



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



QUESTIONÁRIO ONLINE PARA A AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E CONSUMO DE ÓLEO DA POPULAÇÃO

Ana Paula de Lima^a, Júlia Amália Osmanisck Santos^a, Ana Lúcia Hoefel^a

^a) FSG – Centro Universitário (FSG).

*Ana Lúcia Hoefel,
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -
CEP: 95020-472.

Palavras-chave:
Lipídeo. Dislipidemia. Óleo.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: Os lipídeos proveem energia, mantêm a temperatura corporal constante, compõem a estrutura das membranas celulares, de hormônios esteroidais e secreções digestivas, protegem os órgãos vitais, participam da atividade sináptica e propagação de impulsos nervosos, assim, são de extrema importância para o corpo humano (ALVES, 2019). São classificados como macronutrientes e obtidos através da alimentação (DUARTE, 2019). Entretanto, o consumo exacerbado de óleo e produtos industrializados que trazem na sua composição gordura em grande quantidade acabaram por agravar casos de desequilíbrio no controle lipídico do organismo (ALBUQUERQUE, 2018). Assim, as dislipidemias são definidas como elevação de lipoproteínas aterogênicas e de triglicérides (TG), e redução da HDL (lipoproteína de alta densidade), sendo classificadas como primárias ou secundárias, elas podem estar relacionadas com hábitos de vida e ainda com origem genética (DUARTE et al., 2017). Ademais, o descontrole no perfil glicêmico pode apresentar risco elevado para doenças cardiovasculares (CAETANO, 2019). Tendo em vista o consumo desregulado de óleos e gorduras e sua relação com o controle de dislipidemias o objetivo desse estudo é avaliar o perfil nutricional e consumo de óleo. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de dados parciais de um estudo epidemiológico observacional transversal. O questionário “Estimativa do consumo de gorduras em adultos no município de Caxias do Sul” permaneceu disponível em plataforma online por um período de 33 dias, datado de 03/06/2020 à 09/07/2020, sendo divulgado nas mídias sociais de livre acesso, contendo variáveis categóricas como sexo e idade. Além disso, foi selecionado perguntas para mensurar os hábitos alimentares e estilo de vida dos entrevistados. **RESULTADOS:** A amostra foi composta por 413 participantes, idade entre <18 anos e 65 anos de idade. Excluíram-se da amostra final as respostas dos indivíduos menores de 18 anos,

delimitando os resultados para a população adulta, obtendo-se, assim, $n_f = 405$. Entre os participantes, houve um predomínio do sexo feminino (76,8%; $n = 311$). A idade média se manteve na casa dos 35,3 anos de idade (DP +/- 12,1 anos) e a prevalência foi de participantes > 19 anos e < 25 anos (44,2%; $n = 179$). Quanto as variáveis de análise de estilo de vida e hábitos alimentares dos participantes: 41% nunca praticam atividade física ($n = 166$), 58,8% ($n = 243$) consomem média de 15g/dia de óleo adicional nos alimentos/preparações e 31,9% ($n = 132$) consomem 33g/dia (= 297kcal de óleo adicional), 70,7% ($n = 286$) utilizam os óleos vegetais de soja/algodão/milho nas preparações como tipo de gordura principal, 133 indivíduos (32,8%) consomem diariamente fast- foods; 204 indivíduos (50,4%) consomem diariamente embutidos e 335 indivíduos (82,7%) consomem diariamente carne vermelha. No que se refere à análise de perfil lipídico 57% ($n = 231$) realizaram checagem sérica das lipoproteínas no período datado até 6 meses anteriores a pesquisa, 29,5% ($n = 120$) foram diagnosticados com hipercolesterolemia e 5,2% ($n = 21$) faziam uso de hipocolesterolemiantes, sendo 20 mulheres e 11 da faixa etária de maior risco cardiovascular (entre 56 e 65 anos). Nessa perspectiva, as alterações no metabolismo das lipoproteínas aumentam o risco para as doenças cardiovasculares as quais apresentam importante desfecho crônico, sendo responsáveis por 30% de mortes no mundo. Segundo o National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 12,9% da população adulta dos Estados Unidos apresentam algum tipo de dislipidemia. No Brasil, estudos a respeito são escassos, porém dados do Ministério da Saúde apontam que o SUS gasta em média 1,3 bilhão de reais anualmente com o tratamento das dislipidemias. Ademais, 36,6% dos adultos entre 56 e 65 anos utilizavam hipocolesterolemiantes, em comparação com o índice de 2,6% de prevalência do uso desses medicamentos nos adultos até 55 anos. **CONCLUSÃO:** Diante do exposto, evidenciou-se elevado consumo de embutidos, industrializados e, principalmente, o consumo de carne vermelha na amostra. Além disso, houve mais prevalência de dislipidemias na população de maior risco cardiovascular, acima de 56 anos. O combate contra Doenças Não transmissíveis deve ser cada vez mais acentuado e, portanto, estudos como esse podem auxiliar na análise do perfil nutricional e no consumo de óleo dos indivíduos colaborando para possíveis intervenções nutricionais antes que a patologia seja presente, ou seja, como forma de prevenção de dislipidemias.

REFERÊNCIAS

ACUNA, Kátia; CRUZ, Thomaz. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira. **Arq Bras Endocrinol Metab**, São Paulo, v. 48, n. 3, p. 345-361, June 2004.

ALBUQUERQUE, T. G.; OLIVEIRA, M. B. P. P.; COSTA, H. S. Influência do processamento no perfil lipídico de alimentos processados: aspectos nutricionais e toxicológicos. 2018.

ALVES, Antônia Victória Trindade et al. SÍNDROME METABÓLICA, HIPERLIPIDEMIA HEREDITÁRIA E O SEDENTARISMO ANTECEDENDO A DOENÇAS CARDIOVASCULARES. **Mostra Científica em Biomedicina**, v. 4, n. 1, 2019.

ARCEZ, Marcela Riccioppo et al. Prevalência de Dislipidemia Segundo Estado Nutricional em Amostra Representativa de São Paulo. **Arq. Bras. Cardiol.**, São Paulo, v. 103, n. 6, p. 476-484, Dec. 2014.

CAETANO, Hallyne Bergamini Silva et al. Ingestão de lipídios e risco à saúde baseado em diferentes indicadores antropométricos em policias militares de Curitiba, Paraná. **REVISTA CIÊNCIAS EM SAÚDE**, v. 9, n. 4, p. 21-27, 2019.

DUARTE, Camila Kümmel et al. Uso culinário de óleos e gorduras fontes de ácidos graxos saturados e perfil lipídico: revisão sistemática/Cooking use of oils and fats sources of saturated fatty acids and lipid profile: systematic review. **Brazilian Journal of Development**, v. 5, n. 10, p. 18100-18125, 2019.

Mahan, L. K. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo; Grupo GEN, 02/2018.