

PO57. CARACTERIZAÇÃO DA REAÇÃO ALÉRGICA ÀS BAGAS GOGI (*LYCIUM BARBARUM*)

Sandrina Teixeira¹; Inês Luís²; Maria Margarida Oliveira²; Isabel Abreu¹; Rita Batista¹

¹Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

²Instituto de Tecnologia Química e Biológica António Xavier

INTRODUÇÃO: As bagas gogi (*Lycium barbarum*) são consumidas na Ásia, e utilizadas na medicina tradicional chinesa, há mais de 2000 anos. No entanto, a sua riqueza em nutrientes e propriedades antioxidantes têm originado um crescente número de consumidores nos países ocidentais. Apesar de numerosos estudos terem vindo a comprovar as propriedades benéficas destas bagas, são também vários os trabalhos científicos relatando potenciais efeitos hepatotóxicos, potencial interação com anticoagulantes e episódios de sintomas de alergia.

OBJETIVOS: Pretendeu-se, neste estudo, caracterizar pormenorizadamente o proteoma deste fruto dito “superalimento” e tentar contribuir para um melhor conhecimento das proteínas envolvidas na reação alérgica.

METODOLOGIA: Para tal, numa primeira fase procedeu-se à extração das proteínas das bagas gogi, sua separação por eletroforese unidimensional em gel de poliacrilamida, seguida da técnica de western blotting com plasmas de indivíduos alérgicos à batata e tomate (alimentos da mesma família que as bagas gogi-família taxonómica *Solanaceae*). Após confirmação de reatividade cruzada entre estes alimentos (tomate e batata) e as bagas gogi, procedeu-se à separação das proteínas das bagas gogi por eletroforese bidimensional em gel de poliacrilamida, caracterização das mesmas por espectrometria de massa, e *western blotting* para identificação das proteínas envolvidas na reação alérgica.

CONCLUSÕES: Neste estudo foram conseguidas identificações significativas para 102 dos 169 “spots” retirados do gel de poliacrilamida, identificações essas correspondentes a 39 proteínas diferentes. Destas 39 proteínas, 10 ligaram-se às imunoglobulinas de tipo E (IgE) existentes nos plasmas dos indivíduos testados, correspondendo assim a proteínas potencialmente envolvidas na reação alérgica às bagas gogi. De referir ainda que todos os indivíduos comprovadamente alérgicos à batata e/ou tomate reagiram também às bagas gogi, o que vem comprovar a possibilidade de reatividade cruzada entre alimentos da mesma família.

PO58. SOCIO-PROFESSIONAL PROFILE OF THE VOLUNTEERS OF A NETWORK AIMED AT PROVIDING NUTRITIONAL EDUCATION TO OLDER ADULTS IN THE FRAMEWORK OF NUTRITION UP 65 PROJECT

Rui Valdivieso¹; Rita S Guerra¹; Ana S Sousa¹; Luísa Álvares¹; Pedro Moreira¹; Nuno Borges¹; Alejandro Santos¹; Cláudia Afonso¹; Patrícia Padrão¹; Graça Ferro²; Cátia Martins³; Teresa F Amaral¹

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

²Serviço de Nutrição e Alimentação da Unidade Local de Saúde do Alto Minho

³Obesity Research Group, Department of Cancer Research and Molecular Medicine, Norwegian University of Science and Technology

INTRODUCTION: The Nutrition UP 65 project is aimed at improving the knowledge on older adults' nutritional status and endow health professionals and older adults with appropriate knowledge to tackle their nutritional inadequacies. A network of volunteers among students and alumni from Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, was created with the objective of providing training and education in basic nutrition.

OBJECTIVES: To characterize the socio-professional profile of volunteers who enrolled the network.

METHODOLOGY: The data (sex, age, geographical provenience, occupation, literateness, experience with older adults, motivation), was collected from the enrolment forms submitted from January 2016 and complemented with information towards educational sessions completed in February 2017.

RESULTS: 52 volunteers enrolled the network, 49 women and 3 men, aged between 20 and 49 years old, 45% coming from the northern Portugal. Roughly half (51.9%) are undergraduate and 10% have a MSc in Nutrition. Three quarters claim to have had previous experience with older adults. Only 18 undertook educational sessions, with half being undergraduate students. Regarding motivational aspects, 65.4% claimed to be professionally motivated, while 57.7% and 26.9% reported personal and academic motivation, respectively. The claim to be personally motivated is inversely related to the number of sessions performed ($p < 0.05$). Despite the low participation rate (34.6%), the 18 volunteers who performed the sessions were able to reach 1519 older adults and 177 caregivers in 42 educational sessions.

CONCLUSIONS: The network had a positive acceptance in the community and the volunteers who participated performed a large number of sessions. A professional motivation towards work with older adults seems to be the drive to undertake a successful educational initiative, and creating the opportunity to the participation of both students and alumni redeemed good results, as both participated equally.

ACKNOWLEDGEMENTS: The present project was granted by the Public Health Initiatives Programme (PT06), financed by EEA Grants Financial Mechanism 2009-2014.

PO59. INGESTÃO ALIMENTAR NAS REFEIÇÕES INTERMÉDIAS EM CRIANÇAS: CONCORDÂNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO EFETUADA PELAS CRIANÇAS E A DESCRIÇÃO DOS RESPETIVOS ENCARGADOS DE EDUCAÇÃO

Beatriz Santos¹; Clara Silva²; Elisabete Pinto^{1,3}

¹Centro de Biotecnologia e Química Fina, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

²Câmara Municipal de Santa Maria da Feira

³Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: A qualidade nutricional das refeições intermédias é um determinante de saúde nas crianças. Contudo, nem sempre estas reportam com acuidade a sua alimentação. Os seus encarregados de educação (EE) têm mais capacidades para o fazer, mas frequentemente não acompanham as refeições dos educandos, desconhecendo a sua composição.

OBJETIVOS: Avaliar a concordância entre o reporte dos EE e das crianças relativamente à ingestão alimentar nas refeições intermédias das crianças.

METODOLOGIA: No âmbito de uma intervenção comunitária para melhorar as refeições intermédias de alunos do 3.º ano, foram convidadas as escolas de Santa Maria da Feira, tendo integrado o estudo 286 alunos. Antes da intervenção foram entregues aos EE questionários contendo avaliação das refeições intermédias das crianças (questionário de frequência alimentar), onde foi considerado consumo regular de um alimento/grupo de alimentos uma ingestão ≥ 1 /semana. As crianças reportaram a sua ingestão ao pequeno-almoço (PA) e os lanches foram observados. Calcularam-se as proporções de concordância entre os reportes de crianças e respetivos EE.

RESULTADOS: Das 286 crianças incluídas no estudo (idade média de 8 anos; 48,3% meninas), 250 possuíam questionários dos EE.

A proporção de concordância entre os dois reportes relativos ao PA foi superior para leite e iogurte (92,4%), bebida vegetal (93,9%) e café solúvel (95,6%), sendo que o leite é o alimento mais consumido e os outros os menos consumidos. A proporção de concordância mais baixa verificou-se para o fiambre e queijo (56,0%). No lanche, as concordâncias mais elevadas observaram-se na bebida vegetal (95,7%), chá/cevada (92,4%), café solúvel (99,1%), alimentos menos consumidos pelas crianças, e as proporções mais baixas verificaram-se para cereais e bolachas (54,4%) e para o fiambre e queijo (55,1%).

CONCLUSÕES: A concordância no reporte de crianças e EE é boa para alimentos muito consumidos ou raramente consumidos pela amostra estudada e mais baixa para os restantes.