

foi a sopa da dieta geral (73%). Destas apenas 1 foi recusada. A característica mais frequentemente não conforme foi a textura/consistência da refeição.

**CONCLUSÕES:** Das refeições submetidas a prova, 98% apresentavam as características organolépticas adequadas.

#### PO44. ADEQUAÇÃO DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE DOENTES INTERNADOS POR COVID-19

**Mónica Azevedo<sup>1</sup>; Fábio Cardoso<sup>2</sup>; Rui Póinhos<sup>1</sup>; Cristina Teixeira<sup>2</sup>; Flora Correia<sup>1,3</sup>**

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências de Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

<sup>2</sup> Serviço de Nutrição, Centro Hospitalar Universitário de São João

<sup>3</sup> Unidade de Investigação e Desenvolvimento de Nefrologia, Faculdade de Medicina, Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** Um correto estado de hidratação (EH) é fundamental ao normal funcionamento do organismo. Alterações neste podem ocorrer em consequência de diversas patologias, com repercussões no desfecho clínico.

**OBJETIVOS:** Avaliar o EH de doentes internados com COVID-19.

**METODOLOGIA:** Estudo observacional em doentes internados por COVID-19 entre 12/2020 e 04/2021 no Serviço de Doenças Infecciosas de um hospital central. Foram recolhidos na admissão hospitalar dados antropométricos e de composição corporal por bioimpedância multifrequência. O EH foi determinado através das razões (a) água corporal total (ACT) / massa isenta de gordura (MIG) e (b) água extracelular (AE) / ACT, com posterior comparação com intervalos de referência.

**RESULTADOS:** Amostra de 145 indivíduos, 62,1% do sexo masculino, com idade média de 69 anos (DP = 16; min = 19; máx = 95) e tempo de internamento mediano de 7 dias (min = 2; máx = 24). A prevalência de pré-obesidade foi de 37,3% e obesidade 26,8%.

Por comparação com os intervalos de referência, 50,3%, 53,1%, e 45,5% dos participantes evidenciaram, respetivamente, valores inferiores de ACT, AI (água intracelular) e AE.

Verificaram-se diferenças significativas entre homens e mulheres na ACT (mediana = 38,1 vs. 27,7 L), AI (23,5 vs. 16,8 L) e AE (14,9 vs. 11,2 L).

Quanto à razão ACT/MIG, que reflete o EH da MIG, 17,2% dos participantes encontravam-se hiperhidratados e 1,4% hipohidratados.

Pela razão AE/ACT, e embora 57,9% dos participantes tivessem sido classificados como euhidratados, os seus valores foram próximos do limite superior, indicativo de maior concentração de AE, massa gorda, retenção de fluidos, inflamação e desidratação.

**CONCLUSÕES:** Mais de metade dos participantes foram classificados como euhidratados, embora, com valores indicativos de ocorrência da acumulação de fluidos possivelmente em consequência do estado inflamatório provocado pela COVID-19. As normais discrepâncias encontradas nos rácios utilizados resultam do uso de diferentes indicadores.

#### PO45. PÓS-COVID-19: UMA ANÁLISE COMPARATIVA DO ESTADO NUTRICIONAL E COMPOSIÇÃO CORPORAL DOS SOBREVIVENTES TRÊS MESES APÓS ALTA CLÍNICA

**Mónica Azevedo<sup>1</sup>; Fábio Cardoso<sup>2</sup>; Rui Póinhos<sup>1</sup>; Cristina Teixeira<sup>2</sup>; Flora Correia<sup>1,3</sup>**

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências de Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

<sup>2</sup> Serviço de Nutrição, Centro Hospitalar Universitário de São João

<sup>3</sup> Unidade de Investigação e Desenvolvimento de Nefrologia, Faculdade de Medicina, Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** A síndrome Pós-COVID-19 consiste na persistência de sintomas/

sequelas associadas à infeção por SARS-CoV-2 num período superior a 12 semanas após a fase aguda da doença. Contudo, apesar da evidência reunida, não existem ainda dados sobre o estado nutricional e composição corporal dos sobreviventes.

