras de um banco de leite hospitalar de um hospital de referência no estado de Pernambuco.

Métodos: Estudo quantitativo, retrospectivo, transversal, exploratório e analítico, realizado de setembro a novembro de 2024 a partir dos registros do crematócrito do BLH de um hospital público de Recife-PE, em qualquer fase de lactação. A pesquisa ocorreu após a aprovação do comitê de ética e pesquisa em humanos do CAV-UFPE (CAAE: 78443524.2.0000.9430).

Resultados: Foram elegíveis para compor o estudo 141 doadoras. Ao se correlacionar as calorias com percentual de gordura nas diferentes fases de maturação do leite, os resultados mostraram que em todas as fases, a caloria e gordura se correlacionaram fortemente ($p < 0,01$), sugerindo que quanto maior o percentual de gordura no leite materno pesquisado, maior o seu teor calórico. Associações foram efetuadas considerando fatores maternos relacionados ao teor de gordura no leite das doadoras nas diferentes fases de maturação. Os resultados apontaram significância estatística na fase colostro para estado marital ($p = 0,024$) e tipo de parto ($p = 0,025$), supondo que possuir companheiro e o parto normal resultam em um colostro hiperlipídico. Também houve significância entre o leite de transição e o IMC pré-gestacional ($p = 0,015$), sugerindo que quanto maior o excesso de peso antes da gravidez, maior o conteúdo de gordura no leite de transição.

Conclusão: Conclui-se que fatores maternos parecem estar associados ao teor de gordura no leite materno

Palavras-chave: Aleitamento materno, Fatores associados, Leite humano, Teor de gordura.

CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA AJUSTADA PELO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL NO RASTREAMENTO DA SARCOPENIA EM IDOSOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: Maria Eduarda Rodrigues, Ana Beatriz Aguiar Da Silva Bezerra, Luis Henrique Dantas Mendes, Claudenise Caldas Da Silva Dantas Viegas, Lívy Evelyn Dos Santos Silva

Resumo

Introdução: A sarcopenia é a perda progressiva de massa e força muscular em idosos, associada a maior risco de quedas, hospitalizações prolongadas e mortalidade.

Objetivo: Associar a circunferência da panturrilha (CP) ajustada pelo índice de massa corporal (IMC) na detecção e na prevalência da sarcopenia em idosos.

Métodos: Revisão integrativa nas bases PubMed, SciELO e BVS, com os descritores “Sarcopenia”, “Frail Elderly”, “Nutrition Assessment” e “Body Mass Index”. Incluíram-se artigos em inglês e português, publicados entre 2020 e 2025. Foram considerados como critérios de inclusão estudos originais que abordassem idosos (≥ 60 anos), CP, sarcopenia e fatores prognósticos associados. Os critérios de exclusão englobaram artigos duplicados, relatos de caso e estudos envolvendo populações não idosas ou sem avaliação da CP. Dos 34 que atenderam aos critérios, 8 foram analisados.

Resultados: Os estudos demonstram que a CP ajustada pelo IMC é mais sensível que a medida convencional na detecção de sarcopenia em idosos. O ajuste consiste em subtrair 3 cm (IMC 25–29,9), 7 cm (IMC 30–39,9) e 12 cm (IMC ≥ 40), corrigindo a ocupação da gordura corporal que pode subestimar a baixa da massa muscular esquelética. Estudo clínico com idosos hospitalizados com excesso de peso, a prevalência de baixa CP aumentou de 33,8% para 81,9%, após ajuste pelo IMC, e os reclassificados apresentaram maior mortalidade. Estudos clínicos envolvendo idosos com câncer, internados ou acompanhados ambulatorialmente, a detecção da sarcopenia subiu de 51% para 65% após o ajuste, associando-se a maior risco de hospitalização prolongada e mortalidade em 6 meses. Por fim, 100% dos artigos analisados confirmaram maior sensibilidade na identificação da perda de massa muscular quando utilizada a CP ajustada pelo IMC.

Conclusão: A CP ajustada pelo IMC é uma ferramenta prática e de baixo custo para rastrear sarcopenia em idosos com excesso de peso, sobretudo hospitalizados e oncológicos.

Palavras-chave: Sarcopenia; Idosos; Circunferência da Panturrilha; Índice de Massa Corporal; Avaliação Nutricional

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL ELABORADO COM FACHEIRO (*Pilosocereus pachycladus*) E BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁTICAS

Autores: Jessica Bezerra dos Santos Rodrigues, Estefânia Garcia, Gabriel Victor Pinheiro Barbosa, Marcus Vinicius de Souza Couto, Evandro Leite de Souza

Resumo

Introdução: O fermento natural é obtido pela fermentação espontânea de farinha e água, com atuação simbiótica de leveduras e bactérias lácticas. Seu uso na panificação melhora sabor, textura, digestibilidade, vida útil e preserva compostos bioativos. *Pilosocereus pachycladus* (facheiro), cactácea do semiárido nordestino, destaca-se por sua resistência climática e composição rica em fibras, água, nutrientes e compostos antioxidantes, sendo promissor como ingrediente funcional.

Objetivo: Desenvolver pães de fermentação natural enriquecidos com *Pilosocereus pachycladus* e inoculados com *Companilactobacillus paralimentarius* 41 (PN41), *Lactiplantibacillus plantarum* 53 (PN53) e uma cultura mista contendo ambas as cepas (PNmix).

Métodos: A atividade antioxidante das amostras de pão foi avaliada pelos métodos FRAP e ABTS, com análises em triplicata e resultados expressos em $\mu\text{mol TE/g}$. No método FRAP os valores médios foram: controle $3,06 \pm 0,04$, PN41 $3,78 \pm 0,18$, PN53 $3,34 \pm 0,02$ e PNmix $3,38 \pm 0,02$ e no método ABTS apresentaram valores de $0,1703 \pm 0,02$, $0,08 \pm 0,06$, $0,24 \pm 0,1$ e $0,08 \pm 0,07$ para controle, PN41, PN53 e PNmix, respectivamente.

Resultados: Os resultados mostraram que incorporação de *P. pachycladus* em formulações de pães de fermentação natural, associada à inoculação com cepas específicas influenciou a atividade antioxidante. O método FRAP é mais sensível a compostos fenólicos de caráter redutor. A amostra com PN41 apresentou maior valor, indicando maior capacidade redutora, possivelmente relacionada à liberação de compostos bioativos pela ação da cepa. As amostras PN53 e PNmix apresentaram valores intermediários, ainda superiores ao controle, sugerindo que o uso de *P. pachycladus* contribui para aumento da atividade antioxidante, independentemente da cepa utilizada, mas com melhor desempenho para PN41.

Conclusão: A presença de *P. pachycladus* mostrou-se promissora para a obtenção de pães com maior funcionalidade, especialmente quando associada à cepas PN41 ou PN53, evidenciando o potencial do uso de recursos da biodiversidade do semiárido na panificação.

Palavras-chave: Panificação; Cactáceas; Microbiota; Compostos Bioativos

ESTABILIDADE GASTROINTESTINAL IN VITRO DA ENZIMA FIBRINOLÍTICA DE *Arthrospira platensis*

Autores: Ester Andrade Do Nascimento, Jonathas Josimar da Silva, Elielson Francisco Fernandes Ferreira, LEANDRO PAES DE BRITO, ANDREZA TALLYNE DE AGUIAR SILVA, Iago Dillion Lima Cavalcanti, Mariane Cajubá de B Lira Nogueira

Resumo

Introdução: As Doenças Cardiovasculares apresentam altas taxas de morbimortalidade. Os fibrinolíticos atuais consistem em anticoagulantes que, apesar de eficazes, podem causar complicações severas. Enzimas fibrinolíticas de origem microbiana, como a de *Arthrospira platensis*, demonstram eficiência ao agir diretamente no coágulo e apresentam potencial terapêutico por via oral. No entanto, para viabilizar seu uso clínico, são necessários testes de toxicidade e simulações in vitro como simulações gastrointestinais.

Objetivo: Avaliar a digestão da enzima fibrinolítica de *A. platensis* por meio de simulação in vitro do trato gastrointestinal.

Métodos: O teste de citotoxicidade foi realizado com células mononucleares do sangue periférico humano isoladas, cultivadas em DMEM e tratadas com diferentes concentrações da protease. A viabilidade celular foi avaliada pelo ensaio de MTT e a citotoxicidade analisada por ANOVA com teste de Bonferroni ($p < 0,05$). A estabilidade da enzima foi verificada em soluções simuladas gástrica (pH 1,2) e intestinal (pH 6,8) a 37 °C, utilizando tampão fosfato e solução de HCl com NaCl, com ajuste de pH. A atividade fibrinolítica foi determinada pelo ensaio de degradação de fibrina, no qual a mistura de fibrinogênio, tampão e trombina foi incubada a 37 °C, seguida da adição da enzima. Após incubação, a reação foi interrompida com ácido tricloroacético (TCA), centrifugada e o sobrenadante analisado em espectrofotômetro a 275 nm.

Resultados: A protease fibrinolítica de *A. platensis* foi atóxica às células mononucleares do sangue periférico, aumentando a viabilidade celular. A enzima manteve atividade fibrinolítica após simulação gástrica e intestinal, em comparação ao controle, indicando estabilidade e atividade acima de 90%, sugerindo integridade estrutural durante a passagem pelo trato gastrointestinal.

Conclusão: As enzimas fibrinolíticas testadas não foram citotóxicas e permaneceram estáveis aos meio gastrointestinal simulado. Estes resultados preliminares sugerem que a enzima fibrinolítica de *A. platensis* tem potencial na terapêutica oral em doenças trombolíticas.

Palavras-chave: *Arthrospira platensis*; Trombose; Fibrinolítica

PADRÃO ALIMENTAR E SUA INFLUÊNCIA NA MICROBIOTA INTESTINAL E RISCO CARDIOVASCULAR

Autores: Maria Licia Ferreira Pessoa, Juliana Costa da Silva

Resumo

Introdução: A microbiota intestinal (MI) exerce papel central na regulação de processos metabólicos, imunológicos e inflamatórios, impactando diretamente a saúde do indivíduo. O padrão alimentar atua como modulador da MI, podendo gerar efeitos benéficos ou deletérios conforme a qualidade da dieta. Alterações na MI estão associadas ao aumento de fatores de risco cardiovascular, como inflamação sistêmica, dislipidemia e resistência à insulina.

Objetivo: O presente estudo trata-se de uma revisão bibliográfica integrativa, na qual buscou analisar os diferentes padrões alimentares e sua repercussão na MI, além de correlacioná-los ao risco de doenças cardiovasculares.

Métodos: A fim de fundamentar de maneira mais consistente a revisão, foi realizada uma busca em estudos sobre a temática publicados nos últimos 10 anos (2015 a 2025) nas bases de dados PubMed/MEDLINE, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e SciELO. Foram descartados estudos feitos em animais, permanecendo assim apenas pesquisas com humanos.

Resultados: Foram analisados 6 tipos de padrões alimentares, entre eles dieta mediterrânea, ocidental, cetogênica, vegetariana/vegana, low carb e dash. Notou-se que a dieta mediterrânea, rica em gorduras boas, frutas e legumes atuam promovendo a homeostase intestinal, aumentando a diversidade e riqueza microbiana, além de atuar na redução de peso e melhora do perfil lipídico. Em contrapartida, dietas ocidentalizadas exercem efeito deletérios sobre a MI, aumentando bactérias do gênero Firmicutes sendo associada ao surgimento de doenças cardiovasculares.

Conclusão: É possível concluir que padrões alimentares ricos em nutrientes bioativos promovem equilíbrio da microbiota intestinal e proteção cardiovascular, ao passo que dietas ricas em alimentos industrializados contribuem para disbiose e aumento do risco cardiovascular. Além disso, Faz-se necessária a condução de estudos futuros que ampliem o conhecimento acerca da modulação da microbiota intestinal por meio de padrões alimentares direcionados, visando à prevenção, ao controle e ao tratamento de condições cardiovasculares.

Palavras-chave: Alimentação; Microbiota Intestinal; Padrão Alimentar; Risco Cardiovascular.

USO DE PROBIÓTICOS NA MODULAÇÃO INTESTINAL PARA O TRATAMENTO DE MULHERES COM INFERTILIDADE

Autores: Amanda Kelly Silva de Figueiredo

Resumo

Introdução: A infertilidade é caracterizada pela ausência de gravidez após um período de doze meses ou mais com relações sexuais regulares e desprotegida. Afeta casais em idade reprodutiva, sendo o fator ovulatório feminino o responsável por cerca de 25% a 40% dos casos de infertilidade. Atualmente, vem sendo estudado a influência da microbiota intestinal na infertilidade. O desequilíbrio na composição desta microbiota pode levar a uma disbiose, e está por sua vez está ligada a condições pró inflamatórias como a endometriose, que afeta diretamente a fertilidade. No entanto, esses estudos têm mostrado um efeito positivo da modulação intestinal, com o uso de probióticos, na melhora da fertilidade feminina.

Objetivo: O presente estudo tem por objetivo mostrar os benefícios do uso de probióticos na infertilidade feminina.

Métodos: Foi realizada uma revisão da literatura a partir de seis artigos científicos obtidos nas bases de dados PubMed e Scielo. Foram incluídos estudos publicados nos últimos 5 anos, em português e inglês, que discorreram sobre infertilidade feminina, microbiota intestinal e probióticos. Foi excluído pesquisas com animais, trabalhos duplicados e estudos apenas sobre infertilidade masculina.

Resultados: A análise dos artigos mostrou que a modulação intestinal com o uso de probióticos têm potencial efeito protetor na microbiota, podendo ser um possível fator na melhoria da fertilidade. Apesar dos dados limitados, os probióticos exercem efeitos anti inflamatórios no organismo, participando também do equilíbrio bacteriano vaginal, consequentemente agindo diretamente nas condições que favorecem a infertilidade. Ademais, aliado a uma dieta adequada os resultados serão mais efetivos.

Conclusão: Com base nos artigos revisados, a modulação intestinal com probióticos proporciona impactos positivos na saúde reprodutiva da mulher. Principalmente, se aliada a uma alimentação saudável e mudanças no estilo de vida. Porém, é necessário mais estudos para determinar a eficácia e segurança no uso de probióticos para o tratamento da infertilidade.

Palavras-chave: Infertilidade feminina; Microbiota intestinal; Probióticos

DISBIOSE INTESTINAL, INFLAMAÇÃO E OBESIDADE: QUAL A RELAÇÃO?

Autores: Thammyres Mayara de França Almeida, Claudenise Caldas Da Silva Dantas Viegas, Ana Beatriz Aguiar Da Silva Bezerra, Luis Henrique Dantas Mendes, Lívya Evelyn Dos Santos Silva

Resumo

Introdução: A obesidade é caracterizada pelo excesso de tecido adiposo associada à inflamação crônica de baixo grau. Alterações na microbiota intestinal, conhecidas como disbiose, podem contribuir para a ativação de citocinas inflamatórias, desempenhando papel importante na fisiopatologia da doença.

Objetivo: Investigar a relação entre disbiose intestinal, inflamação e obesidade, bem como identificar as principais evidências sobre estratégias de modulação da microbiota como abordagem terapêutica.

Métodos: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura baseada na busca de artigos na base de dados PubMed e BVS, realizada em 15 de agosto de 2025. Utilizou-se os descritores Obesity, Gastrointestinal Microbiome, Dysbiosis e Inflammation, com o operador booleano AND. Foram identificados 1.082 artigos, selecionando-se aqueles publicados entre 2020 e 2025, em inglês, sobre microbiota intestinal, inflamação e obesidade, do tipo revisão sistemática, meta-análise e estudos observacionais. Critérios de exclusão incluíram artigos duplicados e irrelevantes. Após triagem, 13 artigos foram selecionados para análise.

Resultados: A literatura revisada indica que indivíduos com obesidade apresentam menor diversidade da microbiota intestinal e maior abundância de microrganismos pró-inflamatórios, como Firmicutes, Veillonella, Prevotella e Enterobacteriaceae. Essa disbiose contribui para aumento da permeabilidade intestinal e da inflamação, evidenciado pela elevação de marcadores como PCR, IL-1 β , IL-6, IL-8, IL-12p70 e zonulina, além de maior risco metabólico, resistência à insulina, adipogênese e produção de lipopolissacarídeos (LPS). Por outro lado, a modulação da microbiota por meio de dietas ricas em fibras e polifenóis, bem como a utilização de prebióticos e probióticos, demonstrou melhora na composição bacteriana e no perfil inflamatório.

Conclusão: A estreita relação entre disbiose intestinal, inflamação e obesidade, evidencia a microbiota como alvo central na fisiopatologia dessas condições. Nesse contexto, estratégias nutricionais que promovam a modulação da microbiota representam uma abordagem promissora na prevenção e tratamento da obesidade.

Palavras-chave: Obesidade; Disbiose; Microbiota intestinal; Inflamação.

RELAÇÃO DA FIBROSE NO TECIDO ADIPOSEO BRANCO COM MARCADORES HEPÁTICOS E CONSUMO ALIMENTAR EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE

Autores: Beatriz Bacheschi do Carmo Benetti, Cinara Costa de Melo, Emilly Santos, Fabiana Martins Kattah, Nayra Figueiredo, Nicole Camapum Billerbeck, Gislene Batista Lima, Brenda Eduarda Vinhal Siqueira, Gabrielly dos Santos Pereira, Jéssica Teixeira da Silva, Glaucia Carielo Lima, Flávia Gorgosinho

Resumo

Introdução: A fibrose no tecido adiposo branco (TAB) é considerada um marcador de disfunção tecidual no quadro da obesidade e está associada a doenças metabólicas, como a esteatose hepática. O balanço energético positivo agrava o quadro clínico, porém a relação entre fibrose, saúde hepática e consumo alimentar ainda é pouco compreendida.

