



Trabalhos Científicos

Título: Investigacao De Fontes Alternativas Saudaveis

Autores: ANA CHRISTINA ALVES DE SOUZA (UERJ); SIMONE AUGUSTA RIBAS (UCB); MARIANNA MOREIRA MARINO (FIOCRUZ/ENSP)

Resumo: Objetivo: Promover a Educação Nutricional e alimentar direcionada a pacientes com alergia alimentar. Metodologia: Foram elegíveis para este estudo transversal e retrospectivo, 94 pacientes pediátricos, de 0 a 13 anos, atendidas no Ambulatório de Alergia Alimentar do Hospital Universitário Pedro Ernesto, no Rio de Janeiro. O estudo se dividiu em 2 etapas. Na primeira foi levantado o perfil nutricional da clientela, como também os principais alergenos envolvidos. Na segunda, foram coletados o valor nutricional das principais substitutos alimentares relacionadas à proteína do leite de vaca, ao ovo e ao glúten. Resultados: Quarenta e seis por cento pacientes apresentaram excesso de peso e os alergenos mais prevalentes foram os presentes no leite de vaca (48,6%) e ovo (20,2%). Em relação os substitutos alimentares: produtos disponíveis no mercado direcionados para a alergia mediada por IgE são os leites à base de extrato de soja enriquecidos com cálcio, enquanto os casos não mediados são os leites a base de cereais. Em relação aos produtos de panificação, os produtos constituídos de legumes, frutas ou tubérculos apresentaram menor teor de sódio. Em contrapartida, os biscoitos tipo salgadinho, polvilho e batata frita foram os que mais apresentaram maior quantidade de sódio e gordura. Em relação às massas sem leite, ovo ou glúten, o macarrão a base de arroz foi a fonte alternativa mais saudável neste quesito. Conclusão: Os achados reforçam a importância do acompanhamento nutricional e da orientação especializada de quais fontes alternativas seriam as mais adequadas para evitar o desenvolvimento da obesidade desde a infância.