

## Resumos de Audiologia

loss" OR "Hypoacusis OR Tinnitus"): Relativamente aos critérios de inclusão foram selecionados artigos desde o ano 1995 até ao ano de 2021, para dar foco aos mais recentes, artigos com acesso ao texto integral e com referência ao tema da revisão. A revisão baseou-se na análise de 17 artigos. **Conclusão:** Após a leitura dos artigos

disponíveis para análise, podemos concluir que existe uma relação na maioria dos artigos entre os défices de B12 e o desenvolvimento de problemas auditivos (perda auditiva e zumbido), como também um resultado positivo na maioria dos artigos em relação ao tratamento com a vitamina B12 nos possíveis problemas auditivos.

**Palavras-chave:** perda auditiva, zumbido, défice de vitamina B12, suplementação de vitamina B12, tratamento.

## Resumos de Ciências da Nutrição

### PO07

#### Papaia fermentada: um potencial antioxidante

Mariana Leitão<sup>1,2,3</sup>, Tatiana Ribeiro<sup>2</sup>, Luísa Barreiros<sup>3,4</sup>, Pablo García<sup>5</sup>, Patrícia Correia<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Farmácia - Universidade de Salamanca, Salamanca, Espanha.

<sup>2</sup>Centro de Investigação em Saúde e Ambiente (CISA), Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto (ESS-P.Porto), Porto, Portugal.

<sup>3</sup>Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto (ESS-P-Porto), Instituto Politécnico do Porto, Porto, Portugal.

<sup>4</sup>LAQV, REQUIMTE, Departamento de Ciências Químicas, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Porto, Portugal.

<sup>5</sup>Departamento de Ciências Farmacéuticas, Faculdade de Farmácia - Universidade de Salamanca, Salamanca, Espanha.

Autor para correspondência: Mariana Leitão

\*✉ [marianaleitaofa@gmail.com](mailto:marianaleitaofa@gmail.com)

#### Resumo

**Introdução:** A papaia apresenta uma constituição fitoquímica variada, desde enzimas, carotenoides e compostos fenólicos, responsáveis pela sua atividade antioxidante. Em situação patológica, quando ocorre um desequilíbrio entre o excesso de formação de espécies reativas de oxigénio com a capacidade antioxidante, o indivíduo apresenta o stresse oxidativo (Amer et al. 2008). A papaia é utilizada há vários anos na medicina tradicional para o tratamento de várias doenças. A papaia tem vindo a ser comercializada sob a forma de suplemento alimentar na sua forma fermentada em vários países, com inúmeros estudos *in vivo* e *in vitro* relativos aos seus benefícios. **Objetivos:** Identificar os benefícios e os efeitos bioativos da papaia fermentada no âmbito da atividade antioxidante. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada na base de dados *PubMed* com a utilização das palavras-chaves: "fermented papaya", "FPP® - Fermented Papaya Preparation", "Fermented papaya extracts", "Carica papaya", "Papaya", "fermented food", "fermented fruit", "fermented preparation", "anticancer", "antioxidant" e "immunomodulator". Selecionaram-se artigos publicados nos últimos 20 anos e em inglês. **Resultados:** A papaia demonstrou ter benefícios para a saúde, devido ao seu amplo espectro fitoquímico e, ainda, pela grande quantidade

vitaminas e micronutrientes que contém. O licopeno, principal pigmento da polpa vermelha da papaia, tem importantes implicações para a saúde como o forte efeito antioxidante, devido à sua grande capacidade de eliminação de radicais livres. Vários estudos demonstraram que a preparação de papaia fermentada (FPP®), produzida pela fermentação da papaia, é um conhecido suplemento alimentar que apresenta ação anti-inflamatória, antioxidante e imunoestimuladora (Logozzi et al. 2019);(Murakami et al. 2016). O dano celular induzido pelo stress oxidativo tem sido implicado numa variedade de doenças crónicas, como cancro, diabetes e distúrbios neurodegenerativos, como o *Alzheimer*. A ingestão de antioxidantes reduz o stresse oxidativo, podendo prevenir várias doenças. **Conclusão:** A papaia fermentada é reconhecida como um nutracêutico. Apresenta vários benefícios da saúde humana, desde as suas propriedades antioxidantes a anticancerígenas e imunomoduladoras. Assim, pretende-se enfatizar a importância da ingestão diária de um composto antioxidante potente, como a papaia fermentada, para possivelmente eliminar os radicais livres. No entanto, é necessária investigação sobre as propriedades da papaia fermentada em termos de mecanismos farmacocinéticos e mais ensaios clínicos.