Objetivo: Investigar associação da fibrose no TAB com marcadores hepáticos e consumo alimentar de mulheres com obesidade grave.

Métodos: Estudo transversal com 49 mulheres candidatas para cirurgia bariátrica (CB) em um hospital de Goiânia. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética da UFG (3.251.178) e do hospital (961/19). Foram dosadas Aspartato aminotransferase (AST), Alanina aminotransferase (ALT) e Índice de Esteatose Hepática (HSI). O índice foi calculado pela fórmula $HSI = 8 \times ALT/AST + IMC$ (+ 2 possuindo diabetes tipo 2, + 2 sendo mulher). O consumo alimentar foi avaliado por recordatório 24h e Questionário de Frequência alimentar, com alimentos agrupados por grau de processamento. Amostras de tecido adiposo subcutâneo (TAS) e visceral (TAV) foram coletadas durante a CB para quantificar a fibrose (determinada por picrosirius). A análise foi realizada no Jamovi, utilizando os testes Mann-Whitney, Generalized Linear Model e regressão logística. As participantes foram divididas com base na mediana de fibrose.

Resultados: A média de idade foi 40 anos e IMC de 50 Kg/m². Não houve diferença na fibrose entre TAV e TAS ($p = 0.313$). Observou-se associação positiva entre fibrose no TAV e HSI ($p=0,03$; $OR=1,097$), mas não com as enzimas hepáticas. O processamento de alimentos não se correlacionou com fibrose, mas o consumo de proteína diminuiu em 18% o risco de fibrose visceral ($p = 0.001$; $OR=0,814$).

Conclusão: Mulheres com obesidade grave com menor percentual de fibrose parecem ter menor dano hepático. Ademais, um maior consumo proteico parece ter um papel benéfico na fibrose do TAV.

Palavras-chave: Obesidade grau III; Esteatose hepática; Consumo alimentar; Dieta.

RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO E CONSUMO ALIMENTAR E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE

Autores: Gabrielly dos Santos Pereira, Emilly Santos, Fabiana Martins Kattah, Nayra Figueiredo, Cinara Costa De melo, Beatriz Bacheschi do Carmo Benetti, Brenda Eduarda Vinhal Siqueira, Nicole Camapum Billerbeck, Jéssica Teixeira Da Silva, Flávia Gorgosinho, Glaucia Carielo Lima

Resumo

Introdução: O Comportamento alimentar apresenta um papel essencial na regulação gastrointestinal e apetite. Apesar de alterações gastrointestinais e desordens de comportamento alimentar serem frequentes em indivíduos com obesidade, poucos estudos avaliaram na obesidade grave.

Objetivo: Avaliar a relação entre parâmetros do comportamento e consumo alimentar com sintomas gastrointestinais em mulheres com obesidade grave.

Métodos: Trata-se de um estudo transversal com 31 mulheres com Índice de Massa Corporal (IMC) ≥ 40 Kg/m², com idade entre 20 e 59 anos. Foram obtidos dados antropométricos e clínicos, consumo alimentar através do recordatório 24 horas e a função intestinal pela Escala de Bristol e Gastrointestinal Symptom Rating Scale (GSRS). Foram avaliados velocidade de mastigação, uso de distratores durante as refeições, ocorrência de belisco e compulsão alimentar auto-relatada. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade (nº 3.251.178) e do Hospital (nº 961/19). A análise estatística foi feita pelo software Jamovi, com ANOVA comparando diferença entre os grupos; $p \leq 0,05$ foi considerado estatisticamente significativo.

Resultados: Em relação ao comportamento alimentar 67,7% das voluntárias possuíam mastigação rápida, 45,2% beliscavam e 53,3% faziam uso de telas no momento das refeições. A média de pontuação na escala de Bristol foi de 4, e para o GSRS foi 29. Ao agrupar as pacientes por padrão de mastigação, pacientes com mastigação lenta mostraram menos sintomas de flatulência se comparado com aquelas de mastigação rápida ($p=0,048$). Não houve diferença entre os grupos em relação aos parâmetros de belisco, compulsão alimentar, uso de telas e de consumo alimentar.

Conclusão: Os achados indicam que, em mulheres com obesidade grave, o padrão de mastigação rápida se associa a mais flatulências, reforçando a necessidade de intervenções comportamentais com objetivo de melhorar a saúde gastrointestinal desta população.

Palavras-chave: Obesidade grau III; Trato gastrointestinal; Mastigação.

PREVALÊNCIA DE DISBIOSE INTESTINAL EM INDIVÍDUOS COM OBESIDADE: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

Autores: Stephanie Camargo Benevides Neves, Claudenise Caldas da Silva Dantas Viegas

Resumo

Introdução: O desequilíbrio da microbiota intestinal, disbiose, apresenta prevalência sob portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como obesidade.

Objetivo: Identificar fatores que apontem a prevalência de disbiose em indivíduos obesos.

Métodos: Consiste em uma revisão integrativa da literatura realizada nas seguintes bases de dados: SciELO, LILACS e PubMed. Foram selecionados 09 artigos originais que apresentassem evidências sobre a prevalência da disbiose em pessoas obesas com os seguintes critérios para inclusão: publicação entre os anos de 2014 e 2025, nos idiomas português, espanhol e inglês e utilizando os descritores “predomínio”, “disbiose” e “obesidade”. Foram excluídos estudos com texto incompleto, duplicados ou que não correspondessem ao objetivo do estudo.

Resultados: Nos artigos selecionados, 92% dos resultados apontam que indivíduos obesos apresentam disbiose. A disfunção é caracterizada pelo aumento de bactérias patogênicas e redução de bactérias benéficas no intestino indicando maior proporção de Firmicutes em relação aos Bacteroidetes, causando desordem metabólica. Pessoas com obesidade, adeptas a dietas junk food e pobre em fibras apresentam alto nível de toxina bacteriana sorologicamente reativa (LPS) e redução da diversidade microbiota em até 30%, beneficiando Proteobacterias e citocinas pró-inflamatórias, promovendo endotoxinas circulantes e ativando vias de sinalização TLR4, NF- κ B e MAPK TNF- α , IL-6 e IL-1 β . Mediante à descompensação biótica, a cascata inflamatória reduz bactérias essenciais como butirato, propionato e acetato, aumentando a permeabilidade do lúmen intestinal, desregulando células T reguladoras (Tregs) e aumentando macrófagos M1 pró-inflamatórios. A melhora na alimentação e a utilização de cepas probióticas em indivíduos obesos pode reduzir marcadores inflamatórios e otimizar condições metabólicas, com variações individuais.

Conclusão: Dietas equilibradas, ricas em fibras aliadas a prebióticos e probióticos auxiliam na melhora metabólica e redução inflamatória, representando potencial promissor no tratamento de disbiose em indivíduos obesos, buscando reestabelecer a simbiose intestinal.

Palavras-chave: Disbiose; Obesidade; Microbiota; Probióticos; Prevalências.

RELAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E FUNÇÃO GASTROINTESTINAL EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE

Autores: Jéssica Teixeira Da Silva, Fabiana Martins Kattah, Emilly Santos, Nayra Figueiredo, Cinara Costa De melo, Beatriz Bacheschi do Carmo Benetti, Nicole Camapum Billerbeck, Brenda Eduarda Vinhal Siqueira, Gabrielly dos Santos Pereira, Glaucia Carielo Lima, Flávia Gorgosinho

Resumo

Introdução: A obesidade é o acúmulo excessivo de gordura corporal associada à inflamação crônica de baixo grau. Diversos estudos mostram relação entre obesidade e sintomas gastrointestinais. Ademais, o padrão alimentar com elevado consumo de alimentos ultraprocessados contribui para o ganho de peso e pior qualidade da microbiota intestinal, intensificando os sintomas. Apesar disso, ainda não é clara a influência destes alimentos na função gastrointestinal de mulheres com obesidade grave.

Objetivo: Avaliar a relação entre consumo alimentar e sintomas gastrointestinais em mulheres com obesidade grave.

Métodos: Estudo transversal com 31 mulheres com Índice de Massa Corporal (IMC) ≥ 40 kg/m, aprovado pelo Comitê de ética da UFG (3.251.178) e do hospital (961/19). Foram coletados dados antropométricos e de função intestinal pelos questionários Gastrointestinal Symptom Rating Scale (GSRS) e Escala de Bristol. O consumo alimentar foi avaliado por Questionário de Frequência Alimentar versão ELSA-Brasil (2013) e Recordatório 24h. Os alimentos foram agrupados de acordo com o grau de processamento. A qualidade da dieta foi analisada por Questionário de Diversidade Alimentar (QUESTNOVA). A análise estatística foi realizada no software Jamovi, sendo utilizados os testes de Shapiro-Wilk para normalidade, ANOVA para comparação de médias entre os grupos classificados pela escala de Bristol, seguidos de teste de Dwass-Steel-Critchlow-Fligner. Testes de Pearson/Spearman avaliaram correlações.

Resultados: A amostra apresentou idade média de 33 anos e IMC de 47,58 kg/m². As pacientes com maior frequência de consumo de alimentos in natura/minimamente processados apresentaram menos dores abdominais ($p=0,018$). Além disso, a diversidade alimentar desses alimentos estava correlacionada negativamente com IMC ($p=0,038$), mas não houve relação do consumo alimentar com Bristol ($p=0,517$).

Conclusão: Mulheres com obesidade grave com maior consumo de alimentos in natura e maior diversidade alimentar apresentaram alívio de dores abdominais e menor IMC, respectivamente. Entretanto, o processamento de alimentos não influenciou na consistência das fezes.

Palavras-chave: Obesidade grau III; Sintomas gastrointestinais; Grau de processamento dos alimentos

MAIOR CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS ESTÁ ASSOCIADO COM AUMENTO DA RESISTÊNCIA À INSULINA EM MULHERES

Autores: Luísa Costa Ribeiro Fonseca Clementino, Rubia Cartaxo Squizzato de Moraes, Thallyta Alanna Ferreira Viana das Neves, Joicy Karla Grangeiro Pereira, Vinícius José Baccin Martins, José Luiz de Brito

Resumo

Introdução: O consumo de alimentos ultraprocessados (UPF) tem sido associado a um maior risco de desenvolvimento de diabetes tipo 2, resistência à insulina e aumento de adiposidade corporal.

Objetivo: Analisar o impacto do maior consumo de alimentos ultraprocessados sobre parâmetros antropométricos e bioquímicos.

Métodos: Foram incluídas mulheres adultas e mensurados parâmetros antropométricos, bioquímicos e consumo alimentar de acordo com a NOVA. A amostra foi alocada em dois grupos: baixo consumo de UPF (n=50) e alto consumo de UPF (n=61), de acordo com a mediana.

Resultados: Idade, altura e IMC não diferiram entre os grupos. Peso ($70,78 \pm 14,41$ vs. $77,94 \pm 16,58$, kg, $p=0,020$), circunferência de cintura (CC) ($86,21 \pm 11,50$ vs. $92,41 \pm 13,16$, cm, $p=0,012$) e de quadril (CQ) ($105,53 \pm 11,20$ vs. $110,92 \pm 13,27$, cm, $p=0,027$) foram significativamente menores no grupo baixo UPF em comparação com o alto, respectivamente. Triglicerídeos, glicose, colesterol total e frações não diferiram entre os grupos. As concentrações de insulina ($27,17$; $14,46$ - $462,00$ vs. $34,25$; $11,51$ - $112,80$, $p=0,039$) e HOMA-IR ($3,33$; $1,92$ - $8,47$ vs. $4,24$; $1,38$ - $11,76$, $p=0,042$) foram significativamente maiores no grupo alto consumo de UPF em comparação com grupo baixo consumo. Não foram encontradas correlações entre parâmetros antropométricos e o consumo de UPF. O IMC, CC e CQ apresentaram correlação positiva com HOMA-IR ($r = 0,400$, $p<0,001$; e $r=0,437$, $p<0,001$, $r=0,330$, $p=0,003$), respectivamente).

Conclusão: O aumento do consumo de ultraprocessados está associado com maior peso corporal, maiores circunferências de cintura e quadril e aumento da resistência à insulina.

Palavras-chave: Resistência à insulina; Consumo alimentar; Ultraprocessados

SUPLEMENTAÇÃO DE ÔMEGA-3 DURANTE A GESTAÇÃO POR MÃES DE LACTENTES DIAGNOSTICADOS COM FIBROSE CÍSTICA

Autores: Maria Aparecida Menezes da Silva, Maria Eduarda Azevedo Souza, Dulce Camilly de Mendonça Marinho Wanderley, louriana suelen souza lima, Carine Da Silva Vieira, Jordânia Joyce Cavalcante dos Santos, Larissa Vitória Muniz de Melo, Anelice Peixoto Teixeira, Aryanne Da Silva Nascimento, Maria Izabel Siqueira De Andrade

Resumo

Introdução: Durante a gestação, as necessidades nutricionais da mulher aumentam em função das demandas do feto. A suplementação de ácidos graxos essenciais, especialmente ômega-3, faz-se essencial, visto que, este é um mediador do neurodesenvolvimento e permanência intrauterina, além de melhorar a resposta imune e processos inflamatórios.

Objetivo: Avaliar o uso da suplementação de ômega-3 durante a gestação de mães de lactentes diagnosticados com fibrose cística (FC).

Métodos: Estudo observacional conduzido no ambulatório de pediatria de um serviço de referência para a FC. As variáveis analisadas foram escolaridade materna, suplementação de ômega-3 durante a gestação, idade gestacional (IG) e peso-para-idade (P/I) expressos em escore-z (EZ), conforme as recomendações da Organização Mundial de Saúde⁴. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Alagoas sob número CAAE 72811823.1.0000.5013.

Resultados: Foram avaliadas 15 mães de lactentes com diagnóstico de FC. Dentre elas, 66,7% (n=10) apresentaram mais de 8 anos de estudo e 46,7% (n=7) tiveram partos prematuros ($IG \leq 37$ semanas). Quanto à suplementação, 92,3% (n=12) relataram uso de ômega 3 durante a gestação, seguindo orientações do pré-natal. Sobre o estado nutricional dos bebês avaliados, 86,7% (n=13) apresentaram $P/I \geq -2EZ$, enquanto 13,3% (n=2) apresentaram $P/I < -2EZ$. Não houve associação entre o uso de ômega 3 e demais variáveis.

Conclusão: A suplementação de ômega-3 no período gestacional foi conduta frequente na amostra de mulheres avaliadas. Tal achado infere um provável aconselhamento pré-natal, com recomendações adequadas quanto ao uso de suplementos e reposição de nutrientes essenciais para a gestação. Mais estudos, com maiores amostras, são necessários visando melhor elucidação dos fatores associados à suplementação no período gestacional e suas repercussões na FC.

Palavras-chave: Fibrose cística; Ácidos graxos ômega-3; Lactente; Gestação; Saúde humana.

CONSUMO DE EMBUTIDOS E SUA RELAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO

Autores: Lilian Gabrielly Dos Santos Lacerda, Graciely Passos Dos Santos., Jordânia Joyce Cavalcante dos Santos, Maria Aparecida Menezes da Silva, Anna Clara Palmeira Ferreira, Nathália Ferreira Lima, bruno gabriel agostinho de aráujo, Maria Izabel Siqueira De Andrade

Resumo

Introdução: O consumo de alimentos embutidos é comum entre jovens universitários, visto a praticidade no preparo. Sabe-se, no entanto, que o consumo elevado de itens ultraprocessados pode contribuir para o aumento da incidência de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis em longo prazo.

Objetivo: Avaliar a relação entre o consumo de embutidos e o índice de massa corporal em estudantes de Nutrição.

Métodos: Estudo transversal, realizado com graduandos dos cursos de Nutrição das universidades públicas e privadas de Maceió-AL. A coleta foi realizada entre julho e agosto de 2022, através de formulário disponibilizado via Google Forms. Foram obtidos dados demográficos e índice de massa corporal (IMC). Para verificação do consumo de embutidos, foi aplicado um Questionário de Frequência Alimentar³ adaptado e validado⁴ para a análise do consumo alimentar de acadêmicos da área da saúde. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFAL sob CAAE: 59122822.8.0000.5013.

Resultados: A amostra final foi composta por 133 estudantes, sendo 85,7% (n=114) do sexo feminino, com média de idade de 23,6±4,7 anos. A maior parcela dos indivíduos foi classificada como eutrófica, segundo o IMC (60,2%; n=80). O consumo semanal e/ou diário de salsicha, linguiça e frios (presunto, salame e mortadela) foi relatado por 16,5% (n=22); 24,8% (n=33) e 36,8% (n=49) dos estudantes, respectivamente. Os acadêmicos que consumiam frios semanalmente/diariamente apresentaram maiores médias de IMC, em comparação àqueles que consumiam com menor frequência (24,1kg/m² Vs. 22,6kg/m²; p=0,047).

Conclusão: O consumo dos frios se relacionou com maiores médias de IMC em estudantes de Nutrição de Maceió-AL. Tais achados reforçam a necessidade de intervenções direcionadas ao público universitário, com ações que promovam noções de praticidade alimentar e trocas inteligentes.

Palavras-chave: Índice de Massa Corporal; Embutidos; Alimentos ultraprocessados; Estudantes

FAMÍLIA NA MESA: CONSUMO DE REFEIÇÕES COM OS PAIS POR ADOLESCENTES DE MACEIÓ/AL

Autores: Carine Da Silva Vieira, bruno gabriel agostinho de araujo, Larissa Vitória Muniz de Melo, Sthefany Lima Santos, Graciely Passos Dos Santos., louriana suelen souza lima, Mércia Lamenha Medeiros, Luiz Rodrigo Augustemak de Lima, Maria Izabel Siqueira De Andrade

Resumo

Introdução: O Guia Alimentar para a População Brasileira destaca como prática promotora de saúde e de fortalecimento dos vínculos sociais o ato de realizar refeições em companhia, denominado comensalidade. Na adolescência, refeições em família estão associadas a melhor qualidade da dieta, maior consumo de alimentos in natura e menor ingestão de ultraprocessados, bem como a benefícios no desempenho escolar. Entretanto, com as mudanças nas rotinas familiares e o aumento do tempo de tela, têm havido uma crescente redução deste hábito.

