

Revista Española de Nutrición Comunitaria

Spanish Journal of Community Nutrition

Vol. 23 - Suplemento 1 - 2017



Órgano de expresión de
la Sociedad Española
de Nutrición Comunitaria

Órgano de expresión del
Grupo Latinoamericano de
Nutrición Comunitaria
www.nutricioncomunitaria.org

Director

Javier Aranceta Bartrina

Editores Asociados

Lluís Serra Majem
Carmen Pérez Rodrigo

Redactor Jefe

Joan Quiles Izquierdo

Secretarios de Redacción

Victoria Arija Val
Joan Fernández Ballart
Emilio Martínez de Vitoria
Rosa Ortega Anta
Amelia Rodríguez Martín
Gregorio Varela Moreiras
Lourdes Ribas Barba
Ana María López Sobaler
Josep A. Tur Marí

Indexada en

EMBASE/Excerpta Médica
IBECs (Índice Bibliográfico en Ciencias de la Salud)
IME (Índice Médico Español)
Journal Citation Reports/Science Edition
Science Citation Index Expanded (SciSearch®)
SIIC Data Bases
SCOPUS
MEDES
Dialnet

CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

| | |
|--|----|
| Editorial | 1 |
| Mensaje de Bienvenida | 3 |
| Comisión Organizadora | 5 |
| Comisión de Honor | 6 |
| Comisión Científica | 7 |
| Ponentes invitados | 8 |
| Ponencias Keynote | 9 |
| Mesas Redondas | 10 |
| Programa | 11 |
| Comunicaciones premiadas como mejores presentaciones del Congreso | 13 |
| Instituciones colaboradoras | 15 |
| Instituciones promotoras | 17 |
| COMUNICACIONES ORALES | 21 |
| COMUNICACIONES PÓSTER | 35 |
| ÍNDICE DE AUTORES | 49 |
| EL CONGRESO EN IMÁGENES | 51 |

baixo do peso, 13% têm pré-obesidade e 4% são obesos; 16% são pré-hipertensos e 5% hipertensos; consumo de água é inferior ao recomendado e quase metade não pratica desporto. Pela análise dos dados, podemos referenciar que existe uma relação entre peso/pressão arterial e peso/maus hábitos alimentares, no entanto não existe relação entre peso/ consumo de refrigerantes e peso/higiene do sono.

Conclusão: A população em estudo deve adotar uma alimentação com características mais saudáveis e aumentar a prática de atividade física, não só por parte dos alunos, mas também por parte dos educadores e instituição de ensino.

Palavras-chave: Adolescência. Obesidade. Nutrição. Atividade física. Preditores da obesidade.

* * *

Obesity in adolescence: causes and consequences at short-term and long-term

Introduction: Obesity is the condition that the person has when it has an excessive amount of body fat. The World Health Organization classified obesity in adolescents as the epidemic of the XXI century. Obesity is associated with this group diseases that appear early (sleep apnea, hypertension, type II diabetes).

Purpose: Understand the obesity phenomenon, their own determinants and consequences.

Materials and methods: The sample consisted of 132 secondary school students enrolled in a school of the country's central region, aged 14–20 years.

It been evaluated the height, weight, blood pressure, feeding, sleep quality, and physical activity of the sample. To study the possible relationship between some of the variables it was used parametric and non-parametric tests.

Results: The results of the various parameters analyzed comes next: 7% of students are low weight, 13% are overweight and 4% are obese; 16% are pre-hypertensive and 5% hypertensive; water consumption is lower than the recommended and almost half do not practice sports. For data analysis, we can reference that there is a relationship between weight / blood pressure and weight / bad eating habits, however there is no relationship between weight / soft drink consumption and weight / sleep hygiene.

Conclusions: This sample population should adopt a diet with healthier characteristics and increase physical activity, not only students, but also educators and educational institution.

Keywords: Adolescent. Obesity. Nutrition. Physical activity. Obesity predictors.

19 "Snacks" salgados vs bolachas: Que tipo de gordura fornecem?

Gonçalves Albuquerque T^{1,2}, Costa HS^{1,2}, Silva MA¹, Oliveira MBPP²

¹Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. I.P. Portugal. ²REQUIMTE-LAQV/Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto. Portugal.

E-mail: tania.g.alb@gmail.com

Nos últimos anos tem-se verificado um consumo crescente de alimentos processados, entre os quais snacks e bolachas, produtos reconhecidos como fonte de gordura saturada, sal e açúcar. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição em ácidos gordos de bolachas (doces e salgadas) e snacks salgados. Foram adquiridas, em grandes superfícies, amostras de bolachas (doces n = 36, salgadas n = 13) e snacks salgados (n = 12), ao longo do ano de 2015. As amostras analisadas incluíram alimentos de marca branca, marca comercial, e alimentos destinados a uma alimentação especial (sem glúten, sem açúcar). O perfil de ácidos gordos foi determinado por cromatografia gasosa com deteção por ionização de chama. No grupo das bolachas doces, 83% das amostras apresentam os ácidos gordos saturados como maioritários. Também foi este grupo que apresentou o teor mais elevado (787 mg/100 g de parte edível) de ácidos gordos trans. Os "snacks" salgados apresentaram a maior variação para os teores de ácidos gordos monoinsaturados (1,17 e 26,6 g/100 g) e poliinsaturados (0,574 e 13,4 g/100 g). De acordo com os resultados obtidos e tendo em conta que a composição detalhada em ácidos gordos não está disponível na declaração nutricional, é de todo o interesse alargar este estudo a um maior número de alimentos por forma a obter dados fundamentais para o desenvolvimento de políticas de saúde e de educação alimentar.

Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pelo INSA no âmbito do projeto "PTranSALT" (2012DAN828). Tânia Albuquerque agradece a Bolsa de Doutoramento (SFRH/BD/99718/2014) financiada pela FCT, FSE e MEC.

Palavras-chave: "Snacks" salgados. Bolachas. Ácidos gordos. Ácidos gordos trans.

* * *

Salty snacks vs biscuits: What type of fat do they provide?

In the last years there has been an increase in the consumption of processed foods, including snacks and biscuits, products that are recognized as a source of saturated fat, salt and sugar. The objective of this study was to determine the composition of fatty acids of biscuits (sweet and salty) and salty snacks. Over the year 2015, biscuits (sweet n = 36, salty n = 13) and salty snacks (n = 12) were acquired from supermarkets. The analysed samples included unbranded food, trademark, and foods for particular nutritional uses (gluten-free, sugar-free). The fatty acid profile was determined by gas chromatography with flame ionization detection. The major fatty acids found in 83% of the analysed samples of sweet biscuits are saturated. This group also presented the highest concentration of trans fatty acids (787 mg/100 g of edible part). The salty snacks showed the largest variation in the content of monounsaturated fatty acids (1.17 to 26.6 g/100 g) and polyunsaturated fatty acids (0.574 to 13.4 g/100 g). According to our results, and taking into account that the detailed composition of fatty acids is not available in the nutritional declaration, it is very important to extend this study to a larger number of foods in order to obtain data for the development of public health policies and to promote nutritional education.

Acknowledgements: This work was funded by INSA under the project "PTranSALT" (2012DAN828). Tânia Gonçalves Albuquerque acknowledges the PhD fellowship (SFRH/BD/99718/2014) funded by the FCT, FSE and MEC.

Keywords: Salty snacks. Biscuits. Fatty acids profile. Trans fatty acids.