

geneticamente sensíveis. Poder ocorrer em qualquer fase da vida, sendo caracterizada pela inflamação que danifica as vilosidades intestinais e provoca lesões nas mucosas, interferindo diretamente na absorção dos nutrientes. Por apresentar sintomas variados ou ser assintomática, pode permanecer longos períodos sem ser descoberta. O glúten é uma fração das proteínas, glutenina e gliadina, presentes no trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados. Este componente poderá ser de difícil digestibilidade para indivíduos com DC, onde o tratamento será baseado em uma Dieta Isenta de Glúten (DIG) para toda a vida. Objetivo: Comparar a composição nutricional nos rótulos de alimentos que contenham a informação com e sem glúten, comercializados em supermercados. Metodologia: Estudo observacional descritivo, com coleta de informações nutricionais em produtos industrializados que contenham a informação com e sem glúten, no período de julho a setembro de 2017, em supermercados da cidade de Bento Gonçalves/RS. Foram incluídos produtos tais quais: farinhas, mistura para bolo, massas secas, pães, pães torrados, e barras de cereal. Foram considerados os produtos alimentícios que necessitam de substituição por serem constituídos por trigo: farinhas, mistura para bolo, massas secas, pães, pães torrados, e barras de cereal. Resultados: Avaliaram-se 70 produtos alimentícios com e sem glúten, sendo que 64 alimentos eram sem glúten e os demais com para fins comparativos. Dentre os alimentos, destacaram-se as barras cereais que apresentaram maior prevalência. Dentre os produtos avaliados, foram encontradas 43 marcas diferentes, algumas delas apresentaram mais de uma categoria de alimento. Quanto à composição nutricional, quando comparados alimentos com e sem glúten, houve diferença estatística significativa para calorias e gorduras totais. Conclusão: A comparação entre alimentos com e sem glúten demonstrou que os alimentos sem glúten, apresentam maior quantidade de gorduras na sua composição, além da substituição do trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados. Sendo importante a orientação nutricional, pois o tratamento para DIG, poderá aumentar a ingestão de calorias, conforme dados apresentados neste trabalho. Unitermos: Rotulagem de alimentos; Dieta isenta de glúten; Doença celíaca.

### P1577

#### **Consumo de sucos antes dos 6 meses de vida e sua relação com a alimentação complementar infantil – coorte IVAPSA**

Patrícia Cemin Becker, Renata Oliveira Neves, Clécio Homrich da Silva, Marcelo Zubaran Goldani, Juliana Rombaldi Bernardi - UFRGS

Introdução: É recomendado que o leite materno seja o único alimento que o recém-nascido receba até o 6º mês de vida, não sendo indicada a introdução de água, chás, sucos ou outros alimentos antes desse período. Segundo o Ministério da Saúde, a oferta de sucos naturais após os seis meses não é desencorajada, desde que o mesmo seja oferecido após as refeições principais. Objetivo: Avaliar o consumo de sucos antes dos seis meses de vida e identificar quais os fatores que podem estar associados a essa introdução precoce. Métodos: Estudo de coorte realizado com puérperas que tiveram seus filhos nas maternidades do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e Grupo Hospitalar Conceição, no período de 2011 a 2016. Foram excluídas gestantes tabagistas, diabéticas, hipertensas e HIV-positivas, recém-nascidos com restrição de crescimento intrauterino, gemelares, que apresentaram doenças crônicas ou congênitas, idade gestacional inferior a 37 semanas, crianças que necessitaram de internação hospitalar e que apresentaram peso ao nascimento inferior a 500g. Foi considerada associação entre consumo de qualquer tipo de suco (natural ou industrializado) aos 6 meses de vida com escolaridade, IMC e idade materna; renda familiar; aleitamento materno; consumo de água, frutas, alimentos ultraprocessados e alimentos açucarados aos 6 meses da idade. O projeto foi aprovado pelos comitês de ética das instituições participantes. Resultados: A amostra constituiu-se de 94 pares mãe-recém nascidos. Aos 6 meses de idade, 72,3% (n=68) das crianças já haviam recebido algum tipo de suco pelo menos uma vez. Em relação às crianças que receberam suco, observa-se uma tendência para maior consumo de doces (p=0,051) e alimentos ultraprocessados (p=0,056) comparando com as que não receberam suco. Analisando o consumo de suco com estar ou não em aleitamento materno, percebe-se uma relação inversa significativa (p=0,006) entre o consumo de suco e aleitamento materno. Não houve diferença significativa entre as demais variáveis. Conclusão: Foi encontrado um alto consumo de sucos antes dos 6 meses de vida entre as crianças analisadas. Além disso, observou-se que mães que já inseriram suco na alimentação da criança tiveram maior tendência a oferecer doces e ultraprocessados e amamentarem menos. Sabendo disso, é importante que medidas de saúde pública sejam tomadas com a finalidade de esclarecer às mães e famílias a respeito da adequada introdução da alimentação complementar. Unitermos: Suco de frutas; Alimentação complementar; Aleitamento materno.

### P1626

#### **Avaliação clínica nutricional prediz a gordura visceral materna na primeira metade da gestação**

Daniela Cortés Kretzer, Salette Matos, Alexandre da Silva Rocha, José Antônio de Azevedo Magalhães, Marcelo Zubaran Goldani, Juliana Rombaldi Bernardi - HCPA

Introdução: A gordura visceral central (VAT) pode impactar no risco de desenvolvimento de condições desfavoráveis para a saúde materno-fetal. A literatura científica é escassa em relação à associação entre a VAT ultrassonográfica e medidas antropométricas. Este estudo teve o objetivo de avaliar as medidas antropométricas complementares ao IMC para prever as quantidades de tecido adiposo visceral materno durante as primeiras vinte semanas de gestação. Metodologia: Estudo transversal, com gestantes atendidas em ambiente de atenção primária a saúde no município de Porto Alegre incluídas de outubro de 2016 até janeiro de 2018. Foram coletadas variáveis antropométricas (peso, estatura, circunferências do braço - CB, panturrilha e pescoço e dobras cutâneas tricipital - DCT e subescapular - DCSB) e ultrassonográficas (gordura visceral central - VAT e gordura visceral total - TAT). Para verificar a correlação entre as medidas antropométricas e as medidas de VAT e TAT foi utilizada a Correlação de Spearman. Os valores de corte para circunferência do braço e dobra cutânea subescapular foram determinados por curvas Receiver Operating Characteristic. Resultados: Entre as 214 gestantes, 54,8% eram brancas. A mediana de idade foi de 25 anos [21 - 31], o IMC pré-gestacional constituiu-se de 26,22kg/m<sup>2</sup> [22,16 - 31,21] e idade gestacional de 16,2 semanas [13,05 - 18,1]. As medidas melhores correlacionadas com VAT e TAT foram CB e DCSB. Os pontos de corte da CB e DCSB para prever VAT foram 31,7cm e 32,5mm, respectivamente; e para TAT 31,8cm e 34,5mm, respectivamente. Conclusão: Concluiu-se que é possível fornecer uma estimativa prática e confiável de VAT e TAT a partir de exame antropométrico de baixo custo (CB e DCSB), eficaz e reproduzível em ambiente ambulatorial. Unitermos: Gordura visceral central; Antropometria materna; Circunferência do braço.