Objetivo: Avaliar a frequência do consumo de refeições na presença dos pais em adolescentes de Maceió-AL.

Métodos: Estudo transversal realizado na cidade de Maceió/AL, entre 2021 e 2022, com adolescentes de 12 a 18 anos. Foram coletados dados demográficos e socioeconômicos, além da frequência de realização de refeições na presença dos pais ou responsáveis. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFAL sob número CAAE 30557320.0.0000.5013.

Resultados: A amostra foi composta por 100 adolescentes, com média de idade de $14,3 \pm 1,3$ anos, sendo 66% do sexo masculino. Cerca de 81,3% pertenciam à classe baixa, e as mães de 70% desses adolescentes tinham mais de 8 anos de estudo. Quanto às refeições em família, 25,5% relataram realizá-las todos os dias ou quase todos os dias, 3,1% às vezes e 71,4% raramente ou nunca. Não foram observadas associações estatisticamente significantes entre a frequência de refeições com os pais e as variáveis de interesse ($p > 0,05$).

Conclusão: Observou-se baixa frequência de refeições em família entre os adolescentes avaliados. Esses achados sugerem que a prática da comensalidade ainda é pouco valorizada neste grupo. Tais resultados reforçam a importância de estratégias educativas que incentivem o resgate das refeições compartilhadas no ambiente familiar.

Palavras-chave: Adolescente; Relações Pais-Filho; Comportamento Alimentar; Refeições; Família.

FILME COMESTÍVEL CONTENDO NANOPARTÍCULAS DE SUPERFÍCIE MODIFICADA CONTENDO ONCO-A: PRODUTO PROMISSOR PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS?

Autores: Elielson Francisco Fernandes Ferreira, Jonathas Josimar da Silva, Gabriel Victor Francisco Da Silva, Mariana Gomes Lucena, Ellen Beatriz Araújo De Lima, Ester Andrade Do Nascimento, ANDREZA TALLYNE DE AGUIAR SILVA, Leandro Paes de Brito, Pabyton Gonçalves Cadena, Iago Dillion Lima Cavalcanti, Mariane Cajubá de B Lira Nogueira

Resumo

Introdução: O tempo de prateleira das frutas é um desafio, pois o manejo e o armazenamento inadequados reduzem sua viabilidade e favorecem o desperdício. Nesse contexto, filmes comestíveis que preservem a integridade e diminuam a carga microbiana surgem como estratégia importante para conservação dos alimentos.

Objetivo: Desenvolver filme bioadesivo comestível a base de polissacarídeos com nanopartículas de poli-isobutilcianoacrilato (PIBCA) revestidas com fucana contendo onocalixona-A (oncoA-NP-Fuc) para futura aplicação na preservação de frutas.

Métodos: Os filmes bioadesivos foram obtidos pelo método de casting utilizando levana, pectina (4% m/v), glicerol (2% m/v) e solubilizados com água destilada, sob agitação com aquecimento, por 30 minutos. As nanopartículas (oncoA-NP-Fuc) foram preparadas através do método de polimerização por emulsão aniônica e adsorvidas no filme. A caracterização dos filmes foi realizada pela análise de espectroscopia de infravermelho com transformada de Fourier (FTIR). A microscopia eletrônica de varredura (MEV) e de fluorescência (Axio, Imager M2m) foram utilizados para avaliar a superfície do filme e a distribuição das nanopartículas. Para atividade antibacteriana, como estudo preliminar, foi utilizado o filme sem as nanopartículas e testado em 3 cepas bacterianas: *Enterococcus faecalis*, *Klebsiella pneumoniae* e *Pseudomonas aeruginosa*.

Resultados: As bandas observadas no FTIR confirmam grupamentos característicos da levana (3294,79 (OH); 2936,09 (grupo metílico); 1016,3 (ligação glicosídica); e 921,807 cm⁻¹(furanose)) e pectina (1743,33 (C=O) e 1614,13 cm⁻¹ (grupo carboxilato). A presença das nanopartículas na superfície do filme foi confirmada por meio do MEV e da fluorescência, permitindo observar que as nanopartículas estão bem distribuídas por todo o filme. O filme apresentou atividade antimicrobiana, inibindo o crescimento em 40,06% para *E.faecalis*, 63,23% para *K.pneumoniae* e 79,06% para *P.aeruginosa*.

Conclusão: Assim, o filme bioadesivo apresenta características promissoras, de acordo com os resultados preliminares obtidos, podendo desempenhar um papel relevante como possível produto nanotecnológico voltado para proteção de frutas.

Palavras-chave: Polissacarídeos; Nanopartículas; Revestimento de alimentos

GINCANAS COMO PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: EXPERIÊNCIAS VIVENCIADAS POR ESTUDANTES EM LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO

Autores: Sthefany Lima Santos, Anna Clara Palmeira Ferreira, Nathália Ferreira Lima, Lilian Gabrielly Dos Santos Lacerda, Maria Eduarda Azevedo Souza, Dulce Camilly de Mendonça Marinho Wanderley, Aryanne Da Silva Nascimento, Maria Izabel Siqueira De Andrade

Resumo

Introdução: A literatura têm destacado a relevância do uso de gincanas no contexto educacional, mediante a incorporação de práticas lúdicas, como estratégias que aproximam as crianças do conteúdo e favorecem o processo de aprendizagem. Logo, a abordagem nutricional torna-se indispensável, visto que, essa faixa etária é comumente marcada por seletividade, consumo de ultraprocessados, tabus alimentares, disseminação de informações falsas e pseudociência.

Objetivo: Relatar a experiência de gincanas pedagógicas desenvolvidas pela Liga Acadêmica de Nutrição Clínica Materno Infantil (LANCMI) para educação nutricional de crianças e adolescentes.

Métodos: A LANCMI organizou estações com diferentes práticas pedagógicas voltadas à promoção da aprendizagem em nutrição, com ênfase na alimentação saudável de alunos do ensino fundamental e médio de Maceió-AL. As ações foram realizadas durante a Semana de Pesquisa, Tecnologia e Inovação na Educação Básica (SINPETE) promovida pela Universidade Federal de Alagoas em outubro de 2024. Foram desenvolvidas as atividades: “Desafio de Montagem do Prato Ideal”, com o intuito de ensinar ao público sobre a composição de refeições balanceadas e alimentos saudáveis, apresentando como base o Guia Alimentar para a População Brasileira, e o “Quiz Nutricional: Mitos e Verdades”, contendo 10 frases com conteúdo nutricional com explicações ao final de cada afirmação.

Resultados: Durante as atividades, ficou evidente a participação dos estudantes, pela curiosidade e interação com a equipe. No “Desafio de Montagem do Prato Ideal”, os participantes montaram seu próprio prato e a equipe explicava quais modificações poderiam ser feitas para tornar a refeição mais nutritiva e de qualidade. Já no “Quiz Nutricional”, os estudantes respondiam se as afirmações eram verdadeiras ou falsas, enquanto a equipe da LANCMI conduzia a discussão e esclarecia as respostas.

Conclusão: O evento proporcionou um espaço essencial para a integração do público-alvo nas atividades, contribuindo para a disseminação do conceito de alimentação adequada e promoção de escolhas alimentares inteligentes.

Palavras-chave: Educação nutricional; Alimentação; Atividades Educativas.

TENDÊNCIA TEMPORAL DO EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM ADULTOS ACOMPANHADOS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DA PARAÍBA (2008 - 2024)

Autores: Allana Maria da Costa Batista, Hedlanny Santana Bezerra, Maria Eduarda Vasconcelos Medeiros, Camyla Rocha de Carvalho Guedine, Alanderson Alves Ramalho

Resumo

Introdução: O excesso de peso e a obesidade vêm aumentando no Brasil, gerando impactos negativos na saúde da população e sobrecarga ao Sistema Único de Saúde. A Atenção Primária à Saúde (APS), por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), possibilita monitorar esses agravos e subsidiar políticas públicas.

Objetivo: Analisar a tendência temporal do excesso de peso e da obesidade em adultos acompanhados pela APS na Paraíba, no período de 2008 a 2024.

Métodos: Estudo ecológico de séries temporais com dados do SISVAN. Incluídos adultos de 20 a 59 anos com registros antropométricos válidos. O excesso de peso foi definido como $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ e a obesidade como $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$. As tendências foram avaliadas por regressão segmentada no Joinpoint Regression Program (versão 5.4.0.0). Estimaram-se a Variação Percentual Anual (VPA) e a Variação Percentual Anual Média (mVPA), com IC95%, por meio de testes de permutação de Monte Carlo.

Resultados: A prevalência de excesso de peso aumentou de 43,7% (2008) para 69,7% (2024), com mVPA de 2,98% (IC95%: 2,77; 3,23). Nos homens, ocorreram oscilações: VPA ascendente entre 2010–2015 (6,99%), descendente em 2015–2019 (–1,10%) e ascendente em 2019–2024 (1,49%), com mVPA de 2,35%. Nas mulheres, a tendência foi ascendente em todo o período, com mVPA de 3,11% (IC95%: 2,86; 3,40). A obesidade passou de 13,7% para 34,2%, com mVPA de 5,81% (IC95%: 5,53; 6,11). Entre homens, verificou-se VPA ascendente em 2010–2014 (17,27%) e 2019–2024 (4,55%), resultando em mVPA de 4,15%. Nas mulheres, a tendência foi mais consistente e intensa em todo o período (mVPA: 6,29%; IC95%: 5,93; 6,66).

Conclusão: Excesso de peso e a obesidade têm aumentado significativamente entre adultos na Paraíba, especialmente entre mulheres, exigindo ações intersetoriais e maior compromisso social para enfrentamento do problema.

Palavras-chave: Peso Corporal; Estado Nutricional; Políticas Públicas; Saúde.

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS INDUZIDOS PELA SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM POLPA DE MANGABA FERMENTADA COM *Lactobacillus acidophilus* (LA-5) + *Lactobacillus casei* (LC-1) NOS PARÂMETROS CARDIOVASCULARES DE ANIMAIS NORMOTENSOS E COM HIPERTENSÃO RENOVASCULAR

Autores: Leandro José Ramos Alves, Alynne Carvalho, Melanie Oliveira de Andrade Santiago Duarte, Danilo Duarte de Assis Gadelha, Whyara da Costa, José Luiz de Brito Alves, Marciane Magnani, Isac Almeida de Medeiros, Maria do Socorro de França Falcão

Resumo

Introdução: A hipertensão arterial é uma condição crônica altamente prevalente e representa um dos principais fatores de risco para complicações cardiovasculares graves, como infarto agudo do miocárdio e insuficiência cardíaca. Entre os modelos empregados para estudar essa condição destaca-se o 2R1C (dois rins, um clipe), utilizado para induzir hipertensão renovascular, caracterizada pela hiperativação do sistema renina-angiotensina-aldosterona, estresse oxidativo elevado, sensibilidade barorreflexa prejudicada e desbalanço autonômico. Nesse cenário, compostos fenólicos, presentes em frutos da Caatinga como a mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes), apresentam atividade antioxidante, podendo atenuar mecanismos associados à hipertensão. A fermentação com cepas probióticas, como *Lactobacillus acidophilus* (LA-5) e *Lactobacillus casei* (LC-1), aumenta a biodisponibilidade desses compostos e confere propriedades adicionais. Probióticos do gênero *Lactobacillus* são capazes de modular a microbiota intestinal, produzir metabólitos antioxidantes e peptídeos com atividade inibitória sobre a enzima conversora de angiotensina, mecanismos que podem contribuir para a melhora cardiovascular.

Objetivo: Avaliar os efeitos da suplementação oral com polpa de mangaba fermentada sobre parâmetros cardiovasculares de ratos Wistar normotensos e com hipertensão renovascular induzida pelo modelo 2R1C.

Métodos: Os animais foram divididos em quatro grupos: SHAM, SHAM + polpa, 2R1C e 2R1C + polpa fermentada, tratados diariamente por seis semanas. Foram avaliados pressão arterial média, frequência cardíaca, sensibilidade barorreflexa e controle autonômico cardiovascular.

Resultados: Os resultados mostraram que a suplementação não reduziu significativamente a pressão arterial média nem a frequência cardíaca em animais hipertensos. Entretanto, promoveu melhora no ganho do barorreflexo e na modulação autonômica, com aumento da atividade parassimpática e redução da hiperatividade simpática.

Conclusão: Conclui-se que, embora não tenha apresentado efeito anti-hipertensivo direto, a polpa de mangaba fermentada exerceu ação benéfica sobre mecanismos de regulação autonômica, sugerindo potencial preventivo e relevância para estudos futuros. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA/UFPB) sob protocolo nº 3678110424.

Palavras-chave: Hipertensão; Probióticos; Antioxidantes Naturais.

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS INDUZIDOS PELA SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM POLPA DE MANGABA FERMENTADA COM *Lactobacillus acidophilus* (LA-5) + *Lactobacillus casei* (LC-1) NA REATIVIDADE VASCULAR DE ANIMAIS NORMOTENSOS E COM HIPERTENSÃO RENOVASCULAR

Autores: Melanie Oliveira de Andrade Santiago Duarte, Alynne Carvalho, Leandro José Ramos Alves, Danilo Duarte de Assis Gadelha, Whyara da Costa, Marciane Magnani, Isac Almeida de Medeiros, Maria do Socorro de França Falcão

Resumo

Introdução: A hipertensão arterial é uma condição multifatorial que representa um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, estando associada a estresse oxidativo e disfunção endotelial. A hipertensão renovascular, modelo dependente de angiotensina II, é amplamente utilizada para compreender os mecanismos fisiopatológicos dessa doença. Nesse contexto, compostos fenólicos presentes em frutas, como a mangaba (*Hancornia speciosa*), apresentam reconhecida atividade antioxidante, porém sua biodisponibilidade pode ser limitada. A fermentação com bactérias ácido-láticas, como *Lactobacillus acidophilus* (LA-5) e *Lactobacillus casei* (LC-1), tem se mostrado eficiente em aumentar a bioacessibilidade desses compostos, potencializando seus efeitos biológicos.

Objetivo: avaliar os efeitos vasculares da suplementação da polpa de mangaba fermentada administrada por via oral em ratos normotensos e com hipertensão renovascular.

Métodos: os animais foram divididos em quatro grupos, sendo eles dois que receberam apenas o veículo por via oral (SHAM e 2R1C) e dois suplementados com a polpa (2R1C+POLPA e SHAM+POLPA), os grupos 2R1C passaram pela cirurgia de implantação do clipe na artéria renal para indução da hipertensão renovascular e nos grupos SHAM ocorreu apenas a simulação da cirurgia, em todos foram analisados parâmetros de reatividade vascular em artérias mesentéricas isoladas.

Resultados e Conclusão: Os resultados demonstraram que os animais hipertensos apresentaram maior reatividade contrátil à fenilefrina e redução no relaxamento dependente de endotélio mediado pela acetilcolina. Notavelmente, a suplementação com a polpa fermentada atenuou a hiper-reatividade contrátil e restaurou o relaxamento pela acetilcolina, sugerindo melhora da função endotelial. Não foram observadas diferenças significativas entre os grupos quanto ao relaxamento induzido por nitroprussiato de sódio, sugerindo, que os efeitos benéficos podem estar relacionados principalmente à modulação endotelial. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais (CEUA/UFPB) sob protocolo nº 3678110424.

Palavras-chave: Hipertensão renovascular, Antioxidantes, *Hancornia speciosa*.

EXPANSION OF THE VEGETARIAN MARKET IN COLLECTIVE FOOD SERVICES: A REVIEW OF NUTRITIONAL QUALITY AND EMERGING DIETARY TRENDS

Autores: David Lira Leite Honorato, Karina Felix Dias Fernandes, Kataryne Árabe Rimá de Oliveira

Resumo

Introdução: Vegetarianism has gained increasing attention worldwide, driven by ethical, health, and environmental concerns, as well as the influence of media. As adherence to plant-based diets grows, the food market, particularly food services, has been seeking to implement adaptations to meet this emerging demand.

Objetivo: the present study aimed to conduct a narrative literature review focusing on the environmental impacts of meat consumption, the expansion of the vegetarian market, consumer profiles, and the nutritional quality of vegetarian preparations offered in collective food services.

Métodos: The literature search was carried out using the Portal Periodico CAPES, PubMed, Scopus, Google Scholar, and SciELO, considering studies relevant to the proposed topic. The selected articles were analyzed in full.

Resultados e Conclusão: The results indicate that meat production is associated with significant environmental impacts, including high water usage, intensive grain consumption for animal feed, deforestation, and greenhouse gas emissions. Additionally, there has been an increasing awareness of the health benefits of well-planned vegetarian diets, particularly in the prevention and management of non-communicable chronic diseases. However, despite market growth, challenges remain in terms of the variety and nutritional adequacy of vegetarian products, especially when compared to traditional meat-based options. Consumer profiles were found to be diverse, reflecting varied motivations and sociodemographic backgrounds. In institutional settings, various vegetarian dishes have been developed using ingredients that improve both nutritional value and sensory characteristics. However, many of these meals still present lower protein content compared to their non-vegetarian counterparts. The studies additionally highlighted good consumer acceptance of vegetarian dishes, reflected in positive sensory evaluations. Nevertheless, there are noticeable gaps in research focused specifically on vegetarian commercial restaurants, which limit the generalizability of findings across the broader foodservice sector. Moreover, further studies are needed to better understand and support the development of nutritionally balanced vegetarian offerings in diverse food environments.

Palavras-chave: Vegetarian Diet, Environmental impact, Sustainable food.

