



P006/S1-P6 RELACIÓN ENTRE COMPOSICIÓN CORPORAL Y PRESENCIA DE FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULARES EN MUJERES GESTANTES

Dra. Betsy Corina Sosa García¹, Sra. Daniela Arriaga Navarrete², Dra. María de los Angeles Martínez Martínez¹, Dr. Hugo Mendieta Zerón^{1,3}

¹Facultad de Medicina, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México, ²Facultad de Química, Universidad Autónoma del Estado del México, Toluca, México, ³Hospital Materno Perinatal "Mónica Pretelini Saénz", Toluca, México.

Introducción: Los factores de riesgo cardiovasculares (FRC) como: cesárea, peso neonatal >4500g, antecedente de abortos, ECNT, hábito tabáquico, sedentarismo; que conllevan a las complicaciones maternas durante la gestación cuyo desenlace son la primera causa de muerte a nivel global entre ellas: trastornos hipertensivos del embarazo, partos prematuros, dislipidemias, entre otros. **Objetivo:** Determinar la relación entre la composición corporal y la presencia de factores de riesgo cardiovasculares en las mujeres gestantes. **Material y métodos:** Estudio transversal, analítico, en mujeres con embarazo normo evolutivo con FRC pertenecientes a un hospital estatal de tercer nivel. Se registraron datos sociodemográficos, antropometría y variables bioquímicas. La investigación se rigió bajo normas éticas y consentimiento informado firmado. **Resultados:** Se reclutaron 80 pacientes con una media de edad 27.75±7.27 años, 29.31±3.77SDG, 58% reporto ser multigesta con resolución del embarazo del 18.5% vía cesárea. Se correlacionó de manera significativa la presencia de 1 FCR: LDL con CT(0.890, p=0.001) MG con IMC pregestacional(0.953, p=0.001) y gestacional(0.928, p=0.001); 2 FRC: glucosa - MG(0.670, p=0.048); HDL - Tg (0.727, p=0.025), LDL-c - CT(0.931, p=0.001); MG - CT(1.000, p=0.020), Tg - LDL(1.000, p=0.009) y niveles de glucosa 73.30±14.45 mg/dl, CT 219.72±40.59mg/dl, TG 251.72±40.59 mg/dl, LDL-c 150.24± 43.54 mg/dl. **Discusión:** La presencia de FRC, confiere la categoría "en riesgo", de enfermedades cardiovasculares aunado a sobrepeso gestacional, niveles elevados del perfil lípidos, condicionando una asociación positiva a alteraciones materno-fetales. **Conclusión:** Hasta el momento la presencia de FCR se han visto relacionadas con alteraciones de en las variables metabólicas como glucosa, perfil de lípidos y masa grasa en la gestante.

Palabras clave: embarazo; factores de riesgo, obesidad.

P007/S1-P7 PROPOSICIÓN DE UNA BEBIDA FUNCIONAL A BASE DE LACTOSUERO Y β-GLUCANOS PARA CONTRIBUIR A LA PREVENCIÓN DE ESTEATOSIS HEPÁTICA NO ALCOHÓLICA: EVALUACIÓN SENSORIAL Y CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Dra. Adriana Hernández Santana¹, Ing. Andrea Jimena Valdés Alvarado¹, Prof. Sandra Karina Espinoza Velásquez¹, Lic. Stephany Bernardeth Lanza Aguilar¹

¹Escuela Agrícola Panamericana Zamorano, San Antonio De Oriente, Honduras.

Antecedentes y objetivo. El lactosuero y β-glucanos son ingredientes de alimentos funcionales que contribuyen a la prevención de enfermedades no transmisibles. El objetivo del estudio fue elaborar una bebida funcional a base de lactosuero, β-glucanos y concentrado de mora para la prevención de Esteatosis Hepática No Alcohólica (EHNA), determinando sus cualidades sensoriales, fisicoquímicas y nutricionales. **Métodos.** Se desarrollaron las siguientes fases: I) Formulación de tres tratamientos con 75, 85 y 90% lactosuero y 25, 15 y 10% concentrado de mora, con cantidad fija de 0.243 g β-glucanos en 100 ml, y un control. II) Análisis microbiológicos. III) Análisis sensorial de aceptación y preferencia con panelistas no entrenados. Se utilizó un diseño de Bloques Completos al Azar con un análisis de varianza (ANDEVA) y una separación de medias Duncan mediante el programa SAS 9.6 y prueba Basker. IV) Caracterización fisicoquímica y nutricional de la bebida con mayor aceptación y preferencia. En los análisis fisicoquímicos se utilizó un Diseño Completamente al Azar con ANDEVA, separación de medias DUNCAN. **Resultados.** La formulación con 75% lactosuero, 25% concentrado de mora y 0.243 g β-glucanos obtuvo la mayor aceptación y preferencia, siendo el sabor y dulzura los atributos que contribuyeron a su aceptación sensorial. **Conclusiones.** El concentrado de mora disminuyó la luminosidad de los tratamientos y aportó tonalidades rojas. La bebida preferida se considera fortificada en fibra, muy baja en sodio y libre de grasa saturada y colesterol además de los compuestos activos benéficos como propuesta para la prevención de la EHNA. Se recomienda medir el efecto de esta bebida para determinar los beneficios.

Palabras clave: ácidos grasos, glucanos, esteatosis hepática no alcohólica, suero.

