

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

NELSON EDUARDO PEDRO DE ANDRADE JUNIOR, CHRISTIANE FERNANDES DA SILVA ARAUJO, JULIANA VIEIRA DE CASTRO MELLO, ALICE PEREIRA DUQUE, ILANA DE CASTRO SCHEINER NOGUEIRA, MAURO FELIPPE FELIX MEDIANO, LUIZ FERNANDO RODRIGUES JUNIOR e GRAZIELLE HUGUENIN

Instituto Nacional de Cardiologia (INC), Rio de Janeiro, RJ, BRASIL - Universidade Federal Fluminense (UFF), Rio de Janeiro, RJ, BRASIL.

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 realizado no ano de 2019. Foram coletados dados antropométricos (peso, altura, perímetro da cintura [PC], área de gordura visceral [AGV], e parâmetros bioquímicos (glicemia de jejum [GJJ], lipídeos séricos e proteína C-reativa [PCr]). O consumo alimentar foi avaliado através do questionário de frequência alimentar. A classificação dos alimentos foi realizada segundo a classificação NOVA: (1) in natura ou minimamente processados; (2) processados e (3) ultraprocessados. Para avaliar a relação entre as variáveis foi utilizada a correlação de Spearman. **RESULTADOS:** A amostra final foi composta de 160 indivíduos, com média de idade de $45,2 \pm 1,1$ anos e 59,4% do sexo feminino. Foram observadas medianas de IMC 28,8 (25,0-32,3) kg/m²; PC 92,0 (82,9-101,2) cm; e AGV 112,7m² (85,8-137,3). Os parâmetros bioquímicos apresentaram medianas de GJJ 89,0(84,0-97,3) mg/dL; colesterol total 186,0 (163,8-212,3) mg/dL; LDL-colesterol 129,5(105,8-155,0) mg/dL; triglicérides 99,0(74,8-138,3) mg/dL e PC-r 0,2(0,1-0,5) mg/dL. O consumo alimentar demonstrou percentual calórico mediano do grupo 1 56,4% (46,4-69,4); grupo 2 3,87% (1,88-7,60) e grupo 3 36,2% (26,1-49,3). Foi observada correlação negativa entre o consumo de alimentos do grupo 1 e PC-r (-0,181; p=0,022), e associação positiva entre o consumo de alimentos do grupo 2 e a glicemia de jejum (0,158; p=0,046). **CONCLUSÃO:** Foi observado que os valores de PC-r reduzem com o maior consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Assim como, os valores de GJJ aumentam juntamente com o consumo de alimentos processados.