FATORES ASSOCIADOS AO USO DE PLANTAS MEDICINAIS NA GESTAÇÃO

Autores: Klévya Souza dos Santos, Ana Luiza De Rezende Ferreira, Cristiane Souto Almeida

Resumo

Introdução: O uso de plantas medicinais na gestação é uma prática amplamente difundida em diferentes contextos culturais, sendo frequentemente adotada para aliviar sintomas fisiológicos característicos desse período, como náusea, inchaço e azia. A mulher durante essa fase fica muito sensível e preocupada com o bem-estar do feto, se tornando vulnerável a orientações de amigos e familiares acerca do uso de plantas medicinais, vista como algo benéfico por ser natural. No entanto, o uso inadequado pode ocasionar reações adversas ao feto, devido à presença de substâncias com potencial embriotóxico.

Objetivo: Identificar os fatores associados ao uso de plantas medicinais durante a gestação.

Métodos: Revisão integrativa realizada em abril de 2019 nas bases Lilacs, Medline, Scielo e PubMed, com descritores em português, inglês e espanhol. Selecionaram-se 10 estudos publicados entre 2009 e 2019, com base em critérios de inclusão e exclusão, sendo avaliados pelo instrumento Critical Appraisal Skills Programme (CASP).

Resultados: Os fatores associados ao uso de plantas medicinais foram agrupados em cinco categorias: (1) tradição cultural – crença de que plantas são naturais e inofensivas; (2) múltiplos usos – alívio de náuseas, dores, azia, malária e até fins abortivos ou contraceptivos; (3) facilidade de acesso – cultivo próprio; mais comum em áreas rurais; (4) conhecimento limitado – desconhecimento de efeitos adversos e uso indiscriminado; (5) orientação – majoritariamente advinda de familiares, em detrimento dos profissionais de saúde.

Conclusão: O uso de plantas medicinais na gestação pode ser influenciado por fatores culturais, sociais e de acesso, sendo frequentemente realizado sem orientação profissional. Conhecer esses fatores é essencial para que equipes de saúde implementem estratégias de educação continuada no pré-natal, colaborando para prevenir o uso indiscriminado de plantas medicinais.

Palavras-chave: Plantas Medicinais, Gravidez, Cuidado Pré-natal.

TENDÊNCIA TEMPORAL DO EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM ADULTOS ACOMPANHADOS PELA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DO ACRE (2008 - 2024)

Autores: Maria Eduarda Vasconcelos Medeiros, Hedlanny Santana Bezerra, Allana Maria da Costa Batista, Camyla Rocha de Carvalho Guedine, Alanderson Alves Ramalho

Resumo

Introdução: O excesso de peso e a obesidade têm se consolidado como problemas relevantes de saúde pública, associados ao aumento da morbimortalidade por doenças crônicas não transmissíveis. No Brasil, esses agravos apresentam crescimento contínuo, mas com variações regionais. No Acre, o monitoramento realizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no âmbito da Atenção Primária à Saúde (APS), permite compreender a evolução do estado nutricional e orientar políticas públicas.

Objetivo: Analisar a tendência temporal do excesso de peso e da obesidade em adultos acompanhados pela APS no Acre, no período de 2008 a 2024.

Métodos: Estudo ecológico de séries temporais com dados do SISVAN. Foram incluídos adultos de 20 a 59 anos com registros antropométricos válidos. O excesso de peso foi definido como $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ e a obesidade como $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$. As tendências foram avaliadas por regressão segmentada no Joinpoint Regression Program (versão 5.4.0.0). Estimaram-se a Variação Percentual Anual (VPA) para os intervalos identificados e a Variação Percentual Anual Média (mVPA) para o período completo, ambas com IC95%, utilizando testes de permutação de Monte Carlo.

Resultados: A prevalência de excesso de peso aumentou de 45,3% (2008) para 64,8% (2024), com mVPA de 2,3% (IC95%: 2,2; 2,3). Houve VPA ascendente intensa em 2008–2016 (3,2%) e moderada em 2016–2024 (1,3%). Entre homens, a tendência foi ascendente em todo o período (mVPA: 2,6%), enquanto nas mulheres observou-se mVPA de 2,6%, com VPA de 3,4% em 2008–2015 e 1,9% em 2015–2024. A obesidade cresceu de 15,0% para 29,5%, com mVPA de 4,3%. Nos homens, verificou-se tendência ascendente (mVPA: 4,8%), e nas mulheres, mais intensa (mVPA: 5,1%), com períodos de VPA de 6,3% em 2008–2013 e 4,5% em 2013–2024.

Conclusão: Excesso de peso e obesidade apresentaram tendência ascendente entre adultos do Acre no período, com maior consistência e intensidade entre as mulheres.

Palavras-chave: Antropometria, Estado nutricional, Peso Corporal, Políticas Públicas, Saúde.

DETERMINAÇÃO DO POTENCIAL TECNOFUNCIONAL DO ARROZ VERMELHO (ORYZA SATIVA L.) CULTIVADO NO ESTADO DA PARAÍBA

Autores: Adolfo Pinheiro de Oliveir, Déborah Gomes de Oliveira, Jordana Nunes de Oliveira, Maiara da Costa Lima, Thatyane Albuquerque, Evandro Leite de Souza

Resumo

Introdução: O arroz (*Oryza sativa* L.) é um cereal amplamente produzido e consumido globalmente, sendo a base alimentar de mais da metade da população mundial. Variedades de arroz pigmentado têm recebido maior atenção por apresentarem notáveis propriedades nutricionais. Entre essas variedades, destaca-se o arroz vermelho, ou arroz da terra, que é principalmente cultivado no Nordeste do Brasil, especialmente no semiárido paraibano, sendo reconhecido por apresentar compostos bioativos promotores da saúde. O processo de germinação dos grãos de cereais, a exemplo do arroz, permite que os nutrientes presentes sejam mais facilmente digeridos e absorvidos reduzindo fatores antinutricionais.

Objetivo: Avaliar o potencial tecnofuncional do arroz vermelho cultivado no estado da Paraíba.

Métodos: Os grãos foram analisados na forma in natura (AV) e germinada (AVG), sendo realizadas análises do perfil nutricional, físico-químico e atividade antioxidante. AV demonstrou maior teor de proteínas ($7,21 \pm 0,01\%$) e minerais ($4,60 \pm 0,03\%$) do que AVG. O conteúdo de fibras alimentares solúveis foi maior para AV ($38 \pm 0,23\%$), enquanto AVG foi maior para fibras insolúveis ($35 \pm 0,61\%$).

Resultados: Ambas as formas apresentaram diferentes ácidos orgânicos e compostos fenólicos reconhecidos por seus benefícios à saúde. A cor das amostras foi vermelho-amarelada, sendo mais intensa e com mais baixa luminosidade para AVG, indicando uma concentração maior de compostos pigmentares, como proantocianinas. Além disso, AV apresentou maior atividade antioxidante para todos os métodos ABTS, DPPH e FRAP, demonstrando que a germinação pode degradar compostos com potencial efeito antioxidante.

Conclusão: Os resultados sugerem que embora o AV apresente no geral uma maior composição bruta, o conteúdo encontrado em AVG seja mais biodisponível devido ao processo de germinação podendo promover diferentes efeitos benéficos. Portanto, AV e AVG se apresentam como alimentos com propriedades tecnofuncionais de interesse para a saúde, sendo necessárias mais pesquisas para promover avanços na área.

Palavras-chave: Cereal; Germinação; Alimentos funcionais.

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NO MANEJO DA OBESIDADE E REDUÇÃO DO RISCO CARDIOVASCULAR

Autores: Juliana Costa da Silva, Maria Licia Ferreira Pessoa

Resumo

Introdução: A obesidade é um importante desafio de saúde pública, associada a doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e outras comorbidades. É uma condição multifatorial, envolvendo fatores genéticos, ambientais e comportamentais. Intervenções nutricionais desempenham papel central, não só no controle de peso, mas também na redução do risco cardiovascular, tornando a abordagem nutricional integrada essencial na prevenção e tratamento.

Objetivo: O presente estudo consiste em uma revisão bibliográfica integrativa, na qual buscou avaliar efeito de intervenções nutricionais no manejo da obesidade e na redução do risco cardiovascular.

Métodos: Este estudo trata-se de uma revisão bibliográfica integrativa, na qual foram selecionados artigos científicos publicados nos últimos 10 anos em PubMed, Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS). Contemplando estudos em humanos sobre obesidade, intervenções nutricionais e risco cardiovascular.

Resultados: Foram analisados alguns artigos que ressaltam a condição multifatorial da obesidade, intervenções integradas e individualizadas. Programas combinando nutrição, exercício e suporte psicológico demonstram eficácia na redução do risco cardiovascular e na perda de peso, sendo potencializados pelo uso de farmacoterapia ou cirurgia em casos específicos. Métodos tradicionais baseados na restrição calórica têm baixa sustentabilidade, enquanto abordagens não-prescritivas favorecem adesão e mudanças comportamentais, mas necessitam de evidências robustas em longo prazo. Nesse cenário, estratégias nutricionais flexíveis associadas a suporte psicológico e terapias adjuvantes configuram a abordagem mais promissora para o manejo da obesidade e manutenção dos resultados.

Conclusão: Portanto, as evidências reforçam que o manejo da obesidade deve ser conduzido, por uma abordagem multifatorial e individualizada. Estratégias integradas, que combinam intervenções nutricionais flexíveis, suporte psicológico, atividade física e quando necessária terapia farmacológica ou cirúrgica mostra-se mais eficazes para reduzir peso, risco cardiovascular e promover qualidade de vida. Estudos futuros são necessários para aprofundar estratégias mais eficazes.

Palavras-chave: Estratégias nutricionais; Manejo da Obesidade; Risco cardiovascular; Saúde pública.

NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D ESTÃO ASSOCIADOS À QUALIDADE DE VIDA EM DERMATOLOGIA E À GRAVIDADE DA PSORÍASE EM HOMENS COM EXCESSO DE PESO

Autores: Mateus Fernandes da Silva Araújo, Maria Paula de Paiva, Esther Bastos Palitot, Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves, Rafaella Cristhine Pordeus Luna, Katia Callou

Resumo

Introdução: A vitamina D é essencial para o metabolismo ósseo, modulação imunológica e diferenciação celular. A deficiência dessa vitamina apresenta elevada prevalência mundial, também observada no Brasil, e está associada a maior risco de doenças. Embora estudos anteriores tenham confirmado a relação entre a vitamina D e a gravidade da psoríase, ainda há lacunas na literatura quanto à influência dos níveis séricos de vitamina D no comprometimento da Qualidade de Vida em Dermatologia (DLQI).

Objetivo: Investigar a associação entre níveis séricos de 25(OH)D, consumo alimentar, exposição solar, presença de placas e qualidade de vida (DLQI) em homens com excesso de peso e psoríase.

Métodos: Trata-se de um estudo observacional transversal com 65 pacientes atendidos no Hospital Universitário Lauro Wanderley, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com parecer 60358422.2.0000.5183. A amostra foi dividida conforme suficiência ou insuficiência/deficiência dos níveis séricos de 25(OH)D. Foram avaliados o consumo alimentar (recordatório de 24h) e a gravidade da doença (DLQI), analisados no software Jamovi, considerando $p \leq 0,05$ como nível de significância.

Resultados: Dos pacientes, 46,15% apresentaram insuficiência/deficiência de 25(OH)D, com diferença significativa entre os grupos ($p < 0,001$). A exposição solar influenciou os níveis de 25(OH)D, com força de associação moderada ($\phi = 0,323$; $p = 0,009$). Níveis séricos inadequados de 25(OH)D associaram-se à maior gravidade da psoríase ($\phi = 0,432$; $p < 0,001$) e à presença de placas palmo-plantares ($\phi = 0,311$; $p = 0,02$). Ademais, os níveis séricos de 25(OH)D correlacionaram-se positivamente ao consumo alimentar de vitamina D ($p = 0,037$).

Conclusão: Conclui-se que homens com excesso de peso e psoríase apresentaram alta prevalência de hipovitaminose D, relacionada à ausência de exposição solar, à maior gravidade da doença e à presença de placas palmo-plantares, reforçando a importância de monitorar e adequar os níveis séricos dessa vitamina no manejo da psoríase.

Palavras-chave: Psoríase; Obesidade; Vitamina D; Qualidade de Vida em Dermatologia (DLQI).

AVALIAÇÃO IN VITRO E IN SILICO DO INIBIDOR DE TRIPSINA ISOLADO DE SEMENTES DE TAMARINDO SOBRE A α -AMILASE

Autores: Ana Júlia Felipe Camelo Aguiar, Larissa Lemos, Davi Serradella Vieira, Felipe Carlos de Macêdo Oliveira, Raphael Paschoal Serquiz, Amanda Maria de Souza Nascimento, Anna Beatriz Santana Luz, Thaís Souza Passos, Ana Heloneida de Araújo Moraes, Rose de Paiva Chaves, Caio Patrício de Souza Sena, Ana Karoliny Xavier de Gois

Resumo

Introdução: A Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) é uma doença que está associada como uma das principais comorbidades decorrentes da obesidade e é caracterizada por uma resistência à insulina e hiperglicemia persistente. Sendo assim, é imperativo que medidas alternativas para o manejo da DM2 sejam estudadas, destacando-se os inibidores de enzimas digestivas que participam do processo de digestão de carboidratos, visando o controle glicêmico, como a α -amilase.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar in vitro e in silico o efeito do inibidor de tripsina isolado de sementes de tamarindo (*Tamarindus indica* L.) (ITT) sobre a α -amilase.

Métodos: Foi feita a obtenção e caracterização do ITT seguida da análise de sua atividade inibitória contra α -amilase in vitro. Posteriormente, foi avaliada por meio de Docking Molecular, a interação do ITT teórico (ITTp 56/287) com a α -amilase.

Resultados: O ITT apresentou atividade anti-tripsina de 100% e massa molecular de, aproximadamente, 21kDa. Na inibição in vitro da α -amilase foi vista uma atividade inibitória acima de 37%. Os resultados encontrados foram confirmados pelas análises in silico, pois no docking molecular dez diferentes sequências de encaixe para o complexo ITTp 56/287 – α -amilase foram sugeridas para orientar conformações de encaixe com maior energia de ligação.

Conclusão: Os resultados obtidos nesse estudo mostraram que o ITT inibe α -amilase in vitro e, na análise computacional, existem regiões do ITTp 56/287 que interagem melhor com a α -amilase. Assim, dada a existência de diversas possibilidades de encaixe com a α -amilase, uma boa estratégia futura será prospectar peptídeos derivados do ITTp 56/287 como potenciais inibidores da α -amilase para o controle da DM2.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Docking molecular; Inibidores de protease; Peptídeos bioativos.

MICROBIOTA INTESTINAL E SUA ASSOCIAÇÃO COM RESISTÊNCIA À INSULINA EM CRIANÇAS

Autores: Thallyta Alanna Ferreira Viana das Neves, Paulo César Trindade da Costa, RUBIA CARTAXO SQUIZATO DE MORAES, José Luiz de Brito, Vinícius José Baccin Martins

Resumo

Introdução: A resistência à insulina (RI) é uma das principais características da síndrome metabólica e o diagnóstico precoce facilita ações preventivas em saúde pública. A microbiota intestinal (MI), tem sido sugerida como tendo um papel na saúde humana com o potencial de afetar a adiposidade e o metabolismo da glicose.

Objetivo: O objetivo do estudo foi investigar a MI de crianças com RI e comparar com crianças sem RI.

Métodos: Participaram do estudo 72 crianças de 7 a 12 anos, de ambos os sexos de escolas públicas de João Pessoa/PB, estratificadas quanto à presença de RI de acordo com os pontos de corte do índice HOMA-IR: valores menores que 2,32 para meninas e 2,87 para meninos foram classificados como grupo não RI (GNRI), enquanto valores iguais ou superiores foram classificados como grupo RI (GRI). Parâmetros antropométricos, de RI (HOMA-IR), insulina e MI foram avaliados. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética com Seres Humanos - CCS/UFPB de acordo com a Resolução 466/2012 (CAAE: 37352720.6.1001.5188).

Resultados: O grupo GRI apresentou peso (51.63 ± 13.85 vs 42.79 ± 13.18 , $p=0.009$, kg), IMC para idade (2.69 ± 1.33 vs 1.69 ± 1.76 , $p=0.008$), circunferência da cintura (77.80 ± 86.228 vs 65.72 ± 72.17 , $p<0.001$, cm), insulina (241.76 ± 78.26 vs 87.25 ± 35.76 , $p<0.001$, pmol/L) e HOMA-IR (4.10 ± 1.27 vs 1.56 ± 0.66 , $p<0.001$) significativamente maior que o grupo GNRI. Para os dados de MI, o grupo GNRI apresentou abundância relativa significativamente aumentada para as famílias Muribaculaceae ($p=0.003$) e Christensenellaceae ($p=0.041$). A nível de espécie, Family_XIII_AD3011_group ($p=0,034$), Christensenellaceae_R_7_group ($p=0.042$), Holdemanella ($p=0.015$) foram significativamente abundantes no grupo GNRI se comparado ao grupo GRI.

Conclusão: Os achados demonstram que o grupo GRI apresenta perfil antropométrico aumentado e que as diferenças na microbiota intestinal podem estar associadas a um metabolismo de glicose precocemente prejudicado em crianças.

Palavras-chave: Obesidade infantil; HOMA-IR; Sensibilidade à insulina; Microbiota Intestinal.

AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE LACTOBACILLUS FERMENTUM EM NUTRACÊUTICO DE BETERRABA INTEGRAL DURANTE A DIGESTÃO GASTROINTESTINAL SIMULADA

Autores: Déborah Gomes de Oliveira, Jordana Nunes de Oliveira, Iris Caline França De Sales, Ivania Samara Dos Santos Silva Moraes, Maria José Vargas Straube, Thatyane Albuquerque, Evandro Leite de Souza

Resumo

Introdução: Nutracêuticos à base de matrizes vegetais têm se destacado como veículos promissores para probióticos, associando compostos bioativos e microrganismos benéficos. *Limosilactobacillus fermentum* apresenta resistência a condições adversas do trato gastrointestinal, enquanto a beterraba integral (raiz, talos e folhas) é fonte de compostos fenólicos e fibras com potencial prebiótico.

