



P035/S1-P35 ASSOCIATION BETWEEN ULTRA-PROCESSED FOOD CONSUMPTION AND COMMON MENTAL DISORDERS IN OLDER ADULTS IN SÃO PAULO

Mrs. Letícia do Nascimento Maximiano Ferreira¹, Prof. Regina Fisberg¹, Prof. Marcelo Macedo Rogero¹, Prof. Sandra Maria Lima Ribeiro¹

¹School of Public Health, University of São Paulo, São Paulo, Brazil.

Background and Objective: The consumption of ultra-processed foods has been linked to negative health outcomes, and recent studies suggest that there may also be a connection between these highly processed foods and mental health. We aimed to assess whether there is an association between the consumption of ultra-processed foods and common mental disorders among older adults. **Methods:** This cross-sectional, population-based study used data from the 2015 Health Survey of São Paulo with a focus on nutrition. The study included 539 older adults aged 60 years or older who lived in the urban area of São Paulo. Sociodemographic and health data were collected using a semi-structured questionnaire. Food consumption data was obtained through two non-consecutive dietary recall questionnaires and classified according to the NOVA classification. Ultra-processed food consumption was evaluated by the percentage of energy from ultra-processed food in relation to the total energy diet. Common mental disorders were assessed using the Self-Reporting Questionnaire-20. Multiple Poisson regression with robust variance was used to estimate prevalence ratios (PR). A hierarchical model was used, and covariates were retained if they were associated with the outcome at $p < 0.10$ or changed the prevalence ratio by 10% or more. **Results:** The prevalence of common mental disorders was 27.4%, and the mean percentage of ultra-processed food energy intake was 19.2% (95%CI: 18.3-20). Older adults with higher consumption of ultra-processed foods had a significantly higher risk of common mental disorders; compared with the first quartile, participants in the fourth quartile had a 76% higher risk of common mental disorders (PR adjusted: 1.76; 95%CI: 1.10-2.81, $p = 0.02$), and those in the third quartile had an 82% higher risk (PR adjusted: 1.82; 95%CI: 1.19-2.78, $p = 0.006$), after adjusting for sex, age, educational level, physical activity, smoking, diabetes mellitus, cardiovascular diseases, and overweight. **Conclusion:** We found a significant association between the consumption of ultra-processed foods and a higher risk of common mental disorders in older adults in São Paulo.

Keywords: ultra-processed food, common mental disorders, older adults.

P036/S1-P36 PROPUESTA DE PAN FUENTE DE PROTEÍNA, ALTA FUENTE DE FIBRA DIETÉTICA Y DE HIERRO CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO (*Triticum Aestivum*) POR HARINA DE HIERBA MORA (*Solanum Americanum*)

Mgtr. Sandra Karina Espinoza Velasquez¹, Dr. L F Maldonado Mejía¹, Ingeniero C A Córdón León¹

¹Escuela Agrícola Panamericana, Inc., San Antonio de Oriente, Francisco Morazán, Honduras.

Introducción. El panorama mundial de salud y nutrición es preocupante; por un lado, un tercio de la población está siendo afectada por el hambre oculta y por otro, la obesidad; aunado por los efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria. Una de las propuestas para contribuir a solucionar esta problemática es la fortificación o enriquecimiento de los alimentos, así como el consumo de alimentos locales como *Solanum americanum*, conocida como hierba mora, planta nativa de América. Por sus propiedades nutritivas (proteínas 4.8 en 100 g, hierro 9 mg, calcio 276 mg en materia fresca) y antioxidantes, su crecimiento en forma silvestre y su fácil accesibilidad, la hacen un recurso alimenticio de interés para la industria. **Objetivos.** Los objetivos de la investigación fueron desarrollar un pan con sustitución parcial de la harina de trigo por harina de hierba mora, y evaluar las características físicas y el aporte de proteína, hierro, calcio y potasio en la formulación de mayor aceptación sensorial. **Métodos.** Se elaboró la harina de hierba mora, se prepararon formulaciones con sustitución de 7.5, 10.0 y 12.5% de harina de trigo por hierba mora y la formulación original (Testigo). Se realizó un análisis sensorial de aceptación utilizando para el análisis de los datos un diseño de bloques completos al azar (BCA). **Resultados.** El tratamiento con 10% de sustitución presentó la mayor aceptación; para el manejo de los resultados de los análisis físicos y químicos al tratamiento con 10% de sustitución y al testigo se utilizó una prueba T-Student. La sustitución del 10% aumentó la dureza y generó colores verdes en el producto final por efecto de la harina de hierba mora; aumentó la proteína en un 18%, fibra dietética 30%, hierro 27%, calcio 78% y potasio 40% en comparación al testigo. **Conclusión.** El tratamiento con un 10% de sustitución es considerado fuente de proteína, alta fuente de fibra dietética y de hierro.

Palabras clave: harina alternativa, fuente nutricional, macay, *Solanum nigrum*.