**Palavras-chave:** papaia fermentada, papaia, antioxidante, imunomodulador.

### Referências

- [1] Amer, J., Goldfarb, A., Rachmilewitz, E.A. & Fibach, E., 2008, "Fermented papaya preparation as redox regulator in blood cells of  $\beta$ -thalassemic mice and patients," *Phytotherapy Research*, 22(6), 820–828.
- [2] Logozzi, M., Mizzoni, D., Raimo, R. Di, Macchia, D., Spada, M. & Fais, S., 2019, "Oral administration of fermented papaya (FPP®) controls the growth of a murine melanoma through the in vivo induction of a natural antioxidant response," *Cancers*, 11(1).
- [3] Murakami, S., Eikawa, S., Kaya, S., Imao, M. & Aji, T., 2016, "Anti-tumor and immunoregulatory effects of fermented papaya preparation (FPP: SAIDO-PS501)," *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*, 17(7), 3077–3084.

## PO16

### Determinantes da desnutrição e do risco nutricional no idoso

Susana Ganhão-Arranhado<sup>1,2</sup>, Mário Pereira Pinto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Atlântica, Portugal.

<sup>2</sup>CINTESIS, Center for Health Technology and Services Research, Porto, Portugal.

Autor para correspondência: Susana Ganhão-Arranhado

\*✉ [susanaarranhado@gmail.com](mailto:susanaarranhado@gmail.com)

### Resumo

**Introdução:** O idoso apresenta aspetos peculiares e diferenciadores que impõem a realização de uma avaliação complexa com análise de fatores de risco. A avaliação do estado nutricional (EN) dos idosos deveria considerar uma complexa teia de fatores, como as alterações fisiológicas do envelhecimento e as causas multifatoriais do EN, como isolamento social, solidão e cronicidade das doenças, (Virtuoso-Júnior, Tribess, Romo-Pérez, & Oliveira-Guerra, 2012), pois são cruciais para a implementação da intervenção nutricional (Chwang, 2012). **Objetivos:** avaliar o EN e identificar fatores determinantes (preditores e protetores) associados em idosos usuários de Centros de Dia (CD). **Metodologia:** Estudo transversal realizado em 337 idosos com idade  $\geq$  65anos. O EN foi avaliado através do Mini Nutritional Assessment (MNA). Utilizaram-se modelos de regressão logística para prever o EN. **Resultados:** 4,7% idosos desnutridos e 40,7% em risco. Foram preditores independentes de desnutrição ou do

risco de desnutrição: ter idade mais avançada (OR=1.045, CI 95% [1.003-1.089],  $p=0.037$ ), uma pior percepção do estado de saúde (OR=3.395, CI 95% [1.182-9746],  $p=0.023$ ), ter ou ter tido depressão (OR=5.138, CI95% [2.869-9.201],  $p<0.001$ ) e não ter nem ter tido problemas do trato respiratório (OR=0.477, CI95% [0.246-0.925],  $p=0.028$ ). A idade constituiu-se como um preditor independente da desnutrição ou risco. A possibilidade de ter desnutrição ou risco aumentava 1.045 por ano. Um tempo intermédio de usufruto do CD estava associado a menor probabilidade de desnutrição ou risco (OR=0.367, CI95% [0.191-0.705],  $p=0.003$ ). **Conclusões:** Os resultados sustentam o facto de que o EN no idoso tem uma etiologia multifatorial, com uma componente fortemente social e relacionado a circunstâncias de saúde, pelo que manter o idoso integrado na sociedade, participativo e ativo, satisfeito com o seu estado de saúde, pode ser uma conduta protetora do EN, na qual o CD parece ser um mediador.

**Palavras-chave:** idoso, desnutrição, estado nutricional, idade.

### Referências

- [1] Virtuoso-Júnior, J. S., Tribess, S., Romo-Pérez, V., & Oliveira-Guerra, R. (2012). Factors associated to risk of malnutrition amongst elderly women in low-income communities. *Colombia Médica*, 43(1), 54–62.
- [2] Chwang, L. (2012). Nutrition and dietetics in aged care. *Nutrition & Dietetics*, 69, 203–207. <http://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2012.01617.x>.