Objetivo: Avaliar a viabilidade celular de *L. fermentum* em nutracêuticos de beterraba integral armazenados por 15 dias e submetidos à digestão gastrointestinal simulada in vitro.

Métodos: A digestão seguiu o protocolo INFOGEST, mimetizando as fases oral, gástrica e intestinal. Foram avaliadas formulações contendo beterraba liofilizada (MB) e associada a frutooligossacarídeos (MFB), acondicionadas a 25 °C e 4 °C. A viabilidade foi expressa em log UFC/mL.

Resultados: No dia zero, MB a 25 °C apresentou 10.56 ± 0.06 (antes da digestão), 10.17 ± 0.27 (fase oral), 8.84 ± 0.27 (fase gástrica) e 8.75 ± 0.04 (fase intestinal). Após 15 dias, MB a 25 °C, reduziu seus valores para 9.30 ± 0.00 (antes da digestão), 9.25 ± 0.01 (fase oral), 8.01 ± 0.11 (fase gástrica) e 7.69 ± 0.26 (fase intestinal). Após 15 dias, MFB 25 °C apresentou 10.80 ± 0.19 , 10.78 ± 0.16 , 10.35 ± 0.40 e 9.90 ± 0.04 , caindo para 9.62 ± 0.36 , 9.25 ± 0.01 , 8.62 ± 0.16 e 7.87 ± 0.04 após 15 dias. Para MB a 4 °C, os valores foram 10.83 ± 0.55 , 10.40 ± 0.00 , 9.78 ± 0.01 e 9.30 ± 0.09 , reduzindo para 9.97 ± 0.07 , 9.29 ± 0.28 , 8.24 ± 0.13 e 7.74 ± 0.38 . Já MFB a 4 °C apresentou 10.81 ± 0.08 , 10.67 ± 0.48 , 10.12 ± 0.28 e 9.94 ± 0.07 , reduzindo para 9.59 ± 0.08 , 9.17 ± 0.09 , 8.06 ± 0.06 e 7.87 ± 0.03 .

Conclusão: As formulações apresentaram elevadas contagens iniciais, confirmando a eficiência da liofilização e a proteção conferida pela matriz da beterraba. Mesmo após 15 dias, especialmente sob refrigeração, mantiveram níveis adequados de viabilidade, demonstrando estabilidade microbiológica. Durante a digestão, observou-se redução progressiva, com maior impacto na fase gástrica. Contudo, as contagens finais permaneceram acima da faixa mínima recomendada, assegurando o potencial funcional das formulações.

Palavras-chave: *Lactobacillus fermentum*; Viabilidade celular; Nutracêuticos; Digestão gastrointestinal in vitro.

AValiação Microbiológica de Geleia Probiótica de Uva (*Vitis vinífera* L.) E Batata-Doce (*Ipomoea batatas* L.)

Autores: Jordana Nunes de Oliveira, Iris Caline França De Sales, Andressa Estefany Da Silva Nogueira, Déborah Gomes de Oliveira, Ivania Samara Dos Santos Silva Morais, Maria José Vargas Straube, Thatyane Albuquerque, Evandro Leite de Souza

Resumo

Introdução: Geleia é um alimento à base de frutas com potencial para aplicação como matriz não láctea de alimentos funcionais. O consumo de alimentos funcionais, especialmente aqueles que contêm probióticos, tem crescido devido à busca por hábitos de vida mais saudáveis. Entre as cepas utilizadas, o *Lactobacillus acidophilus* LA-05 se destaca por seus benefícios à saúde intestinal e pela atuação na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Objetivo: Avaliar a viabilidade da cepa probiótica e a qualidade microbiológica de uma geleia composta de uva e batata-doce com *L. acidophilus* LA-05.

Métodos: A geleia foi elaborada a partir de uva roxa e batata-doce roxa, na proporção de 75:25, com posterior adição das cepas probiótica previamente cultivada e liofilizada. O produto foi armazenado sob refrigeração durante 28 dias, sendo elaborado também um lote controle sem probióticos. A viabilidade da cepa foi monitorada por contagem em meio MRS nos dias 0, 7, 14, 21 e 28. Paralelamente, realizaram-se análises microbiológicas para *Salmonella* spp., *Enterobacteriaceae*, bolores e leveduras, a fim de avaliar a qualidade e segurança do produto.

Resultados: A contagem da cepa no dia de sua incorporação na geleia de uva e batata-doce foi de 7.54 log UFC/g, e com 28 dias o seu valor foi de 6,93 log UFC/g, representando uma redução de <1 log, mantendo-se viável e adequada alegação de suas propriedades funcionais. As análises microbiológicas evidenciaram a ausência de *Salmonella* spp., *Enterobacteriaceae* e bolores e leveduras, durante os 28 dias de armazenamento, indicando que o processo de fabricação e armazenamento foram eficazes em garantir a qualidade e segurança do produto.

Conclusão: A geleia demonstrou ser segura evidenciando o potencial das matrizes vegetais utilizadas como veículos para introduzir probióticos, possibilitando oferecer um alimento funcional ao mercado de produtos de base não láctea.

Palavras-chave: Geleia; Probióticos; Alimentos funcionais.

SUPLEMENTAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS COMO ESTRATÉGIA ADJUVANTE NO MANEJO DE RETOCOLITE ULCERATIVA: UMA REVISÃO

Autores: Andressa Estefany Da Silva Nogueira, Iris Caline França De Sales, Natália Sufiatti de Holanda Cavalcanti, JaIELison Yandro Pereira da Silva, Sabrina Radames Ferreira da Silva, Maiara da Costa Lima, Maria Lúcia da Conceição

Resumo

Introdução: A retocolite ulcerativa (RCU) configura-se como relevante problema de saúde pública em razão das alterações gastrointestinais causadas aos seus portadores, entre elas a perda da função de barreira e disbiose intestinal. A microbiota desempenha papel fundamental na manutenção da homeostase intestinal e pode ser modulada por compostos bioativos, como prebióticos e probióticos, os quais têm sido investigados como alternativas terapêuticas adjuvantes.

Objetivo: Objetivou-se revisar com base na literatura científica a influência da modulação da microbiota intestinal no tratamento adjuvante da RCU.

Métodos: Seguindo o protocolo PICO, realizou-se uma busca sistemática na base de dados PubMed para investigar a relação entre a modulação da microbiota intestinal e a RCU. Foram incluídos artigos originais, disponíveis na íntegra, publicados entre 2020 e 2025, no idioma inglês e revisados por pares. Utilizaram-se os descritores “ulcerative colitis”, “prebiotics”, “probiotics” e “intestinal modulation”, combinados pelo operador booleano “AND”.

Resultados: A pesquisa resultou em 16 artigos e, após a aplicação dos critérios de elegibilidade, sete estudos foram selecionados para compor a análise da presente revisão. A análise evidenciou que a modulação da microbiota intestinal representa uma estratégia promissora para manutenção da remissão, melhora clínica e prevenção de complicações em pacientes com RCU. Compostos bioativos, como fibras alimentares, ácidos graxos de cadeia curta e polifenóis, mostraram efeitos positivos na redução da inflamação intestinal, embora os mecanismos envolvidos ainda não estejam totalmente elucidados. Parte dos estudos também ressaltou a cautela necessária quanto à suplementação de probióticos em pacientes em fase ativa da doença, devido ao risco potencial de translocação bacteriana.

Conclusão: A suplementação com prebióticos e probióticos mostra-se eficiente como estratégia adjuvante no manejo da RCU. Contudo, a heterogeneidade quanto ao tipo, cepa e dosagem utilizadas limita a padronização das condutas, tornando necessária a realização de novos estudos clínicos que estabeleçam protocolos mais consistentes.

Palavras-chave: Microbiota Intestinal; Modulação Intestinal; Probióticos; Prebióticos.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA PROBIÓTICA DE UVA (*Vitis vinífera* L.) E BATATA-DOCE (*Ipomoea batatas* L.)

Autores: Iris Caline Franca de sales, Andressa Estefany Da Silva Nogueira, Jordana Nunes de Oliveira, Déborah Gomes de Oliveira, Ivania Samara Dos Santos Silva Moraes, María José Vargas Straube, Thatyane Albuquerque, Evandro Leite de Souza

Resumo

Introdução: O interesse por alimentos funcionais vem crescendo de forma expressiva, impulsionado pela busca por hábitos alimentares mais saudáveis e pela valorização de produtos que oferecem benefícios além da nutrição básica. Nesse contexto, os probióticos se destacam pela capacidade de modular a microbiota intestinal e contribuir para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. As matrizes não lácteas, como geleias de frutas, são alternativas inovadoras e promissoras para a incorporação desses microrganismos.

Objetivo: Avaliar sensorialmente uma geleia de uva e batata-doce adicionada de *Lactobacillus acidophilus* LA-05 ao longo de diferentes períodos de armazenamento.

Métodos: O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPB (CAAE nº 69866523.0.0000.5188), contou com 20 voluntários que avaliaram três amostras de geleia probiótica de uva e batata-doce em cabines individuais. Utilizou-se o método Perfil Flash para identificação e quantificação de atributos sensoriais (aparência, cor, textura, odor e sabor). Foram aplicadas escalas hedônicas para avaliação da aceitação e da intenção de compra. Os dados foram analisados por ANOVA e Generalized Procrustes Analysis (GPA).

Resultados: A análise sensorial mostrou distinção clara entre as formulações, com GPZ associada a atributos doces, frutados e cremosos, GPQ a artificialidade e fibras, e GPV a características adstringentes e fermentativas. Na aceitabilidade, GPZ apresentou maior média (7.95), seguida de GPQ (6.15) e GPV (4.75), com diferenças significativas entre todas as amostras. Na intenção de compra, a hierarquia se manteve, GPZ (3.90) > GPQ (3.05) > GPV (2.45).

Conclusão: A geleia mostrou-se viável como matriz não láctea, a formulação GPZ destacou-se pelo equilíbrio sensorial, aceitação e intenção de compra, enquanto GPQ e GPV tiveram menor desempenho indicando necessidade de ajustes.

Palavras-chave: Geleia; Probióticos; Alimentos funcionais.

RELAÇÃO ENTRE FIBROSE NO TECIDO ADIPOSEO E ENDOTROFINA PLASMÁTICA COM A PERDA DE PESO APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA E METABÓLICA

Autores: Brenda Eduarda Vinhal Siqueira, Fabiana Martins Kattah, Emilly Santos, Nayra Figueiredo, Cinara Costa De melo, Beatriz Bacheschi do Carmo Benetti, Nicole Camapum Billerbeck, Jéssica Teixeira Da Silva, Gabrielly dos Santos Pereira, Glaucia Carielo Lima, Flávia Gorgosinho

Resumo

Introdução: A obesidade grave é caracterizada por expansão exacerbada do tecido adiposo branco (TAB), que pode levar à rigidez excessiva da matriz extracelular e desenvolvimento de fibrose. A fibrose no TAB está intimamente relacionada à hipóxia e expressão de endotrofina, uma molécula com propriedades inflamatórias que parece influenciar na perda de peso. Medidas mais invasivas como a Cirurgia Bariátrica e Metabólica (CBM) são comumente recomendadas como parte do tratamento. Entretanto, nem todos os pacientes apresentam o mesmo percentual de excesso de peso (%PEP) após cirurgia. Dessa forma, compreender o papel da fibrose e da endotrofina no %PEP auxiliará desenvolver estratégias terapêuticas personalizadas.

Objetivo: Avaliar se a quantidade de fibrose no TAB e/ou concentrações de endotrofina plasmática são preditores da perda de peso em obesidade grave após CBM.

Métodos: Estudo observacional analítico retrospectivo com 35 mulheres com obesidade grave submetidas a CBM e aprovado pelo Comitê de Ética da UFG (3.251.178) e do hospital (961/19). Foram coletados os pesos após a CBM nos seguintes momentos: pré-cirurgia, após 15 dias e 3, 8 e 18 meses. A fibrose foi avaliada por coleta de amostras de tecido adiposo subcutâneo e visceral no momento da CBM, seguida de coloração por picrosirius e análises no software ImageJ. A análise estatística foi realizada no Jamovi, tendo normalidade avaliada por Shapiro Wilk, Kruskal-Wallis/ANOVA para progressão da perda de peso; e regressão simples para associação da perda de peso com fibrose.

Resultados: Os tipos de CBM realizadas (Bypass gástrico em Y de Roux e Gastrectomia Vertical) não influenciaram no %PEP. Nenhum modelo mostrou associação significativa entre fibrose e %PEP nos diferentes tempos após cirurgia ($p = 0,461$; $p=0,428$; $p=0,729$; $p=0,351$). Análises de endotrofina plasmática ainda serão realizadas.

Conclusão: Até o momento, a fibrose do TAB não se mostrou preditor do %PEP em mulheres com obesidade grave após CBM.

Palavras-chave: Tecido Adiposo; Cirurgia Bariátrica; Obesidade Grau III; Fibrose.

EFEITO DO JEJUM INTERMITENTE E DA SUA MANUTENÇÃO EM LONGO PRAZO SOBRE PARÂMETROS SOMÁTICOS E PERFIL GLICÍDICO DE RATAS SAUDÁVEIS

Autores: Mariany Bernardino da Silva Barbalho, Alana Natália Vasconcelos de Araújo, Amanda Frota Magalhães, Januse Míllia Dantas de Araújo, Jailane de Souza Aquino

Resumo

Introdução: O jejum intermitente (JI) tem sido amplamente investigado como uma estratégia promissora em diferentes condições metabólicas e doenças crônicas. No entanto, permanecem lacunas na literatura quanto aos seus efeitos imediatos e à manutenção das alterações fisiológicas a longo prazo após a interrupção do jejum em indivíduos saudáveis.

Objetivo: Avaliar os impactos do JI e da sua manutenção em longo prazo sobre o consumo energético, parâmetros somáticos e perfil glicídico em ratas saudáveis.

Métodos: O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais da UFPB sob o n. 9855231123. Durante 28 dias, 32 ratas fêmeas da linhagem Wistar foram mantidas em condições controladas e distribuídas em dois grupos (n=16): controle (CON), com acesso livre à ração comercial (Nuvilab®), e jejum modificado em dias alternados (JM), consistindo na oferta ad libitum da ração por 24 horas, seguida de 24 horas com oferta de 15% da ingestão habitual. Ao término da intervenção, oito ratas de cada grupo foram mantidas em acompanhamento por seis meses com acesso à dieta ad libitum, formando os subgrupos C6M (controle em seguimento) e J6M (jejum em seguimento). Durante o experimento, o consumo energético e o peso corporal foram monitorados semanalmente, enquanto o índice de massa corporal, o índice de adiposidade, a glicemia de jejum, o teste de tolerância à glicose e o teste de tolerância à insulina foram avaliados ao término da intervenção e após 6 meses.

Resultados: O grupo JM apresentou oscilações na ingestão energética sem alterações significativas no peso corporal, porém com aumentos no índice de adiposidade ($p \leq 0,05$) e maior sensibilidade à insulina ($p \leq 0,001$). Entretanto, tais efeitos não foram mantidos após o período de seguimento.

Conclusão: O JM promoveu mudanças significativas na adiposidade e sensibilidade insulínica em ratas saudáveis. Contudo, tais efeitos não foram mantidos em longo prazo.

Palavras-chave: IMC, Adiposidade, Glicemia, Ingestão de Energia, Jejum.

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE BELARMINO-WAITZBERG E CITOCINAS INFLAMATÓRIAS EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE

Autores: Nicole Camapum Billerbeck, Gislene Batista Lima, Fabiana Martins Kattah, Emilly Santos, Nayra Figueiredo, Beatriz Bacheschi do Carmo Benetti, Cinara Costa de Melo, Brenda Eduarda Vinhal Siqueira, Jocélia Paula Rocha Cavalcante, Gabrielly dos Santos Pereira, Jéssica Teixeira Da Silva, Laura Martin Nunes, Glaucia Carielo Lima, Flávia Gorgosinho

Resumo

Introdução: A obesidade grave ($\text{IMC} > 40 \text{ kg/m}^2$) está em crescente prevalência, tendo aumentado 120% nos últimos 20 anos. Embora o IMC seja a ferramenta de diagnóstico mais usada, ele não reflete a quantidade de gordura corporal (GC). Os métodos mais precisos para avaliar a GC são Pletismografia e Absorciometria de Energia Dupla de Raios-X (DEXA), porém são complexos e de alto custo. O índice de Belarmino-Waitzberg (BeW), foi proposto para a estimativa da GC nessa população, levando em consideração medidas antropométricas acessíveis. Como o excesso de GC aumenta o risco cardiovascular, torna-se relevante avaliar sua relação com marcadores inflamatórios, como leptina, adiponectina e o inibidor do ativador do plasminogênio-1 (PAI-1), associados a doenças cardiometabólicas.

Objetivo: Identificar a correlação entre o índice BeW e citocinas inflamatórias.

Métodos: Foram incluídas 79 mulheres com obesidade grave. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da UFG (3.251.178) e do hospital (961/19). Foram coletadas amostras de sangue para análise de leptina, adiponectina e PAI-1. Foram mensuradas as circunferências de cintura (CC) e quadril (CQ). Para cálculo da GC foi utilizada a fórmula $\text{BeW} = -48,8 + 0,087 \times \text{CC (cm)} + 1,147 \times \text{CQ (cm)} - 0,003 \times \text{CQ (cm)}^2$. As análises foram feitas no software Jamovi. A normalidade dos dados foi avaliada pelo teste de Shapiro Wilk, seguida de correlação de Pearson/Spearman; sendo $p < 0,05$ considerado significativo.

