

P90: IMPACTO DA DIMINUIÇÃO TEMPORÁRIA DO SUPRIMENTO ENTÉRICO NO DÉFICE NUTRICIONAL EM RECÉM-NASCIDOS COM MENOS DE 33 SEMANAS DE GESTAÇÃO ALIMENTADOS COM LEITE HUMANO

Tânia Rodrigues¹; Manuela Cardoso¹; Israel Macedo¹

¹Maternidade Dr. Alfredo da Costa do Centro Hospitalar Universitário de Lisboa Central

Os recém-nascidos pré-termo são mais vulneráveis e suscetíveis ao défice nutricional no período neonatal. Do suporte nutricional inicial depende o crescimento e o neurodesenvolvimento, a curto, médio e longo prazo. Por vezes, verifica-se a necessidade de diminuição ou suspensão da nutrição entérica, quer por patologia ou terapêutica, quer por intolerância alimentar.

Foram objetivos deste estudo determinar o défice nutricional que decorre dos episódios de diminuição do suprimento entérico e avaliar o seu impacto no crescimento, a curto e longo prazo, de recém-nascidos muito prematuros.

Foi realizado um estudo de coorte histórica, por consulta de processos clínicos de 121 recém-nascidos com menos de 33 semanas de gestação, alimentados com leite humano. Procedeu-se ao registo dos pesos e calculou-se o défice nutricional, em termos proteicos e energéticos, com base no aporte prescrito e administrado dos dias correspondentes aos episódios de diminuição do suprimento entérico.

Embora se tenha verificado um défice nutricional médio de aproximadamente 15 e 22% no suprimento proteico e energético, respetivamente, não se verificou uma associação significativa entre os referidos episódios e a diminuição da evolução ponderal, quer imediatamente após os mesmos, quer ao longo do internamento. Por se tratar de uma análise retrospectiva, alguns registos não permitiram uma avaliação indubitável do suprimento nutricional. A inexistência de impacto significativo da diminuição do suprimento entérico no crescimento a curto prazo, justifica-se com a compensação por nutrição parentérica em alguns casos e brevidade dos episódios noutras situações.

P91: DIETA CETOGÉNICA: EXPERIÊNCIA DE 10 ANOS NA PEDIATRIA

Inês Vaz^{1,2}; Carla Silva¹

¹Serviço de Nutrição e Alimentação do Centro Hospitalar do Porto

²Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: A dieta cetogénica é utilizada nas epilepsias refratárias, principalmente em crianças, sendo uma dieta rica em gordura e restrita em hidratos de carbono que estimula a formação de corpos cetónicos, utilizados pelo cérebro como energia alternativa. Considerada como o tratamento de eleição em doenças do metabolismo energético cerebral como o défice do transportador da glicose tipo I (GLUT-1).

OBJETIVOS: Descrever um grupo de crianças seguidas no CHP que efetuaram tratamento com dieta cetogénica e avaliar a eficácia e complicações em doentes com tratamento superior a 3 meses.

METODOLOGIA: Recolha dos dados dos processos clínicos de 28 doentes que iniciaram o tratamento com dieta cetogénica. Foram avaliados o sexo, diagnóstico, idade atual, idade de início do tratamento, duração e eficácia do mesmo, complicações detetadas e evolução ponderal.

RESULTADOS: Dos 28 doentes, 19 suspenderam a dieta (68%) devido a fatores como o insucesso desta (74%), recusa alimentar (11%) ou falta de cooperação familiar (5%). Atualmente, são acompanhadas 9 crianças, 4 do sexo feminino e 5 do sexo masculino, com uma média de idade de início da dieta de 3,7 anos. De acordo com o tipo de patologia, 6 crianças apresentam epilepsia refratária e 3 défice de GLUT-1. Observou-se uma melhoria de 100% na redução das crises em 5 crianças, 90% em 2 crianças, 50% em 1 criança e, por fim, 1 não

apresentou qualquer benefício. Detetaram-se alterações lipídicas em 4 doentes e défices de selénio e zinco em 6 crianças.

CONCLUSÕES: A dieta cetogénica mostrou-se segura e eficaz verificando-se uma redução significativa do número e intensidade das crises. É crucial um controlo constante dos parâmetros analíticos tais como perfil lipídico, vitaminas e minerais. Face ao grande número de desistências é urgente uma maior motivação e esclarecimento dos pais e profissionais de saúde para o sucesso da implementação da dieta.

P92: COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE SOPAS INDUSTRIALIZADAS DESTINADAS A CRIANÇAS DE 0 A 36 MESES COMERCIALIZADAS EM NATAL/RN, BRASIL

Célia Regina Araújo^{1,4}; Karini Freire²; Inês Morais³; Lorena Thaila Pereira⁴; Ikson Ruan dos Santos⁴; Andressa Melo⁴; Karla Danielly Ribeiro^{1,2}; Patrícia Padrão^{1,5}; Pedro Moreira^{1,5,6}

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

²Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte

³Nutrition, Physical Activity and Obesity Programme, Division of Noncommunicable Diseases and Life-Course, World Health Organization Regional Office for Europe

⁴Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte

⁵Unidade de Investigação em Epidemiologia do Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁶Centro de Investigação em Atividade Física, Saúde e Lazer da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: É necessário conhecer o perfil dos alimentos que são destinados para crianças nas fases críticas do crescimento. A rotulagem dos alimentos permite acesso às informações nutricionais.

OBJETIVOS: Descrever a composição nutricional de sopas industrializadas destinadas a crianças de 0 a 36 meses de idade comercializados na cidade de Natal/RN, Brasil.

METODOLOGIA: Estudo quantitativo, transversal e exploratório, parte integrante do projeto "Nutritional composition of industrialized food for 0 to 36 month old children: case study in Brazil and Portugal". Foi aplicado um protocolo da Organização Mundial da Saúde sobre a disponibilidade e composição nutricional de produtos produzidos comercialmente para crianças de 0-36 meses de idade, recorrendo a uma aplicação móvel, recolheram-se -se dados de energia, macronutrientes e sódio dos rótulos das sopas industrializadas disponíveis em todos os estabelecimentos comerciais, totalizando 32, entre supermercados, minimercados, farmácias e lojas de conveniência, localizados em duas zonas sócio demograficamente distintas, zona Leste e Sul do município de Natal/RN, Brasil, e comparou-se a respetiva composição com os critérios do Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS).

RESULTADOS: Encontraram-se 17 tipos de sopas, e a média por porção dos alimentos foi de: energia, 114,3 kcal; total de gorduras, 4,60 g/41,4 kcal, correspondente a 36,2% do Valor Energético Total (VET); gordura saturada, 0,75 g/6,8 kcal, correspondente a 5,9 % VET; e sódio 122 mg, o equivalente a 1,07 mg/kcal, e, não foi encontrada gordura trans.

CONCLUSÕES: Destacam-se os valores médios elevados de gorduras totais e sódio presentes por porção dos alimentos. Diante do cenário global de elevado peso das doenças crônicas não transmissíveis e das recomendações nutricionais internacionais, é importante promover a reformulação nutricional dos alimentos industrializados para uma composição mais compatível com o preconizado, nomeadamente em sódio e gordura.