

TABLE 1

Nutritional Traits of Goat Meat

GOAT MEAT	NOT AGED	DRY AGED IN BAG	NOT AGED COOKED	DRY AGED IN BAG COOKED
Energy*	169.17Kcal/708.09KJ	235.48Kcal/979.73KJ	221.15Kcal/923.57K	204.48Kcal/854.64K
Total lipids(g)	8.70 ^a	16.84 ^b	13.06 ^c	11.54 ^{ac}
Protein (g)	22.71 ^a	20.98 ^a	25.89 ^b	25.17 ^b
Calcium (mg)	3.8 ^a	1.59 ^b	3.39 ^c	4.33 ^a
Iron (mg)	4.4 ^a	2.66 ^b	2.91 ^{ab}	3.19 ^a
Potassium (mg)	338.58 ^a	258.2 ^b	241.28 ^c	264.66 ^b
Sodium (mg)	89.07 ^a	76.34 ^b	64.67 ^c	69.83 ^c
Salt* (g)	0.22	0.19	0.16	0.17

Different letters in a row correspond to significant differences according to the Kruskal-Wallis test at a significance level α equal to 0,05

* Energy and salt were calculated according EC Regulation n°1169/2011 (Energy: 1g of Protein = 4Kcal and 1g of Lipid = 9Kcal; Salt: Sodium x 2,5)

PO87. ASSESSMENT OF THE COMPLIANCE OF THE DISPATCH NO. 8127/2021 IN SCHOOL BUFFETS: A CASE STUDY IN THE MUNICIPALITY OF FARO

Duarte Vidinha¹; Cláudia Nunes¹; Inês Sousa²¹ Unit of Shared Care Resources, ACeS Central, Regional Health Administration of the Algarve² School of Health, University of the Algarve

INTRODUCTION: Since the beginning of the 21st century, several changes have occurred in the national regulatory framework focusing on the modification of the food environment in schools as a priority intervention area through governmental and non-governmental initiatives to prevent childhood obesity. Specifically, it was published the Dispatch No. 8127/2021 that establish food offer restrictions available at school buffets.

OBJECTIVES: To assess the compliance of the Dispatch No. 8127/2021 in school buffets from public schools of the Municipality of Faro.

METHODOLOGY: In this cross-sectional observational study all public schools from the Municipality were invited to participate. To assess the compliance, a questionnaire was developed based on the Dispatch No. 8127/2021 organized into four sections: "foods to promote", "foods to restrict", "space organization" and "opening hours". An additional section named "foods omitted in the Dispatch" was added to the questionnaire, based on the Portuguese guide "Bufetes Escolares – Orientações" (2012). Data collection occurred between November and December of 2022.

RESULTS: A total of 7 school buffets were analysed (78% of participation rate). According to the application of the questionnaire it was observed that in all school buffets the following "foods to promote" were available: water, milk, bread, ham and fresh fruit. In concern to "foods to restrict" we found that although most foods had been removed, more than half of the buffets provided pastry products such cakes and pastries (57.1%). Regarding "foods omitted in the Dispatch", most school buffets maintained the availability of biscuits in individual packets, sliced cakes and butter (85.7%), fruit nectars (71.4%), and chocolate milk (42.9%).

CONCLUSIONS: These results emphasize the need to assess the compliance of norms that aim the improvement of food availability in school buffets. Additionally, it is urgent the definition of nutritional criteria that clarify the availability of foods that are omitted on Dispatch No. 8127/2021.

PO88. EVOLUÇÃO DO TIPO DE TEXTURAS E CORTES DOS ALIMENTOS DISPONIBILIZADOS A CRIANÇAS DOS 0 AOS 3 ANOS EM CONTEXTO DE CRECHE: RESULTADOS DO PROJETO CRECHE COM SABOR E SAÚDE – C2S

Lúcia Nova¹; Beatriz Teixeira^{1,3}; Inês Dias⁴; Mariana Conceição⁴; Beatriz Cidade Coelho¹; Olívia Pita¹; Ana Verdasca Jorge⁵; Liliana Ferreira^{2,3,5}; Ada Rocha^{1,6}; Maria Cristina Teixeira Santos^{1,7}; Sara SP Rodrigues^{1,3}; CláudiaAfonso^{1,3}; Ana Gonçalves⁴¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto² EPIUnit - Instituto de Saúde Pública, Universidade do Porto³ Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional⁴ Associação Cultural e Recreativa de Cabreiros⁵ Cáritas Diocesana de Coimbra⁶ GreenUPorto - Sustainable Agrifood Production Research Centre/Inov4Agro, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto⁷ ProNutri Group - CINTESIS@RISE – Centro de Investigação em Tecnologias e Serviços de Saúde, Universidade do Porto | Laboratório Associado RISE – Rede de Investigação em Saúde

INTRODUÇÃO: Na alimentação complementar é expectável que as texturas e os cortes dos alimentos se tornem gradualmente variados e complexos, acompanhando o correto crescimento e desenvolvimento da criança.

OBJETIVOS: Caracterizar os tipos de texturas e cortes dos alimentos oferecidos nas creche (0-3 anos), comparando-os com as recomendações existentes para esta faixa etária.

METODOLOGIA: Realizaram-se visitas a 6 instituições envolvidas no projeto C2S, durante 5 dias consecutivos, durante o almoço (outubro 2022-janeiro 2023). Visualizaram-se e registaram-se os tipos de texturas e cortes praticados ao almoço e questionaram-se acerca dos praticados aos lanches, para cada faixa etária (6-8, 9-11, 12-23 e 24-36 meses).

RESULTADOS: Analisaram-se informação referente a 30 refeições de almoços e lanches. A sopa era maioritariamente cremosa dos 6-11 meses (6-8 meses: 86,7%; 9-11 meses: 76,6%) e líquida dos 24-36 meses (63,3%). Os alimentos fornecedores de hidratos de carbono eram oferecidos maioritariamente inteiros (41,7%) e/ou aos pedaços (41,7%) dos 9-11 meses e inteiros dos 12-36 meses (12-23: 60%; 24-36: 66,7%). Os alimentos fornecedores de proteína e os hortícolas crus eram principalmente desfiados (58,3%) e raspados (83,3%), respetivamente, dos 9-11 meses e cortados aos pedaços (73,3%) dos 24-36 meses. A fruta era apresentada, maioritariamente, com textura cremosa dos 6-11 meses (6-8: 59,1%; 9-11: 77,8%) e fatiada dos 12-36 meses (12-24: 52,4%; 24-36: 56,7%). Nos lanches, verificou-se uma evolução no tipo de corte e textura, especialmente no pão e na fruta (pão predominantemente cortado aos pedaços e fruta em papa dos 6-11 meses; oferta destes alimentos maioritariamente inteiros dos 24-36 meses).

CONCLUSÕES: A evolução das texturas e tipos de corte dos alimentos com o decorrer da idade foram, de um modo geral, ao encontro das recomendações – alimentos cremosos, raspados ou triturados eram gradualmente oferecidos cortados aos pedaços e, posteriormente, inteiros – excetuando a fruta dos 9-11 meses (oferecida demasiado liquefeita).

FINANCIAMENTO: O projeto C2S foi cofinanciado pela Associação Cultural e Recreativa de Cabreiros e pela Direção-Geral da Saúde.