Resultados: As participantes apresentaram idade média de 38 anos, IMC de $48,69 \text{ kg/m}^2$ e BeW de 64,78%. As concentrações médias de leptina, adiponectina e PAI-1 foram, respectivamente, 48,06 ng/mL, 7,095 $\mu\text{g/mL}$ e 2,950 ng/mL. Observou-se correlação significativa entre BeW e PAI-1 ($p = 0,02$; $r = 0,2$), mas não com as demais citocinas.

Conclusão: BeW demonstra potencial como ferramenta prática e de baixo custo para avaliar não apenas composição corporal, mas também risco cardiovascular.

Palavras-chave: Obesidade grau III; Novo Índice; Doenças Cardiovasculares.

EXCESSO DE PESO, SAÚDE MENTAL E QUALIDADE DE VIDA EM PARTICIPANTES DO PROGRAMA ACADEMIA DA SAÚDE DE BELO HORIZONTE-MG

Autores: Joerika Batista Ciqueira, Mariana Lopes, Gabriel Da Silva Vasconcelos, Alina Cristine Souza Lopes

Resumo

Introdução: O excesso de peso é um problema de saúde pública associado à ansiedade e depressão. No Brasil, o Programa Academia da Saúde (PAS), vinculado à Atenção Primária do Sistema Único de Saúde (SUS), é uma estratégia para promoção integrada da saúde física e mental com vistas à melhoria da qualidade de vida. Contudo, evidências sobre a saúde mental dos participantes e sua relação com o excesso de peso ainda são limitadas.

Objetivo: Analisar a associação entre ansiedade, depressão e qualidade de vida em participantes com excesso de peso do PAS de Belo Horizonte-MG.

Métodos: Estudo transversal derivado de um Ensaio Comunitário Randomizado Controlado, realizado entre 2013 e 2014, em 18 unidades do PAS selecionadas aleatoriamente nas nove regiões administrativas da cidade. Foram incluídos indivíduos ≥ 20 anos. Dados sociodemográficos, de saúde, percepção de qualidade de vida e uso de ansiolíticos e antidepressivos (proxy de ansiedade e depressão) foram coletados. Peso e altura foram aferidos para cálculo do Índice de Massa Corporal (excesso de peso: $\text{IMC} \geq 25 \text{ kg/m}^2$). A qualidade de vida foi categorizada em: boa/muito boa/regular vs. ruim/muito ruim. A análise estatística constou de teste Qui-Quadrado de Pearson, Teste T de Student e Mann-Whitney (significância de 5%).

Resultados: Participaram 3.414 indivíduos, a maioria mulheres (88%), com mediana de 58 anos de idade. A prevalência de excesso de peso foi de 60%. O uso de antidepressivos foi maior entre indivíduos com excesso de peso (17% vs. 13,5%; $p=0,019$) quando comparado a suas contrapartes. Não foram observadas diferença quanto ao uso de ansiolíticos ($p=0,465$). A qualidade de vida foi majoritariamente avaliada como boa/muito boa, sem diferença segundo excesso de peso ($p=0,719$).

Conclusão: Foi constatada elevada prevalência de excesso de peso entre os participantes do PAS, associada a maior uso de antidepressivos. Análises posteriores de confundidores devem ser conduzidas.

Palavras-chave: Sobrepeso; Ansiedade; Depressão; Qualidade de Vida; Saúde Mental.

SELETIVIDADE ALIMENTAR EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: IMPLICAÇÕES PARA A DIVERSIDADE DA MICROBIOTA INTESTINAL

Autores: Mahalla Hanne dos Santos Vieira, Sabrina Bezerra da Silva, Lucas de Carvalho Siqueira, Mikaelly Lima dos Santos, Natália Fernandes, Lídia Micaelle de Oliveira Lima, Iara Cardoso Dantas

Resumo

Introdução: Crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA) frequentemente apresentam seletividade alimentar, reduzindo a ingestão de fibras e compostos bioativos essenciais à produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC). Esse desequilíbrio pode comprometer a diversidade microbiana intestinal, favorecer disbiose e repercutir no eixo intestino-cérebro.

Objetivo: Analisar o comportamento alimentar e a aceitação de grupos alimentares por crianças com TEA, discutindo repercussões para a microbiota intestinal e riscos nutricionais.

Métodos: Estudo transversal, descritivo e quantitativo, realizado em 2024 com 44 pré-escolares, de 2 a 5 anos, diagnosticados com TEA, matriculados em creches municipais de Patos-PB. Foram incluídas crianças com diagnóstico confirmado pelo CID-10 ou DMS-5, regularmente matriculadas em creches de período integral e excluíram-se aquelas ausentes no momento da coleta ou que apresentaram comportamento de recusa durante a pesquisa. O comportamento alimentar foi avaliado pela Escala Labirinto (validada para TEA) e questionários estruturados aplicados a cuidadores. Os dados foram tabulados e analisados nos softwares Excel e SPSS®, por estatística descritiva, considerando ($p < 0,05$). O estudo foi aprovado pelo CEP (parecer nº 6.631.339).

Resultados: Os fatores mais frequentes foram seletividade alimentar (72,7%), rigidez durante as refeições (77,2%) e comportamento opositor (86,3%). A recusa de frutas (86,2%) e leguminosas (51,4%) foi marcante, restringindo o consumo de fibras e amido resistente, fundamentais para a fermentação colônica e a produção de AGCC, enquanto alimentos de consistência mais simples, como massas e pães, tiveram maior aceitação. Esse padrão sugere redução da diversidade microbiana intestinal, favorecendo disbiose e retroalimentando sintomas gastrointestinais e comportamentais.

Conclusão: A baixa aceitação de grupos alimentares-chave compromete o equilíbrio da microbiota e pode intensificar riscos metabólicos e inflamatórios em crianças com TEA. Os achados reforçam a necessidade de intervenções intersetoriais no ambiente escolar, integrando estratégias nutricionais, educacionais e comportamentais para ampliar a diversidade alimentar e favorecer a saúde intestinal.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista, Microbiota Intestinal, Eixo Intestino-Cérebro, Comportamento Alimentar, Disbiose.

INSATISFAÇÃO CORPORAL E FATORES ASSOCIADOS EM ADULTOS JOVENS BRASILEIROS

Autores: Nara Rúbia da Silva, Ana Carolina Da Silva Lima, Jackeline Ferreira Campos, Nathália Teixeira Cruvinel, Marcela Mendes, Maria Aderuza Horst

Resumo

Introdução: A insatisfação com a imagem corporal é um fenômeno prevalente e pode desencadear comportamentos prejudiciais à saúde na busca pelo chamado “corpo ideal”.

Objetivo: Estimar a prevalência de insatisfação corporal e identificar fatores antropométricos associados com a imagem corporal em adultos jovens brasileiros.

Métodos: Estudo transversal (Parecer 3.007.456), envolvendo 200 adultos jovens (19-24 anos), sem diagnóstico de doenças. A imagem corporal foi avaliada por escala de silhuetas. Medidas antropométricas incluíram peso, estatura, circunferência da cintura e a composição corporal foi avaliada por absorciometria radiológica de dupla energia (DXA). As associações foram testadas por regressão logística.

Resultados: A prevalência de insatisfação com a imagem corporal foi de 75,5%, apesar da maioria apresentar índice de massa corporal (IMC) de eutrofia (61,8%). A insatisfação esteve principalmente relacionada ao desejo de reduzir a silhueta (52%). Tanto em homens (76,9%) quanto em mulheres (75,3%), a insatisfação superou a satisfação corporal. Mulheres apresentaram menor chance de insatisfação com a percepção de baixo peso do que homens ($OR=0,003$ $p<0,001$). Entre os homens insatisfeitos, 46,6% desejaram corpos mais fortes e silhuetas maiores. Adicionalmente, dentre os indivíduos insatisfeitos com a imagem corporal e com percepção de baixo peso, quanto maior o IMC, menor a chance de insatisfação ($OR=0,388$ $p<0,001$). Idade, circunferência da cintura, percentual e distribuição de gordura corporal não apresentaram associação com percepção corporal ($p>0,05$).

Conclusão: A insatisfação com a imagem corporal mostrou-se altamente prevalente, mesmo entre adultos jovens eutróficos. Esses resultados alertam para a necessidade de estratégias preventivas voltadas à autopercepção da imagem corporal como forma de reduzir riscos de transtornos alimentares e de adoção de práticas alimentares inadequadas.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Autoimagem; Composição Corporal.

EFEITO DO JEJUM INTERMITENTE E DA SUA MANUTENÇÃO EM LONGO PRAZO SOBRE O COMPORTAMENTO DO TIPO ANSIOSO EM RATAS SAUDÁVEIS

Autores: Amanda Frota Magalhães, Alana Natália Vasconcelos de Araújo, Mariany Bernardino da Silva Barbalho, Januse Míllia Dantas de Araújo, Jailane de Souza Aquino

Resumo

Introdução: O jejum intermitente (JI) envolve a alternância entre períodos de jejum e de alimentação ad libitum, apresentando benefícios metabólicos e neuroprotetores em diferentes modelos experimentais. Dentre seus protocolos, o jejum em dias alternados modificado (JDAM) se destaca por favorecer a adesão e manter eficácia, sendo relevante para estudos metabólicos e comportamentais.

Objetivo: Avaliar os efeitos do JDAM sobre parâmetros metabólicos e comportamentais em ratas Wistar.

Métodos: Todos os procedimentos operacionais descritos a seguir foram aprovados pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) da UFPB sob o n. 9855231123. O estudo contou com 32 ratas Wistar, mantidas em condições controladas e alocadas em dois grupos experimentais (n=16). O grupo controle (GC) recebeu ração ad libitum durante todo o protocolo, enquanto o grupo jejum modificado em dias alternados (JDAM) foi submetido ao protocolo de 28 dias, alternando 24 horas de alimentação livre com 24 horas de restrição correspondente a 15% da ingestão habitual. Concluída a fase inicial, oito animais de cada grupo permaneceram em acompanhamento por mais seis meses, sendo alimentados ad libitum, formando os subgrupos GC-6M e JDAM-6M. Durante o período experimental, registraram-se semanalmente peso corporal e consumo, e os testes de campo aberto e labirinto em cruz elevado foram aplicados ao final da intervenção e após o seguimento.

Resultados: No grupo submetido ao JDAM observaram-se alterações no consumo energético sem impacto no peso corporal. Nos testes comportamentais, observou-se resposta compatível com comportamento do tipo ansiolítico no curto prazo, evidenciada por maior locomoção, aumento do tempo de permanência nos braços abertos e aumento dos comportamentos exploratórios. Contudo, após seis meses, esses efeitos desapareceram, sendo registrado aumento do grooming, associado a estresse e ansiedade.

Conclusão: Em síntese, o JDAM modulou de forma positiva parâmetros do comportamento tipo ansioso em curto prazo, mas sem manutenção a longo prazo.

Palavras-chave: Jejum intermitente; Neurocomportamento; Saúde preventiva.

RASTREAMENTO DA DISBIOSE INTESTINAL EM PACIENTES COM ESCLEROSE LATERAL AMIOTRÓFICA UTILIZANDO O QUESTIONÁRIO DYS-R

Autores: Thais Alves Cunha, Laura Carvalheira Dourado, Débora Nayara da Silva, Lucia Leite Lais

Resumo

Introdução: A microbiota intestinal exerce papel fundamental na homeostase metabólica, imunológica e endócrina. A disbiose intestinal, resultante da perda de diversidade ou riqueza microbiana, está associada a várias condições inflamatórias e neurodegenerativas, incluindo a esclerose lateral amiotrófica (ELA). Nesse contexto, o Dysbiosis Risk Questionnaire (Dys-R) surge como uma ferramenta clínica útil, validada para rastrear o risco de baixa riqueza microbiana.

Objetivo: Caracterizar o perfil clínico e antropométrico, além de rastrear o risco de disbiose intestinal em pacientes com ELA.

Métodos: Estudo observacional com pacientes com ELA e acompanhados no Programa de Atenção às Doenças Neuromusculares (HUOL/UFRN). Foram coletados presencialmente dados de sexo, idade, tempo de diagnóstico, escala funcional (ALSFRS-R), peso, altura, índice de massa corporal (IMC), percentual de perda de peso (%PP), e escore do Dys-R. Escore ≥ 8 no Dys-R indica risco para baixa riqueza microbiana. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (n.6.413.785).

Resultados: A amostra foi composta por 9 pacientes, 79% do sexo masculino, idade média de 54,7 anos ($\pm 4,9$) e tempo médio de doença de 700 dias ($\sim 1,9$ anos). O peso médio foi 70,3 kg ($\pm 10,8$), altura 1,70 m ($\pm 0,09$) e IMC 27,3 kg/m² (19,3–80,1). Observou-se perda de peso média de -2,7% ($\pm 11,1$). O valor médio da escala ALSFRS-R foi 37 (29–41), que reflete comprometimento funcional. O Dys-R apresentou média de 4,7 ($\pm 1,7$), com todos os pacientes abaixo do ponto de corte (≥ 8), indicando ausência de risco de disbiose conforme o instrumento.

Conclusão: Os pacientes apresentaram declínio significativo no estado funcional, um perfil antropométrico variando entre eutrofia e sobrepeso, concomitante a uma perda de peso leve em relação ao peso habitual. Adicionalmente, nenhum dos pacientes apresentou risco de disbiose intestinal de acordo com o Dys-R.

Palavras-chave: Microbiota intestinal, Esclerose lateral amiotrófica, Disbiose intestinal, Questionário Dys-R.

PROBIÓTICOS E CÂNCER COLORRETAL: REVISÃO INTEGRATIVA DAS EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS SOBRE PREVENÇÃO E TRATAMENTO

Autores: Hedlanny Santana Bezerra, Maria Eduarda Vasconcelos Medeiros, Tamires Alcântara Dourado Gomes Machado

Resumo

Introdução: O câncer colorretal (CCR) é uma das principais causas de morbimortalidade mundial, e sua patogênese está relacionada à disbiose da microbiota intestinal. Nesse contexto, estratégias que modulam esse ecossistema, como probióticos, simbióticos e posbióticos, têm sido estudadas como abordagens preventivas e terapêuticas complementares, atuando na restauração da barreira intestinal, modulação da inflamação e inibição de processos carcinogênicos.

Objetivo: Revisar evidências clínicas e meta-analíticas sobre a eficácia dos probióticos na prevenção e no tratamento do CCR, com ênfase em biomarcadores inflamatórios, efeitos adversos e mecanismos de ação.

Métodos: Revisão integrativa da literatura realizada na base PubMed. Utilizaram-se os descritores em inglês: “probiotics”, “colorectal cancer”, “gut microbiota”, “prevention” e “treatment”. Foram incluídos ensaios clínicos, revisões sistemáticas e meta-análises publicadas entre 2021 e 2025, que abordassem o uso de probióticos como intervenção isolada ou adjuvante na prevenção ou tratamento do CCR. A seleção seguiu as etapas de identificação, triagem, elegibilidade e inclusão, conforme o modelo PRISMA.

Resultados: Os estudos demonstraram que a suplementação com probióticos está associada à melhora da qualidade de vida, aumento da diversidade microbiana, à redução de complicações pós-operatórias e diminuição de processos inflamatórios. As pesquisas também evidenciaram que o incremento de bactérias benéficas melhora a integridade da barreira intestinal, reduz a incidência e a duração da diarreia induzida por quimioterapia, bem como, alívio de sintomas gastrointestinais, efeitos estes que estão intimamente associados tanto à prevenção quanto ao tratamento do CCR. Além disso, destaca-se o potencial de probióticos convencionais, de nova geração e pós-bióticos, ainda persistem lacunas quanto à definição de cepas, doses e formas de administração.

Conclusão: As evidências sugerem que os probióticos têm papel promissor como terapia adjuvante no CCR, favorecendo a modulação da microbiota e proporcionando melhores desfechos clínicos. No entanto, são necessários mais ensaios robustos para avaliação e padronização de protocolos de uso.

Palavras-chave: Oncologia, Quimioterapia, Microbiota Intestinal, Terapia Adjuvante.

CORRELAÇÃO ENTRE IMC PRÉ-GESTACIONAL E INCIDÊNCIA DE DIABETES GESTACIONAL EM GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE DE SAÚDE

Autores: Natália Fernandes, Sabrina Bezerra da Silva, Mikaelly Lima dos Santos, Lucas de Carvalho Siqueira, Mahalla Hanne dos Santos Vieira, Iara Cardoso Dantas, Lídia Micaelle de Oliveira Lima, Emeline Trindade de Araújo Vasconcelos Aires

Resumo

Introdução: O Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) é uma condição metabólica caracterizada pela intolerância aos carboidratos diagnosticada pela primeira vez na gestação, representando fator de risco para complicações maternas e fetais. Entre os principais determinantes, destaca-se o excesso de peso prévio à gestação, que pode influenciar diretamente a fisiopatologia da doença. Nesse contexto, a assistência multiprofissional e as ações de educação em saúde são fundamentais para prevenção, controle da glicemia e redução de desfechos adversos.

Objetivo: Analisar a correlação entre o IMC pré-gestacional e a incidência de DMG em gestantes acompanhadas por uma Unidade de Saúde da Família (USF) no município de Patos-PB.

Métodos: Trata-se de uma pesquisa de campo, de caráter descritivo e abordagem qualitativa. A amostra foi composta por 21 gestantes selecionadas por conveniência, que aceitaram participar do estudo mediante assinatura do termo de consentimento. Para coleta de dados, aplicou-se um questionário e os resultados foram processados no software Microsoft Excel. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Patos, tem CAAE: 86991925.9.0000.5181, parecer: 7.454.358.

