

de parte edível para os peixes são estatisticamente significativas ($p < 0,05$).

Conclusões: Obtiveram-se valores de parte edível para cada matéria-prima em estudo. A parte edível deverá ser específica para cada produto alimentar utilizado, evitando-se, sempre que possível, o uso de valores universais.

P044: Estudo de partes edíveis de frango

Elisabete Pedrosa¹, Carmen Costa², Lilliane Lobato², Sónia Mendes², Bruno MPM Oliveira³

¹Estagiária da Licenciatura em Ciências da Nutrição da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

²Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A.

³Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Introdução: O conceito de parte edível refere-se à porção do produto que pode ser integralmente utilizada como alimento, ou seja, desprovida de materiais que se rejeitam por serem inutilizáveis. No caso do frango o seu cálculo é de extrema importância.

Objectivos: Calcular os valores de parte edível de algumas matérias-primas utilizadas por uma empresa de alimentação colectiva, nomeadamente de frango.

Metodologia: Foram seleccionadas 3 matérias-primas e para cada uma foram analisadas 5 amostras e calculados os valores de parte edível. Os dados foram tratados com recurso ao *software* IBM® SPSS®.

Resultados: Foi obtida uma parte edível de 61% e 72% para os cotos, 53% e 68% para a perna e 52% e 71% para o frango inteiro, sem e com pele, respectivamente.

Conclusões: Obtiveram-se valores de parte edível para cada matéria-prima em estudo. A parte edível deverá ser específica para cada produto alimentar utilizado, evitando-se, sempre que possível, o uso de valores universais.

P045: Sarcopenia em doentes hospitalizados

Ana Sofia Sousa¹, Rita Soares Guerra^{2,3}, Isabel Fonseca⁴, Fernando Pichel⁴, Teresa Amaral^{1,3}

¹Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

²Departamento de Bioquímica, Faculdade de Medicina da Universidade do Porto

³Unidade de Integração de Sistemas e Processos Automatizados, Instituto de Engenharia Mecânica, Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto

⁴Centro Hospitalar do Porto, E.P.E.

Introdução: A sarcopenia define-se como a perda de massa e função muscular que ocorre com o avançar da idade. Sabe-se estar associada a co-morbilidades, complicações clínicas e a pior prognóstico em indivíduos hospitalizados. Dado que esta situação poderá ocorrer em indivíduos mais jovens e uma vez que não existe informação sobre a sua frequência, o seu conhecimento reveste-se da maior importância.

Objectivos: Avaliar a frequência de sarcopenia em doentes hospitalizados.

Metodologia: Realizou-se um estudo transversal num hospital universitário. Definiu-se a sarcopenia, de acordo com os critérios do Consenso Europeu (*European Working Group on Sarcopenia in Older People*), como a presença simultânea de baixa massa muscular e de baixa função muscular. Quantificou-se a massa muscular por impedância bioeléctrica e a função muscular através da força preensora da mão.

Resultados: Constituem a amostra 608 indivíduos adultos hospitalizados (45,7% mulheres). Nos participantes com idade inferior a 65 anos, a frequência de sarcopenia foi 23,9% para os homens e 15,2% para as mulheres. Nos participantes com idade compreendida entre os 65 e os 79 anos, 39,6% dos homens e 28,1% das mulheres encontravam-se sarcopénicos. A frequência de sarcopenia mais elevada verificou-se para os indivíduos com idade igual ou superior a 80 anos, 54,5% para os homens e 47,1% para as mulheres.

Conclusões: A frequência de sarcopenia é elevada, é maior para os homens do que para as mulheres e aumenta com a idade, afectando aproximadamente metade dos doentes com idade igual ou superior a 80 anos. Os resultados do presente estudo demonstram que a sarcopenia pode ocorrer e que é muito frequente em indivíduos hospitalizados com menos de 65 anos.

P046: Determinantes e consequências da escolha alimentar em situação de insegurança alimentar

Cátia Lopes^{1,2}, Leandro Oliveira^{1,2}

¹Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

²Faculdade de Ciências da Universidade do Porto

A insegurança alimentar resulta de uma inexistência ou dificuldade no acesso a uma alimentação saudável ou da incerteza de obter alimentos e consequentemente sua privação. Esta é mais prevalente nos países não desenvolvidos, uma vez que a maioria da população vive em situação de pobreza, no entanto, também têm sido reportada em muitos países

desenvolvidos. Sabe-se ainda que a insegurança alimentar pode resultar em fome ou no extremo oposto e resultar noutros problemas como o excesso de peso e obesidade. Em Portugal, o flagelo da obesidade tem aumentado nos últimos anos, dados de um relatório da Direcção-Geral da Saúde dá conta que cerca de um milhão de adultos sofrem de obesidade e 3,5 milhões são pré-obesos.

