

Correlação entre consumo alimentar segundo a classificação NOVA e marcadores metabólicos: Estudo da Saúde do Trabalhador (ESAT)

Andrade Junior NEP¹, Araújo CFS², Mello JVC¹, Duque AP², Nogueira ICS², Mediano MFF²⁻³, Rodrigues Junior LF²⁻⁴, Huguenin GVB¹⁻²



1. Universidade Federal Fluminense (UFF), Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira; 2. Instituto Nacional de Cardiologia (INC), Mestrado Profissional em Ciências Cardiovasculares; 3. Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), 4. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável deve ser composta predominantemente de alimentos *in natura* ou minimamente processados e reduzida em alimentos ultraprocessados. O consumo alimentar inadequado pode interferir no estado metabólico e inflamatório e no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos apontam um estado metabólico desfavorável, com inadequação de parâmetros bioquímicos e inflamação crônica de baixo grau, em indivíduos com estilo de vida não saudável, independentemente da presença de comorbidades.

OBJETIVO

Analisar a relação entre marcadores bioquímicos e consumo alimentar em funcionários de um hospital de referência em cardiologia no Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo transversal no ano de 2019 com funcionários de um Hospital de Referência em Cardiologia.

Foram coletados dados referentes a: antropometria (peso, altura, perímetro da cintura [PC], área de gordura visceral [AGV]) e parâmetros bioquímicos (glicemia de jejum [GJJ], lipídeos séricos e proteína C-reativa [PC-r]).

O consumo alimentar foi avaliado através do questionário de frequência alimentar e empregou-se a classificação NOVA para categorizar os alimentos em três grupos de acordo com o seu grau de processamento:

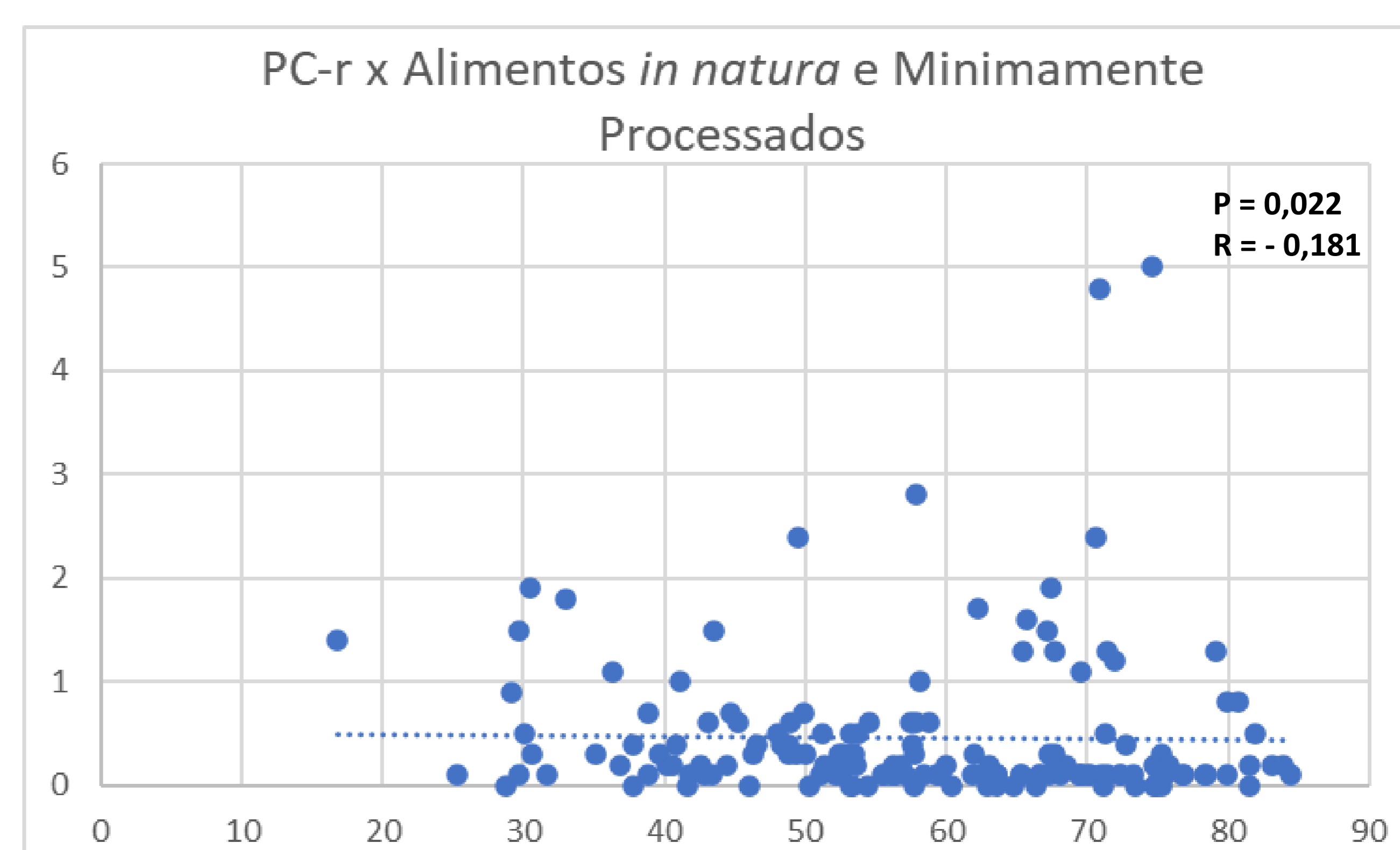
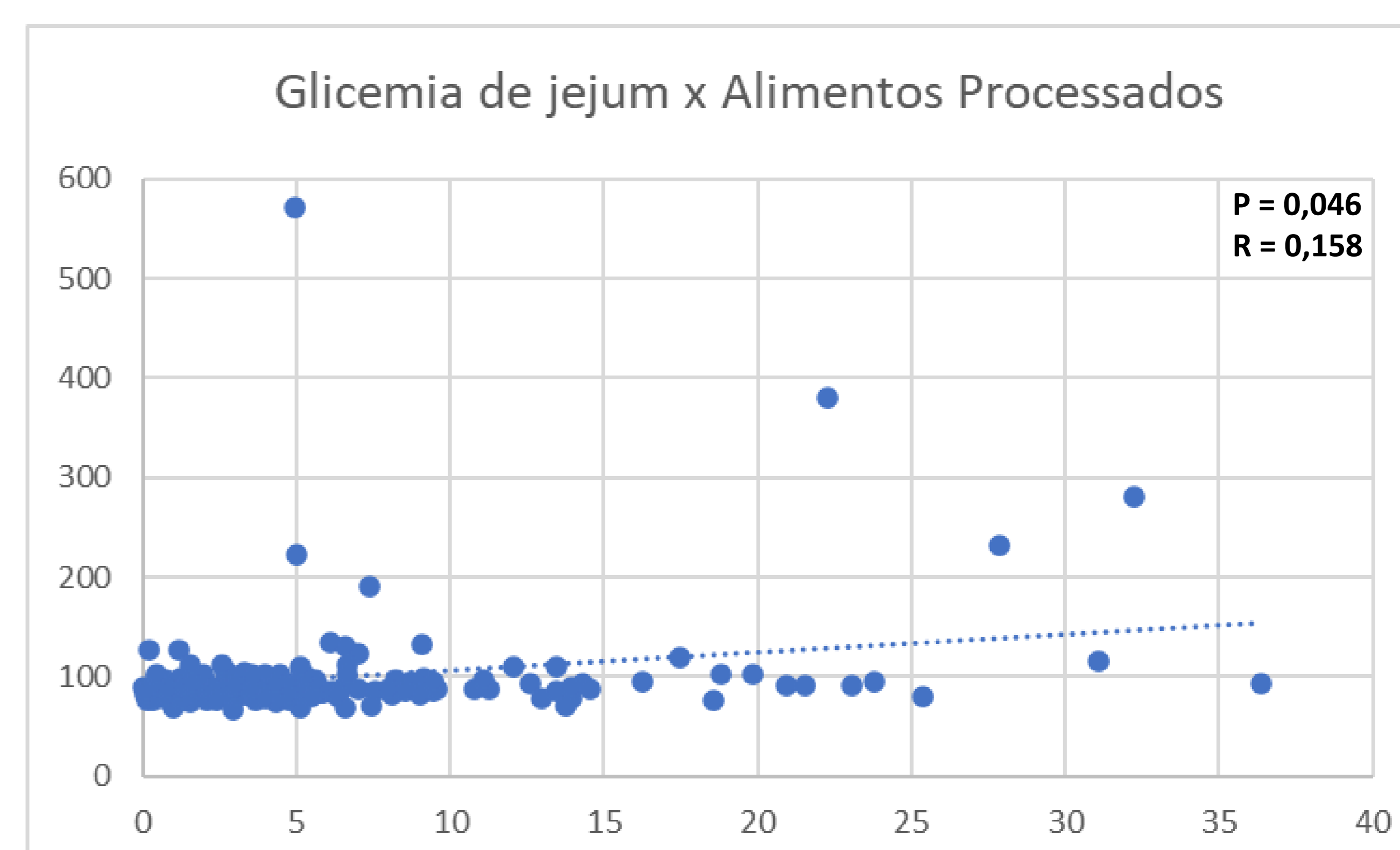
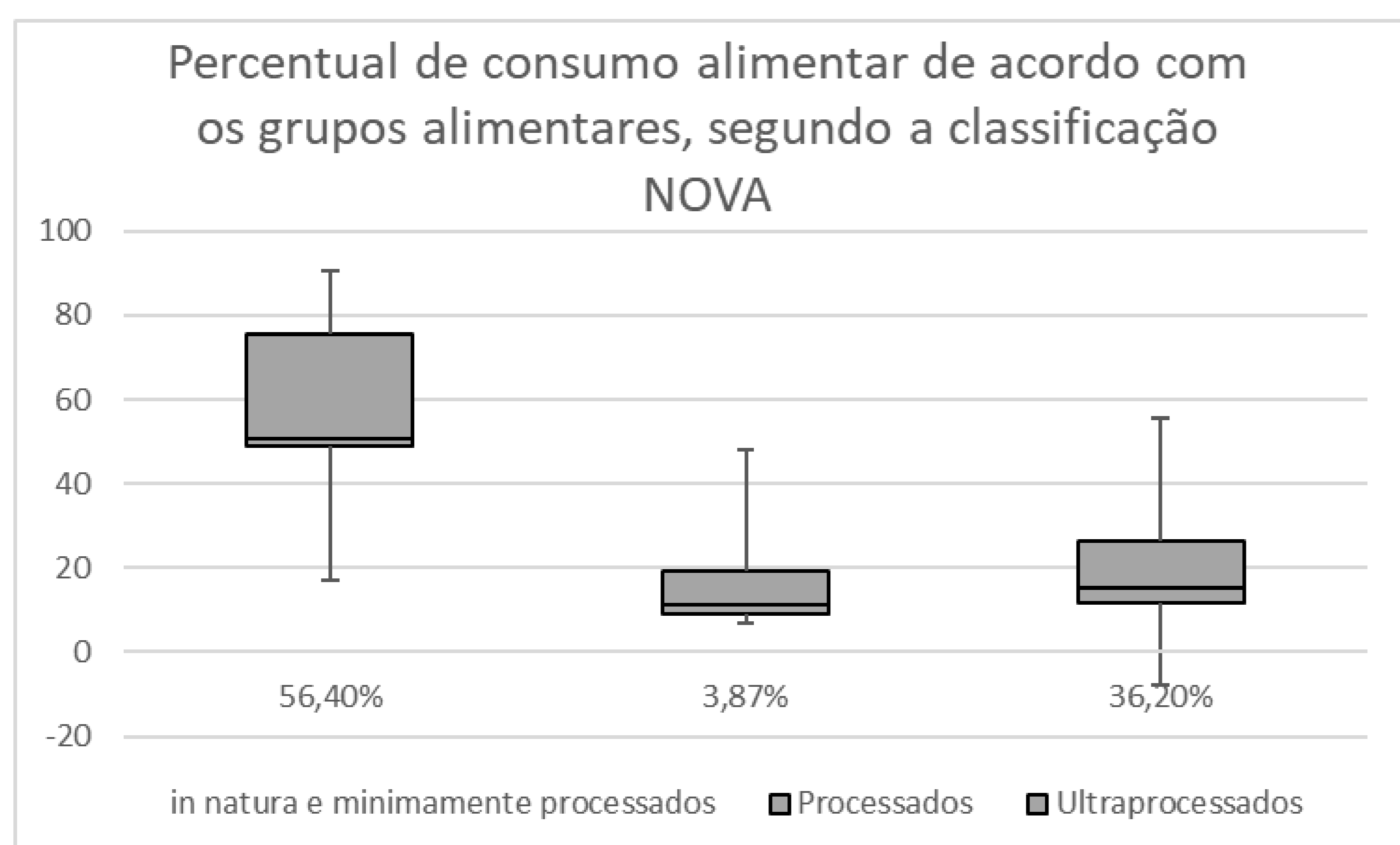
- Grupo 1: *in natura* ou minimamente processados;
- Grupo 2: processados;
- Grupo 3: ultraprocessados;

Para avaliar a relação entre as variáveis foi utilizada a correlação de Spearman.

RESULTADOS

Tabela 1. Características gerais e composição corporal do grupo estudado.

	(n = 160)
Idade (anos)	45±11,1
Sexo feminino - %(n)	59,4 (95)
IMC (kg/m ²)	28,8 (25,0-32,3)
PC (cm)	92,0 (82,9-101,2)
AGV (m ²)	112,7 (85,8-137,3)



CONCLUSÃO

Foi observado que os valores de proteína C-reativa reduzem com o maior consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Assim como, os valores das glicemias de jejum aumentam juntamente com o consumo de alimentos processados.