Resultados: Dos resultados, verificou-se que 11 gestantes (52,38%) apresentaram IMC adequado no início da gestação, enquanto 6 (28,57%) estavam com sobrepeso, 2 (9,52%) em obesidade grau I, 1 (4,76%) em obesidade grau II e 1 (4,76%) em baixo peso. Em relação à incidência de DMG, 10 gestantes (47,6%) receberam o diagnóstico, enquanto 11 (52,38%) não apresentaram a condição. Esses achados corroboram a literatura, segundo a qual o sobrepeso aumenta em até 84% a probabilidade de desenvolvimento de DMG em comparação com mulheres com IMC inferior a 25 kg/m².

Conclusão: Conclui-se que o IMC pré-gestacional elevado constitui importante marcador de risco para DMG, reforçando a necessidade de estratégias em saúde pública, especialmente na Atenção Primária, com foco em educação alimentar, vigilância nutricional e acompanhamento multiprofissional durante o ciclo gravídico-puerperal.

Palavras-chave: Diabetes gestacional, Índice de Massa Corporal, Atenção Primária à Saúde.

LITTER SIZE REDUCTION STIMULATE MUCIN-2 EXPRESSION IN AN EXPERIMENTAL METABOLIC IMPRINTING INSULIN RESISTANCE MODEL

Autores: Nicolly Neves Freitas, Miliane Martins de Andrade Fagundes, Ana Flávia Martins Silva, Gustavo Silveira Breguez, Isabela Jesus de Deus, Érika Cristina da Silva Oliveira Siqueira, Aline Rezende Ribeiro de Abreu, Karina Barbosa de Queiroz

Resumo

Introdução: Metabolic imprinting is used to describe the postnatal experiences that affect long-term relation of health and metabolic risks. The litter size reduction experimental model is an example of neonatal overfeeding (OF) which has long-term undertermined effects in the intestinal mucus layer, as an essential element to ensure protection to the intestinal tract integrity.

Objetivo: This propose aim to investigate the variables litter size, the type of diet and its interaction effects about Muc2 gene expression, once it is the major mucus layer component.

Métodos: Previous studies from our group have shown that the neonatal OF model mitigates the insulin resistance caused by a high sugar diet (HSD) and also alters the gut microbiota after 8 weeks. Approved by Federal University of Ouro Preto CEUA (n°2245040518). Wistar rats (P0, n=38) were randomly distributed into normal feed litters, with 8 pups/dam (NF, n=19) and overfeeding litters, with 4 pups/dam (OF, n=19). At 21st day, the rats were divided into 4 groups: NF fed a standard diet (STD-NF, n=7) or NF fed a HSD, 79% carbohydrates (HSD-NF, n=7); and OF fed a STD (STD-OF, n=7) or OF fed a HSD (HSD-OF, n=7) during 8 weeks. After euthanasia, the intestinal tissue was collected and frozen at -80°C. Muc2 gene expression was evaluated by qPCR. Shapiro-Wilk assessed data normality, Student's T test litter size effects and groups comparison, TWO-WAY ANOVA followed by Bonferroni post-hoc test.

Resultados: The OF effects increased Muc2 expression ($P=0.0181$) in the HSD-OF group (1.302 ± 0.1588) compared to HSD-NF (0.9736 ± 0.1624). Once that OF provoques abundant lactation, the milk is a potential mucin-2 stimulator in the neonate gut.

Conclusão: Therefore the increase in Muc2 expression may represent an important protection factor to animals gastrointestinal tract once HSD promotes gut microbiota alterations and possible inflammation response.

Palavras-chave: Metabolic imprinting, litter size reduction, high sucrose diet, intestinal integrity, neonatal overfeeding

PROSPECÇÃO IN SILICO DE PEPTÍDEOS HIPOGLICEMIANTES DERIVADOS DE UM INIBIDOR DE TRIPSINA COMO POTENCIAIS INIBIDORES DA α -AMILASE

Autores: LARISSA SOUZA, Caio Patrício de Souza Sena, Felipe Carlos de Macêdo Oliveira, Raphael Paschoal Serquiz, Ana Júlia Felipe Camelo Aguiar, Amanda Maria de Souza Nascimento, Ana Karoliny Xavier de Gois, Rose de Paiva Chaves, Anna Beatriz Santana Luz, Thaís Souza Passos, Davi Serradella Vieira, Ana Heloneida de Araújo Moraes

Resumo

Introdução: Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) está frequentemente associada a importantes comorbidades vinculadas à obesidade e caracteriza-se por resistência à insulina e hiperglicemia persistente. Por isso, é essencial explorar estratégias alternativas para o manejo da DM2, com destaque para inibidores de enzimas digestivas envolvidas na degradação de carboidratos (como a α -amilase) visando o controle glicêmico.

Objetivo: O presente estudo teve como objetivo sugerir a prospecção in silico de peptídeos hipoglicemiantes (inibidores da α -amilase) obtidos de um inibidor de tripsina isolado de sementes de tamarindo (*Tamarindus indica* L.) (ITT) sobre a α -amilase.

Métodos: Foram obtidos 5 peptídeos do ITT teórico (ITTp 56/287), com as regiões mais prováveis de sua superfície para o encaixe com a α -amilase, por meio do estudo de docking molecular, obtidos pela clivagem teórica com tripsina e quimotripsina e selecionados de acordo com a ordem decrescente de Haddock Score (HS). Também foram avaliados o tempo de meia-vida (TMV) e a estabilidade (EST) in silico desses peptídeos.

Resultados: A clivagem teórica gerou 5 peptídeos do ITTp, sendo os peptídeos com sequência de aminoácidos DTVHDTDGQVPL (1) e TIAPACAPKPAR (2) aqueles que apresentaram os melhores resultados de HS, caracterizando-os como os peptídeos com maior afinidade de encaixe pela α -amilase. Concomitantemente, os peptídeos 1 e 2 também apresentaram os melhores resultados de TMV ($> 1s$) e de EST (alta estabilidade) in silico, tornando-os os melhores candidatos para prospecção de agentes hipoglicemiantes, devido ao encaixe com maior energia de ligação, bom tempo de meia-vida e alta estabilidade simulada.

Conclusão: Estudos in silico são ferramentas eficientes para triagem de peptídeos bioativos. Os peptídeos DTVHDTDGQVPL e TIAPACAPKPAR mostraram-se como candidatos promissores para inibir a α -amilase, com afinidade, estabilidade e meia-vida interessantes, justificando investigações experimentais subsequentes para desenvolvimento de agentes hipoglicemiantes potencialmente úteis no tratamento de DM2.

Palavras-chave: Diabetes mellitus. Docking molecular. Agentes hipoglicemiantes. Peptídeos bioativos.

RELEVÂNCIA NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE COMPOSTOS BIOATIVOS PRESENTES EM ESPÉCIES DO GÊNERO *Spondias*

Autores: Jordana Nunes de Oliveira, Déborah Gomes de Oliveira, Viviane Priscila Barros de Medeiros, Damiana Mamede Leite, Thatyane Albuquerque, Evandro Leite de Souza

Resumo

Introdução: O gênero *Spondias* compreende espécies frutíferas nativas de diferentes regiões do Nordeste brasileiro, com características sensoriais e composição nutricional diferenciadas, são reconhecidas pelo elevado conteúdo de compostos bioativos, como fenóis, flavonoides, carotenoides, taninos, ácidos orgânicos e antioxidantes. Esses compostos estão associados a efeitos funcionais e terapêuticos, incluindo ação antioxidante, anti-inflamatória, hepatoprotetora, antidiabética e cardioprotetora.

Objetivo: Revisar o perfil químico de diferentes espécies de *Spondias* (*Spondias* spp., *S. tuberosa*, *S. mombin* e *S. purpurea*) e correlacionar os compostos bioativos identificados com potenciais benefícios à saúde humana.

Métodos: A análise baseou-se em revisão sistemática recente de estudos dos últimos 5 anos que identificaram compostos bioativos e outros metabólitos secundários nas sementes, polpa, casca, folhas e talos das espécies avaliadas.

Resultados: As sementes de *Spondias* spp. apresentaram ácidos fenólicos (galato, cafeico, clorogênico) e flavonoides (catequina, quercetina, epigallocatequina), enquanto sua polpa fermentada revelou proantocianidinas, quercetina, naringenina e ácidos orgânicos derivados da fermentação. *S. tuberosa* destacou-se pela presença de antocianinas, carotenoides (luteína, zeaxantina, beta-caroteno) e vitamina C, conferindo potencial antioxidante e hepatoprotetor. *S. mombin* apresentou polpa rica em flavonoides e carotenoides, sementes com fibras e atividade antioxidante, e bagaço apresenta-se rico em compostos fenólicos. *S. purpurea* apresentou ácidos fenólicos, flavonoides (quercetina, hesperidina, miricetina, kaempferol) e proantocianidinas. O gênero *Spondias* se destaca como uma fonte promissora de compostos bioativos com propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e metabólicas. Partes comumente subutilizadas das plantas, como sementes, cascas e talos, incluindo espécies consideradas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), demonstram-se eficazes devido à presença de compostos bioativos capazes de melhorar parâmetros metabólicos e contribuir para a prevenção ou manejo de doenças.

Conclusão: Esses achados reforçam o potencial das espécies de *Spondias* em alimentos funcionais, nutracêuticos e produtos farmacológicos, justificando estudos futuros para aprofundar o conhecimento sobre seus mecanismos de ação e benefícios à saúde humana.

Palavras-chave: Antioxidantes; Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs); Metabolismo.

ASSOCIAÇÃO ENTRE DEPRESSÃO E ESTADO NUTRICIONAL ENTRE MINORIAS SEXUAIS NO BRASIL

Autores: Juliana Preve Souza de Mattos, Lauro Urbano Querino, Náthaly Victoria Souza Medeiros, Sávio Gomes

Resumo

Introdução: Populações vulnerabilizadas têm maior propensão a transtornos de saúde. Obesidade e depressão, doenças com relações complexas e bidirecionais, agravaram-se nas últimas décadas. Minorias sexuais (MI) tendem ter agravantes mais acentuados devido ao estresse, podendo impactar desfechos de saúde em LGBTs (lésbicas, gays e bissexuais).

Objetivo: Verificar os fatores associados entre depressão e obesidade entre minorias sexuais no Brasil.

Métodos: A pesquisa utiliza microdados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2019, um estudo transversal de base populacional. O estado nutricional (EN) foi medido pelo Índice de Massa Corporal (IMC), calculado a partir do peso e altura autoferidos, e classificado de acordo com a OMS e com Lipschitz. Após a extração, os dados foram limpos, codificados e analisados estatisticamente na linguagem R no R Studio.

Resultados: A depressão associou-se significativamente à maior chance de EN inadequados. Isso teve efeito significativos sobretudo em homens com obesidade (OR1.32; IC95% 1.03-1.69) e em mulheres com sobrepeso (OR1.28; IC95% 1.14-1.42) e com obesidade (OR1.63; IC95% 1.35-1.98). A orientação sexual mostrou associações negativas com EN distintos da eutrofia, exceto entre homens gays, que apresentaram maior chance para obesidade (OR1,04; IC95%, 0,66–1,65). Foi visto efeito negativo da condição de MI com depressão sobre EN inadequados, com exceção de mulheres lésbicas com depressão que, embora sem associação significativa, apresentaram OR de 2,87 (IC95%, 0,48–17,3) para baixo peso e de 1,28 (IC95%, 0,47–3,52) para obesidade.

Conclusão: Evidenciou-se uma associação consistente entre depressão e EN inadequados. Entre MIs, observou-se maior prevalência de depressão em comparação à heterossexuais; contudo, apenas mulheres lésbicas apresentaram risco aumentado de baixo peso e sobrepeso. Na amostra analisada, LGBs não exibiram agravamento relevante de EN inadequados considerando isoladamente orientação sexual e depressão.

Palavras-chave: Estado nutricional; Depressão; Minorias Sexuais; Obesidade e Sobrepeso.

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE TRIPTOFANO NO TRANSTORNO DEPRESSIVO: REVISÃO SISTEMÁTICA COM METANÁLISE

Autores: Lucas de Carvalho Siqueira, Raquel Bezerra de Sá de Sousa Nogueira, Walnara Arnaud Moura Formiga, Tarciana Sampaio Costa, Lídia Micaelle de Oliveira Lima, Sabrina Bezerra da Silva, Mikaelly Lima dos Santos, Natália Fernandes, Mahalla Hanne dos Santos Vieira

Resumo

Introdução: A depressão é um dos transtornos mentais mais prevalentes globalmente. Além dos tratamentos convencionais, como medicamentos antidepressivos e psicoterapia, tratamentos adjuvantes, como uma alimentação saudável, têm mostrado relevância no manejo de sintomas depressivos. O triptofano, um aminoácido essencial e precursor da serotonina, o "hormônio da felicidade", desempenha um papel essencial na saúde mental.

Objetivo: Analisar os efeitos da suplementação de triptofano no transtorno depressivo, investigando sua eficácia por meio de uma metanálise de estudos clínicos randomizados.

Métodos: Foi realizada uma revisão sistemática com metanálise de estudos clínicos randomizados, selecionando artigos das bases de dados MEDLINE, EMBASE, CENTRAL, Web of Science, Scopus e PsycINFO. A análise de risco de viés e a qualidade das evidências foram avaliadas utilizando as ferramentas RoB 2 e GRADE.

Resultados: Foi realizada uma revisão sistemática com metanálise de estudos clínicos randomizados, selecionando artigos das bases de dados MEDLINE, EMBASE, CENTRAL, Web of Science, Scopus e PsycINFO. A análise de risco de viés e a qualidade das evidências foram avaliadas utilizando as ferramentas RoB 2 e GRADE.

Conclusão: O triptofano demonstrou efeito antidepressivo significativo em comparação ao placebo, embora o efeito tenha sido sutil em relação aos fármacos convencionais. Futuras pesquisas, especialmente em casos de depressão leve, são recomendadas para avaliar melhor os benefícios do triptofano.

Palavras-chave: Transtorno Depressivo, Suplementação Dietética, Triptofano, Saúde Mental

KOMBUCHA À BASE DE PALMA (*Opuntia ficus-indica*): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, ANTIOXIDANTE E MICROBIOLÓGICA DE UMA BEBIDA FUNCIONAL INOVADORA

Autores: Arthur Ferreira Santos, Késia Nunes Leite, Ana Letícia De Lima Bezerra, RENE PINTO DA SILVA, Alline Souza, Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro, Noádia Priscila Araújo Rodrigues

Resumo

Introdução: A kombucha é uma bebida fermentada obtida pela ação de uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY), reconhecida por seu potencial probiótico e pela presença de compostos bioativos. O uso de substratos vegetais não convencionais, como a palma (*Opuntia ficus-indica*), pode ampliar o valor nutricional, a sustentabilidade e a inovação em bebidas fermentadas funcionais.

Objetivo: Desenvolver e caracterizar kombucha produzida com *Opuntia ficus-indica*, avaliando parâmetros físico-químicos, microbiológicos e funcionais ao longo da fermentação.

Métodos: A fermentação foi conduzida utilizando polpa de palma como substrato. Amostras foram coletadas em diferentes tempos fermentativos e analisadas quanto a pH, acidez titulável, sólidos solúveis (°Brix), teor alcoólico, fenólicos totais e atividade antioxidante (ensaios DPPH e FRAP). A viabilidade da microbiota foi determinada pela contagem de bactérias ácido-láticas, além de análises microbiológicas para verificação da ausência de patógenos.

Resultados: O pH reduziu de 4,05 (T0) para 3,68 (T3), enquanto a acidez aumentou de 1,50% para 3,13%. Os sólidos solúveis decresceram de 5,77 para 4,60 °Brix, evidenciando consumo de açúcares. O teor alcoólico elevou-se progressivamente, atingindo 3,90% em T3. A atividade antioxidante foi elevada, com valores de $93,28 \pm 0,76$ $\mu\text{mol Trolox/mL}$ (DPPH) e $15.533,33 \pm 297,28$ $\mu\text{mol Trolox/mL}$ (FRAP), atribuídos aos compostos bioativos da palma. As análises microbiológicas confirmaram ausência de patógenos, e a contagem de bactérias ácido-láticas indicou adaptação dinâmica ao substrato.

Conclusão: A palma demonstrou ser um substrato viável e sustentável para a produção de kombucha, conferindo elevada atividade antioxidante, segurança microbiológica e potencial probiótico. Esses achados reforçam sua aplicabilidade como bebida funcional inovadora, com perspectivas de inserção na indústria de alimentos saudáveis.

Palavras-chave: *Opuntia ficus-indica*, fermentação, atividade antioxidante, microbiologia alimentar, probióticos.

FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE COPRODUTO DE UMBU-CAJÁ (*Spondias spp.*)

Autores: Ivania Samara Dos Santos Silva Morais, Lucas Monteiro Bezerra Pinheiro, Jordana Nunes de Oliveira, Déborah Gomes de Oliveira, Iris Caline França De Sales, Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque, Haissa Roberta Cardarelli

Resumo

Introdução: O aproveitamento de coprodutos agroindustriais tem despertado interesse na área de Ciência de Alimentos, por seu potencial funcional associado a compostos benéficos à saúde. Entre eles, destacam-se os fenólicos, relacionados à atividade antioxidante. O umbu-cajá (*Spondias spp.*), híbrido entre o umbu (*Spondias tuberosa*) e o cajá (*Spondias mombin*), é característico do Nordeste do Brasil. Utilizado principalmente para produção de polpa, seus coprodutos gerados ainda são pouco explorados e podem representar uma valiosa fonte de polifenóis.

Objetivo: Avaliar o potencial funcional da farinha de coproduto de seriguela frente aos fenólicos totais e capacidade antioxidante.