Este trabalho tem o objectivo de fazer uma revisão bibliográfica sobre os determinantes de escolha de indivíduos em situação de insegurança alimentar bem como algumas das consequências dessas escolhas.

Verificou-se que alguns países têm avaliado a sua insegurança alimentar junto dos agregados familiares pela aplicação de inquéritos de saúde tendo-se encontrado resultados de 7,7% no Canadá, 14,9% nos Estados Unidos da América e 40% no Brasil. A nível europeu foram encontrados dados relativamente a França com 16% e Portugal com 49% da sua população em situação de insegurança. Existe uma associação entre a insegurança alimentar e o excesso de peso, em contrapartida, quando existe fome a insegurança alimentar associa-se a um menor índice de massa corporal. Em situações de insegurança alimentar, o preço é um factor extremamente importante na compra dos alimentares, particularmente, em famílias com baixo nível socioeconómico. Outros factores ambientais e comportamentais também podem interferir uma escolha alimentar saudável, como é o caso do stress psicológico e o baixo conhecimento na área das ciências da nutrição.

Esta situação é sustentada por uma teoria económica que refere que quando os recursos financeiros tornam-se limitados, os consumidores com baixos rendimentos tentam maximizar a escolha alimentar, obtendo o máximo de energia gastando o menor valor possível, ou seja, escolhendo alimentos ricos em gordura e açúcar.

Deste modo, atendendo à actual crise económica mundial, torna-se relevante o estudo dos determinantes da escolha do consumidor em situação de insegurança alimentar para que se tomem medidas de protecção às populações de maior risco e se possam atenuar as suas consequências.

P047: Desenvolvimento de produtos de panificação nutricionalmente equilibrados para vending

Mariana Silva¹, Francisco Dinis²

¹Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Leiria

²Unisilvas, Lda.

As máquinas de venda automática são associadas a alimentos ricos em açúcares simples e gorduras apresentando défices de macronutrientes essenciais. Os consumidores demonstram cada vez mais um maior interesse e exigência na aquisição de produtos alimentares nutricionalmente equilibrados em detrimento dos produtos comumente apresentados. Actualmente há uma maior preferência por produtos com baixas quantidades de açúcares e gorduras, principalmente no que toca a gorduras saturadas, e que garantam o equilíbrio entre todos os macronutrientes.

Nesta investigação pretendeu-se demonstrar a viabilidade do desenvolvimento de produtos de panificação nutricionalmente equilibrados, que se enquadrem no mecanismo de vending e que apresentem características organolépticas aceitáveis, bem como analisar a sua aceitação pelo consumidor final.

Para isto iniciou-se a criação de uma linha de produtos nutricionalmente equilibrados. Esta foi elaborada com produtos de panificação com vários recheios fornecendo não só um produto equilibrado para o consumidor, como também, variedade do mesmo não se restringindo a um único sabor. Recorreu-se à análise do seu valor nutricional e percentagem de macronutrientes segundo a tabela de alimentos do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Realizaram-se vários testes com diferentes tipos de massa, sofrendo esta aperfeiçoamentos, tal como no tipo de recheio com vista a chegar aos produtos finais. Ao longo da formulação dos diversos produtos foram realizadas provas hedónicas de consumidores para auxiliar a melhoria dos aspectos sensoriais e analisar a sua aceitação para futura introdução no mercado.

Demonstrou-se que é possível desenvolver produtos nutricionalmente equilibrados que apresentem características positivas no que diz respeito ao aspecto, sabor e textura, que se mantenham conservados por um período de tempo adequado ao conceito da empresa (produtos de venda imediata com uma duração preferencial entre três a cinco dias) e que sejam bem aceites pelo consumidor final.

Os produtos desenvolvidos apresentam características viáveis para a sua comercialização tendo uma fácil execução na produção industrial; um valor aceitável que garanta que o produto, por ser nutricionalmente equilibrado, não apresente um aumento de preço; e uma estrutura adequada ao serviço pretendido (adequação ao formato das máquinas de dispensa automática). Estes produtos são ainda favoráveis para os consumidores dando a garantia de percentagens de macronutrientes adequadas de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde.