

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

Andrade Junior NEP<sup>1</sup>, Araújo CFS<sup>2</sup>, Mello JVC<sup>1</sup>, Duque AP<sup>2</sup>, Nogueira ICS<sup>2</sup>, Mediano MFF<sup>2-3</sup>, Rodrigues Junior LF<sup>2-4</sup>, Huguenin GVB<sup>1-2</sup>



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:

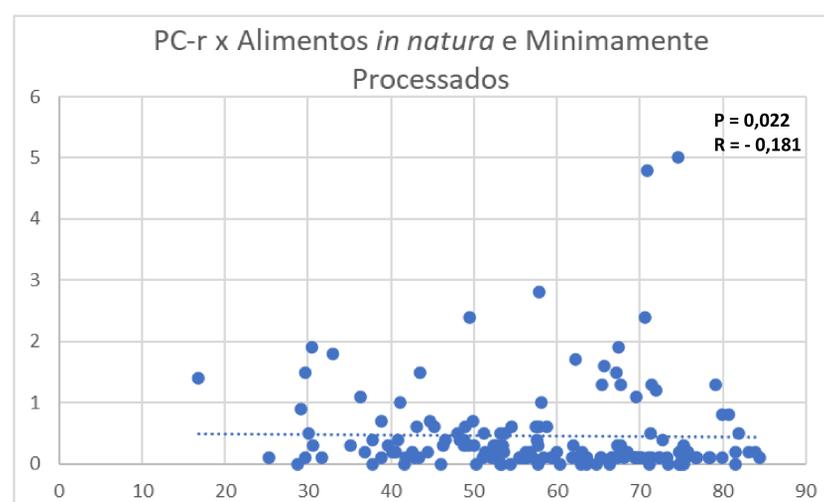
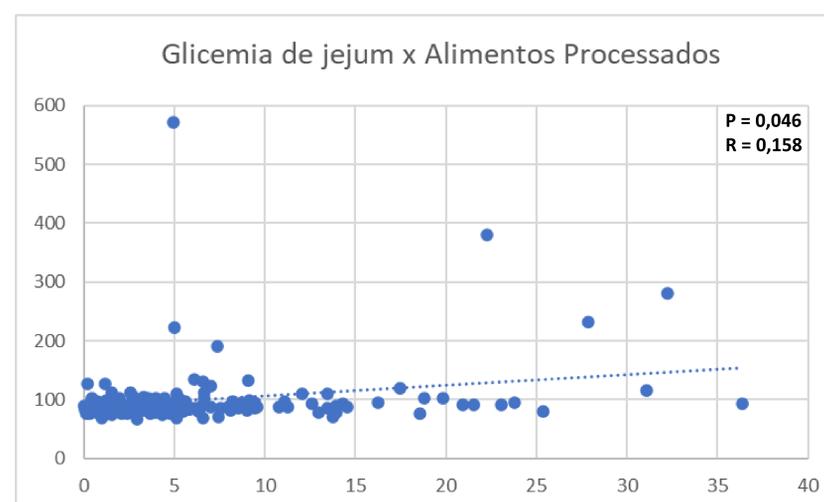
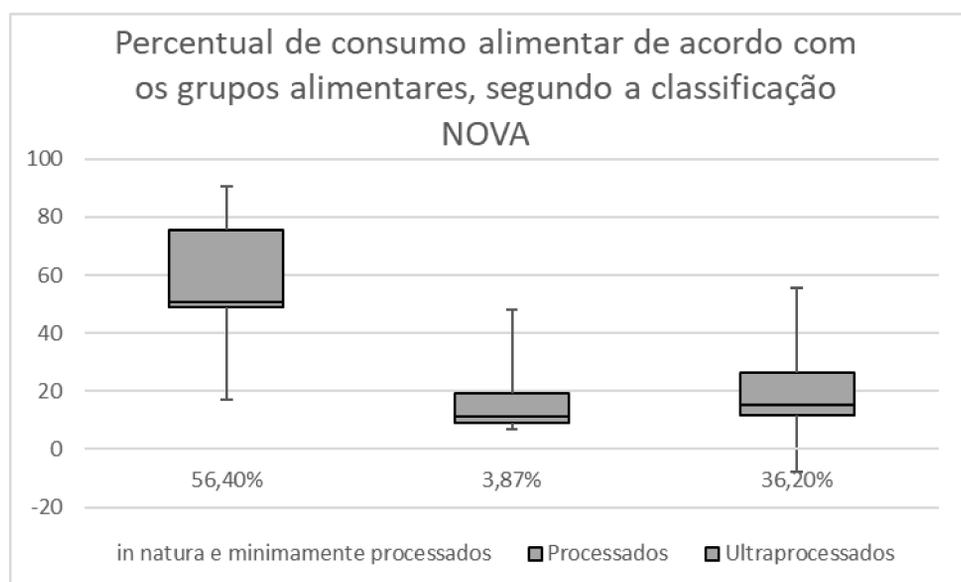
- Grupo 1: *in natura* ou minimamente processados;
- Grupo 2: processados;
- Grupo 3: ultraprocessados;

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 <sup>2</sup> )	28,8 (25,0-32,3)
PC (cm)	92,0 (82,9-101,2)
AGV (m <sup>2</sup> )	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.