Métodos: A matéria-prima foi cedida pela indústria de polpas “Pé de Fruta”, em João Pessoa-PB, Brasil. Os coprodutos foram separados, descartando-se os caroços, a casca e o bagaço foram secos em bandejas teladas a 40 °C por 48 horas. O material foi triturado em moinho de facas e submetido à separação granulométrica em peneirador vibratório, selecionando-se a fração de 60-80 mesh. O extrato foi preparado em incubadora Shaker (100 rpm, 60 minutos), na proporção 1:100 (matéria-prima: solvente) com solução de 50% etanol, 40% metanol e 10% água, filtrado em papel filtro e utilizado para análise de fenólicos totais (Folin) e capacidade antioxidante (ABTS+, DPPH e FRAP).

Resultados: O teor de fenólicos totais da farinha de coprodutos de umbu-cajá foi de $1600 \pm 2,23$ mg EAG/100 g de amostra seca. A capacidade antioxidante, medida pelos ensaios ABTS+, DPPH e FRAP, apresentou valores de $98,23 \pm 7,2$; $58,97 \pm 0,6$; e $125,9 \pm 0,9$, respectivamente, evidenciando propriedades antioxidantes relevantes.

Conclusão: Logo, os compostos fenólicos presentes nos coprodutos de umbu-cajá podem ser utilizados como fonte funcional de bioativos, com potencial aplicação em alimentos que busquem propriedades antioxidantes, desempenhando papéis importantes na prevenção de diversas patologias e agregando valor aos coprodutos agroindustriais de frutas.

Palavras-chave: Resíduo de frutas; Bioatividade; Polifenóis.

TERAPIA ADJUNTA COM ÓLEO DE CBD FULL-SPECTRUM E INSULINA MELHORA ASPECTOS METABÓLICOS NO DIABETES TIPO 1

Autores: Ana Luiza de Melo Silva, José Rodrigo Nascimento Martins, Ana Carolina Santos Barboza, Daiane Maria Queiroz, Giovanna Gatinho de Sousa Lima, Josiane de Campos Cruz

Resumo

Introdução: O Diabetes Mellitus tipo 1 (DM1) é uma doença caracterizada por deficiência insulínica e hiperglicemia crônica. Essa condição pode causar complicações sistêmicas, necessitando de tratamento com insulina associada a dieta e exercícios. Entretanto, a adesão terapêutica é frequentemente comprometida pela resistência progressiva à insulina e necessidade de ajustes constantes na dose. O canabidiol (CBD), composto não psicoativo da Cannabis sativa, mostrou efeitos promissores no metabolismo da glicose em estudos anteriores, mas ainda não foi avaliado como adjuvante da insulina no DM1.

Objetivo: Neste estudo, hipotetizamos que o óleo de CBD full-spectrum poderia melhorar aspectos metabólicos em ratos diabéticos induzidos por estreptozotocina (STZ).

Métodos: Ratos Wistar machos (8–10 semanas) receberam STZ (65 mg/kg) e foram tratados por 14 dias com óleo de CBD (30 mg/kg, a cada 12h) ou veículo (azeite), em associação à insulina NPH (5 U/dia). A glicemia foi mensurada, com ou sem jejum, como também foram realizados testes de tolerância à glicose e à insulina, além de análises de estresse oxidativo. Aprovação CEUA: 6271110324.

Resultados: Comparado ao veículo, o CBD reduziu a glicemia sem jejum ($AUC: 727,9 \pm 141,8$ vs $1089 \pm 694,8$ mg.dL⁻¹.dia⁻¹) e de jejum ($135,8 \pm 16,3$ vs $296,8 \pm 49,8$ mg/dL). Embora a tolerância à glicose não tenha diferido significativamente, a tolerância à insulina melhorou ($AUC: 6420 \pm 143,9$ vs $3555 \pm 906,2$ mg.dL⁻¹.min⁻¹), com maior sensibilidade (kITT: $1,628 \pm 0,245$ vs $0,746 \pm 0,269$ %.min⁻¹). O estresse oxidativo hepático ($0,669 \pm 0,067$ vs $1,005 \pm 0,089$) e cardíaco ($0,745 \pm 0,09$ vs $2,122 \pm 0,44$ nmol.mg proteína⁻¹) também foi menor no grupo CBD.

Conclusão: Esses achados apoiam o potencial do CBD como adjuvante da insulina no DM1, contribuindo para a redução de doses e para a melhora metabólica.

Palavras-chave: Agente antidiabético, Diabetes, Insulinoterapia, Metabolismo, Estresse oxidativo.

EFEITOS DE UM NUTRACÊUTICO À BASE DE PLEUROTUS OSTREATUS E LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM SOBRE PARÂMETROS METABÓLICOS E CARDIOVASCULARES EM RATOS ESPONTANEAMENTE HIPERTENSOS

Autores: Rayane Maria Pessoa De Souza, Giovanna Maria Lucena Cavalcante Siebra, Micaelle Oliveira de Luna Freire, Gabriel Felipe Siqueira Fernandes, Júlio César Pinheiro Lúcio de Oliveira, Tays Amanda Felisberto Gonçalves, Ricácia de Sousa Silva, Jaielson Yandro Pereira da Silva, Danilo Duarte de Assis Gadelha, Isac Almeida de Medeiros, Evandro Leite de Souza, Fillipe Oliveira, José Luiz de Brito, Maria do Socorro de França Falcão

Resumo

Introdução: A hipertensão arterial (HA) é condição crônica e fator de risco para doenças cardiovasculares, cuja patogênese envolve disbiose intestinal. Probióticos, sobretudo associados a antioxidantes, têm mostrado potencial cardioprotetor no manejo da HA.

Objetivo: Avaliar o efeito de nutracêutico à base de *Pleurotus ostreatus* e *Limosilactobacillus fermentum* sobre parâmetros cardiovasculares e metabólicos em ratos espontaneamente hipertensos (SHR).

Métodos: O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFPB (nº 6061090523). Utilizaram-se SHR com 12 semanas, distribuídos em três grupos (n=5): SHR (salina), SHR+NUTRA (500 mg/dia) e SHR+LOS (25 mg/kg de losartana). Os tratamentos foram administrados por gavagem durante oito semanas. Avaliaram-se semanalmente consumo alimentar, hídrico e peso. Após o tratamento, coletaram-se sangue e coração para análises bioquímicas. A estatística foi realizada no GraphPad Prism, por ANOVA one way com pós-teste de Tukey.

Resultados: O nutracêutico não alterou significativamente nitrato/nitrito em relação ao SHR ($12,89 \pm 0,85$ vs. $15,03 \pm 1,00$; $p=0,5958$). Já SHR+LOS apresentou aumento significativo comparado a SHR ($25,63 \pm 1,75$ vs. $15,03 \pm 1,00$; $p<0,0001$) e SHR+NUTRA ($25,63 \pm 1,75$ vs. $12,89 \pm 0,85$; $p=0,0003$). O peso corporal não diferiu entre grupos. O consumo alimentar reduziu em SHR+NUTRA vs. SHR ($131,5 \pm 3,85$ vs. $138,8 \pm 3,15$; $p=0,0017$) e SHR+LOS vs. SHR ($126,0 \pm 4,82$ vs. $138,8 \pm 3,15$; $p<0,0001$). O consumo hídrico foi menor em SHR+NUTRA comparado a SHR ($165,7 \pm 4,30$ vs. $233,6 \pm 15,11$; $p<0,0001$) e SHR+LOS ($165,7 \pm 4,30$ vs. $245,0 \pm 2,72$; $p<0,0001$). O índice cardíaco reduziu em SHR+NUTRA vs. SHR ($0,4100 \pm 0,004$ vs. $0,4550 \pm 0,005$; $p=0,0089$) e em SHR+LOS vs. SHR ($0,3775 \pm 0,012$ vs. $0,4550 \pm 0,005$; $p=0,0002$).

Conclusão: A suplementação reduziu o índice cardíaco, sugerindo efeito cardioprotetor. Embora não tenha alterado peso corporal e óxido nítrico, modulou consumo alimentar e hídrico, reforçando seu potencial como adjuvante na HA.

Palavras-chave: Hipertensão arterial, Nutracêutico, Função Cardiovascular

BENEFÍCIOS DE ALIMENTOS VEGETAIS FERMENTADOS PARA A SAÚDE INTESTINAL

Autores: Damiana Mamede Leite, Thatyane Albuquerque, Evandro Leite de Souza, Jordana Nunes de Oliveira

Resumo

Introdução: A fermentação de vegetais é considerada uma prática tradicional e vem sendo estudada na nutrição e saúde pela sua capacidade de potencializar compostos bioativos e equilibrar a microbiota intestinal. Diante do aumento de distúrbios gastrointestinais e metabólicos associados a hábitos alimentares inadequados, surge a necessidade de investigar os efeitos de vegetais fermentados como alimento funcional para saúde digestiva.

Objetivo: Avaliar os efeitos dos vegetais fermentados sobre a microbiota intestinal, compostos bioativos e marcadores associados a saúde digestiva.

Métodos: Foi realizada uma revisão integrativa baseada em uma seleção de artigos científicos originais publicados entre 2019 e 2025 nas seguintes bases de dados PubMed e ScienceDirect. Foram considerados estudos in vitro, modelos animais e ensaios clínicos, tendo como parâmetro de avaliação a diversidade microbiana, produção de ácidos graxos de cadeia curta, marcadores inflamatórios, compostos fenólicos e capacidade antioxidante.

Resultados: A fermentação de vegetais promoveu benefícios como aumento nas concentrações de peptídeos bioativos, compostos fenólicos e flavonoides, além da digestibilidade proteica e capacidade antioxidante. Observou-se também um aumento de bactérias benéficas, como *Lactobacillus*, *Bifidobacterium* e *Faecalibacterium prausnitzii*, redução de *Ruminococcus torques* e tendência a maior diversidade microbiana. Produção de ácidos graxos de cadeia curta foi estimulada, enquanto marcadores inflamatórios, como TNF- α e IL-6, foram reduzidos. Estudos clínicos e experimentais indicaram ainda, melhor perfil sensorial e estabilidade probiótica em produtos fermentados, como pães enriquecidos, bebidas e polpas de frutas fermentados.

Conclusão: Sendo assim, consumo de vegetais fermentados apresenta efeitos positivos claros sobre a saúde intestinal, incluindo modulação da microbiota, aumento de compostos bioativos e atividade antioxidante. Esses achados reforçam seu potencial como alimentos funcionais na prevenção de distúrbios gastrointestinais e promoção do bem-estar.

Palavras-chave: Fermentação, Microbiota intestinal, Alimentos funcionais, Probióticos.

ADMINISTRAÇÃO ORAL DE LACTICASEIBACILLUS RHAMNOSUS GG SOBRE O GANHO PONDERAL E COMPOSIÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL DE RATOS WISTAR ALIMENTADOS COM DIETA RICA EM GORDURA E FRUTOSE

Autores: Nathalia Caroline de Oliveira Melo, Amanda Cuevas-Sierra

Resumo

Introdução: Dietas desequilibradas têm sido associadas a distúrbios metabólicos e disbiose intestinal. Assim, a administração de probióticos ou parabióticos da cepa *Lacticaseibacillus* (L.) *rhamnosus* GG tem sido investigada como estratégia terapêutica adjuvante na atenuação dessas repercussões.

Objetivo: Analisar o impacto do *L. rhamnosus* GG em ratos alimentados com dieta rica em gordura e frutose.

Métodos: Mediante aprovação do CEUA da Universidade do País Basco/Espanha (nº M20/2021/214), 34 ratos Wistar machos com 8 semanas de vida foram distribuídos em quatro grupos experimentais de acordo com a intervenção dietética: grupo controle (C, n=8, 3,6kcal/g, 16% lipídios, 20% proteína, 64% carboidrato), grupo com alto teor de gordura e frutose (GF, n=8, 4,5kcal/g, 40% lipídios, 20% proteína, 40% carboidrato dos quais 10% eram frutose), grupo com alto teor de gordura e frutose + probiótico (GF + PRO, n=9) e grupo com alto teor de gordura e frutose + parabiótico (GF + PARA, n=9). Os animais receberam por gavagem a suplementação de *L. rhamnosus* GG na dose de 109 UFC/dia, viáveis ou inativados pelo calor [20 minutos a 80°C], por 6 semanas, e foram avaliados quanto ao ganho ponderal e composição da microbiota intestinal. Os dados foram avaliados no STATA® e Microbiome Analyst®.

Resultados: Não houve diferenças entre probióticos e parabióticos, mas a utilização diária das duas formulações foi benéfica na atenuação do ganho de peso (C:407±1g, GF:481±1g, GF+PRO:436±1g, GF+PARA:436±1g, p<0,01). Contudo, apenas a ingestão de *L. rhamnosus* GG inativado pelo calor provocou um aumento de espécies como *Akkermansia muciniphila*, *Blautia glucerasea*, *Sarcina maxima* e *L. rhamnosus* (p<0.05).

Conclusão: Esses dados sugerem maior eficácia do parabiótico composto por *L. rhamnosus* GG sobre a modulação da microbiota intestinal e atenuação do ganho ponderal associado à dieta hiperlipídica e rica em frutose.

Palavras-chave: Dieta ocidental, Parabiótico, Probiótico

AVALIAÇÃO DA DESNUTRIÇÃO NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA: IMPLICAÇÕES CLÍNICAS E PROGNÓSTICAS

Autores: Adriana Paula Braz de Souza, Jessica Bezerra dos Santos Rodrigues

Resumo

Introdução: A insuficiência cardíaca (IC) é uma síndrome clínica complexa caracterizada por sintomas como dispneia e fadiga, com elevado impacto na morbimortalidade global. Estima-se que milhões de pessoas sejam afetadas pela IC em todo o mundo. A desnutrição é uma condição frequentemente associada à IC, agravando sintomas e influenciando negativamente o prognóstico, especialmente na presença de comorbidades como hipertensão e diabetes. A relação entre desnutrição e IC envolve mecanismos fisiopatológicos complexos, incluindo inflamação crônica e alterações neuro-hormonais, que contribuem para um desequilíbrio nutricional progressivo. Diante disso, a identificação precoce do risco nutricional e a implementação de intervenções adequadas são fundamentais.

Objetivo: Revisar a literatura científica sobre os riscos de desnutrição em pacientes com insuficiência cardíaca, destacando os fatores associados, implicações clínicas e a importância da avaliação nutricional precoce.

Métodos: Trata-se de uma revisão bibliográfica integrativa. A busca foi realizada nas bases PubMed, Scielo e ScienceDirect, utilizando os descritores: "insuficiência cardíaca", "desnutrição" e "avaliação nutricional". Foram incluídos artigos dos últimos 10 anos.

Resultados: Estudos indicam que a desnutrição em pacientes com insuficiência cardíaca (IC) está associada a sintomas mais intensos, maior idade e presença de múltiplas comorbidades. Embora mulheres apresentem menor IMC, não foram observadas diferenças significativas na prevalência de desnutrição entre os sexos. A desnutrição contribui para piora no prognóstico, aumento do tempo de hospitalização e redução da qualidade de vida. A avaliação nutricional em ambiente ambulatorial mostra-se essencial para a identificação precoce do risco nutricional.

Conclusão: A desnutrição em pacientes com IC é um problema clínico relevante, exigindo avaliação adequada e intervenções nutricionais específicas. Estratégias precoces e direcionadas são fundamentais para melhorar o prognóstico e o bem-estar desses pacientes.

Palavras-chave: Insuficiência cardíaca, Desnutrição, Avaliação nutricional, Prognóstico clínico.

O PAPEL DA MICROBIOTA INTESTINAL NA RESPOSTA INFLAMATÓRIA E SUA RELAÇÃO COM ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS ANTI-INFLAMATÓRIAS

Autores: Iara Cardoso Dantas, Sabrina Bezerra da Silva, Mahalla Hanne dos Santos Vieira, Lídia Micaelle de Oliveira Lima, Natália Fernandes, José Rômulo Brito de Medeiros Guedes, Thaianny Maria Marcelino Campos

Resumo

Introdução: A microbiota humana é composta por microrganismos, incluindo bactérias, fungos e vírus, que habitam o corpo humano (Andrade e Siqueira, 2024). O trato gastrointestinal (TGI) exerce funções essenciais, como digestão, absorção de nutrientes e eliminação de resíduos metabólicos (Saraiva e Silva, 2025). A composição da microbiota intestinal é influenciada por diversos fatores, entre eles os padrões dietéticos (Ramires et al., 2024). Estratégias nutricionais, como o consumo de fibras, prebióticos, probióticos e compostos bioativos, podem modular a microbiota e a resposta inflamatória, favorecendo melhores resultados clínicos (Wang et al., 2024).

Objetivo: Analisar o papel da microbiota intestinal na resposta inflamatória e discutir a influência de estratégias nutricionais anti-inflamatórias.

Métodos: Realizou-se uma revisão bibliográfica de artigos publicados entre 2022 e 2024 nas bases PubMed Central e SciELO, utilizando os descritores “microbiota intestinal”, “dieta anti-inflamatória” e “alimentação” em português e inglês. Foram excluídos artigos duplicados, incompletos ou fora do tema, resultando em 7 estudos analisados.

Resultados: Fibras fermentáveis promovem a produção de ácidos graxos de cadeia curta, fortalecendo a barreira intestinal e modulando respostas inflamatórias (Wang et al., 2024). Dietas ricas em frutas, vegetais, grãos integrais, polifenóis e gorduras insaturadas aumentam a diversidade microbiana e reduzem processos inflamatórios (Bagheri et al., 2022). Probióticos e simbióticos modulam citocinas pró e anti-inflamatórias, com efeitos dependentes da cepa, dose e população (Jedwab et al., 2021; Paudel et al., 2024).

Conclusão: A microbiota intestinal desempenha papel central na regulação da inflamação. Estratégias nutricionais anti-inflamatórias fortalecem a barreira intestinal, promovem diversidade microbiana e reduzem processos inflamatórios. Padrões alimentares equilibrados são ferramentas importantes no manejo da inflamação, com potencial impacto positivo nos resultados clínicos.

Palavras-chave: Microbiota intestinal; Dieta anti-inflamatória; Alimentação