

e/ou creme vegetal e bolacha de água e sal). O pão é o alimento fornecido em maior quantidade.

CONCLUSÕES: Os alimentos oferecidos são frequentemente nutricionalmente pobres e desadequados nesta faixa etária.

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

CO18. DESAFIOS E ALTERAÇÕES PROPOSTAS PELOS CONSUMIDORES PARA A ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM PORTUGAL

Carmen Costa^{1,3}; Claudia Viegas⁴; Ada Rocha²

¹Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A.

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

³Faculdade de Ciências, Universidade do Porto

⁴Instituto Politécnico de Lisboa, Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa

INTRODUÇÃO: A área da Alimentação Coletiva tem vindo a sofrer profundas alterações na sua atividade, decorrentes também das alterações nas necessidades e expectativas tanto dos clientes como dos consumidores.

OBJETIVOS: Identificar a perceção atual dos consumidores sobre os problemas e / ou desafios da Alimentação Coletiva em Portugal e respetivas alterações necessárias, em geral e especificamente para os seus produtos e serviços.

METODOLOGIA: Foi aplicado um inquérito por questionário, em papel e *online*, em determinados períodos dos anos de 2020 e 2021. A população em estudo foi a portuguesa, maior de idade e com experiência em serviços de AC em Portugal.

RESULTADOS: As três áreas mais referidas pelos consumidores foram: os produtos ou serviços, novos produtos ou serviços e os recursos humanos. Na área dos produtos ou serviços, os parâmetros mais referidos, tanto nos problemas ou desafios como nas sugestões de melhoria, foram a qualidade e a variedade. O terceiro parâmetro mais mencionado como um problema ou desafio para as empresas de AC foi a sustentabilidade alimentar, enquanto nas propostas de alterações foi o ambiente físico. As principais propostas como tendências para o futuro, relativamente aos produtos e / refeições, foram: os produtos frescos, as refeições nutricionalmente equilibradas, os produtos regionais ou locais, mais sustentáveis e biológicos. As principais propostas para os serviços foram os espaços amigos do ambiente, com refeições na proporção das necessidades dos consumidores, os serviços feitos ao momento, os serviços de conveniência e os serviços de *takeaway*.

CONCLUSÕES: As três áreas que os consumidores indicaram como sendo as com mais problemas ou desafios para as empresas de AC foram as mesmas para as quais propuseram mais alterações ou sugestões. O conhecimento sobre as necessidades e expectativas dos consumidores deve ser uma inspiração para as atividades a serem realizadas no setor da AC em Portugal.

CO20. EFFECT OF DIFFERENT COOKING METHODS ON COOKING LOSS OF RABBIT MEAT

Tânia Silva-Santos^{1,3,5}; Divanildo Monteiro^{1,4}; Victor Pinheiro^{1,4}; Carla Gonçalves^{1,3,5}

¹Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

²EPIUnit — Instituto de Saúde Pública, Universidade do Porto

³Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional

⁴Centro de Ciência Animal e Veterinária, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

⁵Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

INTRODUCTION: Rabbit meat is part of the gastronomic heritage of Mediterranean diet. It has interesting nutritional value and good consumer acceptability.

OBJECTIVES: Evaluate the effect of three different cooking methods (boiling, baking and frying), on the cooking loss (CL) of rabbit meat.

METHODOLOGY: Six male rabbits were slaughtered and the carcasses obtained were dissected. Six different pieces obtained in duplicate from each animal (hind leg, ribs, belly, saddle loin, saddle rump and front leg) were analyzed. The cooking methods performed were boiling in water, oven-roasting and frying, 12 samples each. Boiling: the samples were immersed in boiling water (90°C) in the cooking assistant (iVario 2-XS, Rational®), until reaching an internal temperature of 75°C. Oven-roasting: the samples were placed in a refractory and cooked at 180 °C in a preheated oven with air circulation (iCombi, Rational®) until reaching an internal temperature of 75°C. Frying: frying was performed in a iVario 2-XS (Rational®) using 100% vegetable cooking oil at 180 °C. After cooking, the samples were cooled to room temperature for 30 minutes and then weighed to calculate the percentage of CL (difference between raw weight and cooked weight of the samples relative to the weight of raw samples).

RESULTS: The piece that presented the highest CL (%) was the belly (oven-roasting and frying methods >50% CL) and the ones that presented the lowest CL (<30%) were the saddle hindquarter and the front leg. The CL (%) was significantly higher in the frying method to hind legs (32.7±5.1%; p=0.003), saddle hindquarters (29.7±4.7%; p=0.001), ribs (40.1±5.0%; p<0.001), saddle loin (33.1±3.6%; p=0.004) and in the oven-roasting method for belly (53.3±11.5%; p<0.001).

CONCLUSIONS: Boiling seems to be the cooking method with lower CL (%) and frying seems to be the cooking method with the highest CL (%) in most pieces of rabbit meat.

FUNDING: Project "UTAD FOOD ALLIANZ: Research Infrastructure in Nutrition and Food. The link with the Animal Science.", operation n.º NORTE-01-0145-FEDER-072687, financed by the European Regional Development Fund (ERDF) through NORTE 2020 (North Regional Operational Program 2014/2020).

CO21. ASSOCIATION BETWEEN ANTHROPOMETRIC INDICATORS AND DEXA DERIVED APPENDICULAR LEAN MASS IN AN ADULT'S SAMPLE: A CROSS-SECTIONAL EXPLORATORY ANALYSIS

Mónica Rodrigues¹; Micaela Cunha Rodrigues¹; Rui Valdivieso^{1,2}; Rita Guerra^{3,4}; Ana Sofia Sousa^{3,5}; Joana Mendes³; Ana Rita Sousa-Santos^{6,7}; Cláudia Silva³; Teresa F Amaral^{1,4}; Nuno Borges^{1,2}

¹ Faculty of Nutrition and Food Sciences, University of Porto

² CINTESIS@RISE, MEDCIDS, Faculty of Medicine, University of Porto

³ FP-I3ID, FP-BHS, Faculty of Health Sciences, University Fernando Pessoa

⁴ Institute of Science and Innovation in Mechanical and Industrial Engineering, Associate Laboratory for Energy, Transports and Aerospace

⁵ Center for Innovative Care and Health Technology (ciTechcare), Polytechnic of Leiria

⁶ Toxicology Research Unit, University Institute of Health Sciences, CESPU, CRL

⁷ CESPU, CRL – University Institute of Health Sciences

INTRODUCTION: Assessment of muscle mass is essential for body composition evaluation and for the diagnosis or classification of conditions such as undernutrition or sarcopenia. Although Dual energy X-ray absorptiometry (DEXA) is a widely used method to estimate appendicular lean mass, simpler and affordable bedside methods are warranted.

OBJECTIVES: To quantify the association between anthropometric indicators of muscle mass and DEXA derived total and regional appendicular lean mass in adults.

METHODOLOGY: Anthropometric measurements were performed according to standardised procedures and included tricipital and leg skinfold thicknesses and mid-upper arm (MUAG) and leg (LG) girths. Mid-upper arm (MAMC) and leg (LMC)