**OBJETIVOS:** Avaliar o estado nutricional e a composição corporal de doentes internados com COVID-19 e sua evolução três meses após alta clínica.

**METODOLOGIA:** Estudo observacional em doentes internados por COVID-19 entre 12/2020 e 04/2021 no Serviço de Doenças Infecciosas de um hospital central. Foram recolhidos os seguintes dados na admissão hospitalar e três meses após a alta clínica: antropométricos, composição corporal e ângulo de fase (por bioimpedância), sarcopenia (por comparação com os valores de referência de Índice de Massa Muscular Esquelética) e alterações sensoriais.

**RESULTADOS:** Amostra de 29 doentes, 62,1% homens, 44,8% idosos ( $\geq 65$  anos), com média de 64 anos (DP=14; min=28; máx=87) e tempo de internamento médio de 7 dias (DP=3; min=3; máx=14).

Verificou-se um aumento significativo na mediana de Índice de Massa Corporal (IMC) em ambos os sexos (homens (f-f): 28,2 vs. 29,5 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,004 e mulheres (M): 28,3 vs. 30,4 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,003).

Constatou-se igualmente um aumento significativo dos valores das medianas de água corporal total (ACT) (H: 39,5 vs. 44,4 L; p=0,002 | M: 27,6 vs. 30,5 L; p=0,003), índice de massa gorda (IMG) (H: 8,7 vs. 10,2 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,004 | M: 12,2 vs. 13,3 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,003) e ângulo de fase, apenas nas mulheres (5,0 vs. 6,3°; p=0,004).

Verificou-se uma diminuição significativa da prevalência de sarcopenia (34,4 vs. 20,7%; p<0,001) e uma resolução completa das disfunções sensoriais face às prevalências iniciais de: 31,0% disosmia, 41,4% disgeusia e 51,7% hiporexia (p<0,001).

**CONCLUSÕES:** Apesar do aumento generalizado de peso três meses após COVID-19, este não se sustentou numa recuperação da massa muscular perdida, mas sim no aumento de ACT e IMG.

#### PO46. ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DAS CAPITAÇÕES E AVALIAÇÃO DA PEGADA ECOLÓGICA DE MENUS DE UM RESTAURANTE TRADICIONAL ALENTEJANO

**Eunice Bexiga<sup>1</sup>; Vânia Costa<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa, Instituto Politécnico de Lisboa

**INTRODUÇÃO:** A restauração pública é um setor com impacto no consumo alimentar da população. Cerca de 23% dos portugueses faz semanalmente, pelo menos, uma refeição fora de casa. Estas refeições tendem a ter excesso de energia, lípidos, sal e açúcares simples e fornecer menor aporte de vitaminas e minerais. O elevado valor energético destas refeições está associado ao fornecimento de capitações excessivas, responsáveis por um impacto nutricional e ambiental negativo. O estudo desta relação pode ajudar a demonstrar aos intervenientes a necessidade de aceitar medidas que promovam hábitos alimentares mais sustentáveis e saudáveis.

**OBJETIVOS:** Análise da adequação nutricional e das capitações e cálculo da pegada ecológica de menus de um restaurante.

**METODOLOGIA:** Durante 8 dias recolheram-se dados (peso edível cru, em gramas) de todos os ingredientes que faziam parte dos 7 menus do restaurante. Calculou-se a composição energética, de macronutrientes e de sal de cada menu, considerando as 2200 Kcal/dia, com recurso à Tabela de Composição de Alimentos Portuguesa. Para o cálculo da pegada ecológica dos menus somou-se a emissão de dióxido de carbono de cada ingrediente recorrendo à calculadora TUCO Greenhouse Gas Calculator.

**RESULTADOS:** No geral, os menus excedem as necessidades energéticas ( $\bar{x}$  = 1514  $\pm$  374 Kcal), proteicas ( $\bar{x}$  = 65,1  $\pm$  17,1 g), lipídicas ( $\bar{x}$  = 79,0  $\pm$  22,7 g) e

de sal ( $\bar{x}=6,2 \pm 1,4$  g). O menu com mais adequação nutricional coincide com o menu mais ajustado em termos de captações. Quanto à pegada ecológica, o menu com maior pegada (5,19 Kg CO<sub>2</sub>/pessoa) é constituído por 3 tipos de carnes e o menu com menor pegada (1,56 Kg CO<sub>2</sub>/pessoa) tem captações adequadas e é o menu com mais produtos de origem vegetal.

**CONCLUSÕES:** A intervenção na adequação das captações servidas em restaurantes pode levar à redução da ingestão média diária de energia e do impacto ambiental, tornando-os, além de espaços de lazer promotores de saúde.

## PO47. AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR PRODUZIDO AO ALMOÇO EM DUAS CANTINAS UNIVERSITÁRIAS

**Cristina Aires<sup>1</sup>; Márcio Moura-Aíves<sup>1,2</sup>; Maria Conceição Fontes<sup>1,2</sup>; Daniel Moreira<sup>1</sup>; Cristina Saraiva<sup>1,2</sup>; Carla Gonçalves<sup>1,2</sup>**

<sup>1</sup> Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

<sup>2</sup> Centro de Ciência Animal e Veterinária, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

<sup>3</sup> Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

**INTRODUÇÃO:** O desperdício alimentar (DA) é reconhecido causador de impactos negativos sociais, na economia e ambiente.

**OBJETIVOS:** Este estudo teve como objetivo avaliar o DA produzido ao almoço em duas cantinas (Cantina A e B) de uma universidade pública no norte de Portugal.

**METODOLOGIA:** O estudo foi efetuado durante o período de almoço das 12:00 às 14:30 horas em 5 dias consecutivos do segundo semestre escolar. O menu completo era composto por sopa, prato com opção de carne, peixe ou vegetariano, sobremesa e pão. O consumidor podia optar por menu completo ou apenas o prato principal. A avaliação do DA foi efetuada por pesagem seletiva agregada, através de uma balança de alta precisão. Os alimentos foram pesados por tipo de alimento no momento do serviço e no final da refeição, após eliminação de resíduos não comestíveis. A comparação entre cantinas foi efetuada pelo teste de *Mann-Whitney* para um nível de significância de  $p < 0,05$ .

**RESULTADOS:** Foram avaliadas 3355 refeições (DA = 11,5%), das quais 1734 sopas, 1153 pratos de carne, 333 de peixe e 135 vegetarianos com DA de 11,1%, 12,2%, 10,3%, e 11,4%, respetivamente. Entre cantinas, verificou-se que o DA ultrapassou em ambas o limite de 10% descrito pela literatura, exceto o prato vegetariano da cantina A, com 7,5%. A percentagem máxima de DA foi registada também no prato vegetariano com valores de 16,8% na cantina B. Não se observaram, contudo, diferenças significativas no DA entre cantinas A e B (sopa,  $p = 0,754$ ; prato de carne,  $p = 0,465$ ; prato de peixe,  $p = 0,602$ ; prato vegetariano,  $p = 0,347$ ).

**CONCLUSÕES:** Alguns autores consideram que DA abaixo de 5% é um indicador positivo para o serviço, e acima de 10% um indicador de mau desempenho. Assim, os resultados mostraram que o DA está acima dos limites considerados aceitáveis. É necessário adotar medidas de redução do DA.

**AGRADECIMENTOS:** Este trabalho foi apoiado pelo projeto UIDB/CVT/00772/2020 financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT). O CITAB é suportado pelo projeto FCT/UIDB/04033/2020.

## PO48. CONFIABILIDADE DE RÓTULOS DE PRODUTOS CONGELADOS COMERCIALIZADOS EM UMA REGIÃO DO SUDESTE BRASILEIRO

**Maria Clara Barcelos de Aquino<sup>1</sup>; Thainá Cezini do Rosario<sup>1</sup>; Daniela Alves Silva<sup>1</sup>; Geralda Gillian Silva Sena<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal do Espírito Santo

**INTRODUÇÃO:** Os rótulos identificam origem, composição e características nutricionais de produtos alimentícios. Suas informações, quando confiáveis, permitem ao consumidor inferir sobre sua qualidade e segurança no consumo, sendo que, no Brasil, a garantia de acesso a essas é dada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

**OBJETIVOS:** Apresentar possíveis inconformidades dos rótulos de produtos congelados perante o exigido pelas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC): N.º 360, de 23 de dezembro de 2003, e N.º 26, de 2 de junho de 2015, da Anvisa.

**METODOLOGIA:** Coletou-se informações de rótulos de produtos congelados em dois sites de redes de supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória, ES, Brasil, seguida de sua avaliação de acordo com critérios das RDCs N.º 360/2003 e N.º 26/2015. Ao todo, foram analisados 17 produtos diferentes, com 3 marcas de cada (menor, intermediário e maior valores). Utilizou-se uma lista de verificação pelo Google Formulário para coleta de dados, exportando-os, ao final, para o Microsoft Excel® e, expressando-se os resultados por estimativa de frequência. Classificou-se itens avaliados em “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica”, de cada produto.

**RESULTADOS:** Dos 51 produtos, apenas 1,4% apresentaram irregularidade relacionada à declaração de fibras e nomenclatura correta da tabela nutricional (RDC N.º 360/2003). Para a RDC N.º 26/2015, desses 51, 36 apresentaram alérgeno alimentar na composição, sendo apenas 0,6% apresentando inconformidade quanto ao aviso de ingredientes alérgenos estar disposto em locais encobertos ou removíveis pela abertura do lacre.

**CONCLUSÕES:** Houve ínfima inconformidade na rotulagem de produtos congelados, nesse estudo, sendo necessário conhecimento técnico para identificá-las. Em relação à RDC N.º 26/2015, a inconformidade apresentada demonstra ser de grande risco para o consumidor alérgico, pois com o alerta encoberto ou rasurado torna-se impossível constatar a presença do ingrediente.

## PO49. EFFECTIVENESS OF A COMMERCIAL PERACETIC ACID-BASED DISINFECTANT TO REDUCE MICROBIAL LOADS IN SPINACH (*SPINACIA OLERACEA*) LEAVES

**Marta Carvalho<sup>1</sup>; Marcelo Silva<sup>1</sup>; Joana Barbosa<sup>1</sup>; Paula Teixeira<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Centro de Biotecnologia e Química Fina – Laboratório Associado, Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa

**INTRODUCTION:** Besides providing health benefits, the consumption of minimally processed spinach leaves has been associated with risk for consumers by the presence of foodborne pathogens. Contamination of leafy vegetables can occur at any step through the food chain, and therefore, their washing with sanitizers might be a solution for a safer product.

**OBJECTIVES:** To evaluate the reduction of *Listeria monocytogenes* and other native microorganisms on spinach leaves by a commercial Peracetic acid (PA)-based sanitizer, Mida Chriox 5.

**METHODOLOGY:** Microbiological analysis of unwashed spinach leaves was performed on day zero and after storage at 4 °C for 8 days. To determine the efficiency of the PA-based sanitizer, samples were artificially contaminated with 4.0 log CFU/g of an *L. monocytogenes* cocktail, washed in PA solutions at different concentrations (5, 40, and 100 mg/L), stored at 4 °C and analyzed at the same days as unwashed samples.

**RESULTS:** On day zero, all the samples showed levels of *L. monocytogenes* below the detection limit (1.0 log CFU/g), about 3 log CFU/g of molds and yeasts, and high numbers (~8.0 log CFU/g) of total viable microorganisms. Until the last day of storage (expiration day), there was a significant increase in the number of yeasts ( $p = 0.017$ ), but not in the number of molds ( $p = 0.070$ ) and total viable microorganisms ( $p = 0.671$ ). After contamination of spinach leaves, reductions in the numbers of *L. monocytogenes* were only significant at a PA concentration of 40 mg/L compared to samples washed with water alone. Washing with 40 mg/L