



P037/S1-P37 EFECTO DEL RIEGO Y LA FERTILIZACIÓN EN LA MITIGACIÓN DEL EFECTO DE LA HELADA SOBRE LOS FENOLES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Sr. S. Pozas Pozas¹, Srta. S. Antonelly Ortiz¹, Dr. J. Saavedra Torrico², MSc. F. Tapia Contreras³, MSc. B. Sepúlveda Cortés⁴, Dr. D. García-González⁵, **Prof. Nalda Romero¹**

¹Depto. de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Santiago, Chile, ²Escuela de Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Valparaíso, Chile, ³Inia Intihuasi, La Serena, Chile, ⁴Educación Continua/Postítulo, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Santiago, Chile, ⁵Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla, España.

Introducción. compuestos fenólicos son los principales antioxidantes del Aceite de Oliva Virgen (AOV). En los últimos años la demanda de AOV ha aumentado debido a sus propiedades saludables, favoreciendo las plantaciones de olivos en zonas de mayor latitud, donde la influencia de bajas temperaturas ocasiona heladas tempranas, afectando la calidad del AOV. Se ha señalado a la irrigación y la fertilización como estrategias mitigantes del daño en las olivas, generado por heladas, mediante la acumulación de solutos que protejan al fruto. **Objetivo.** Se estudió el efecto de la irrigación y la fertilización potásica en la mitigación del efecto de la helada sobre los fenoles del AOV, en tres estados de maduración de las olivas. **Métodos,** mediante un diseño de Box-Behnken. Olivas Arbequinas cosechadas en 2021 se dividieron en dos partes, en una se extrajo aceite de olivas frescas (AOVFr) y la otra mitad se congeló a -3°C por 12 horas, previo a la extracción (AOVFz). Se determinaron los compuestos fenólicos según Fuentes et. al., (2018). **Resultados.** El menor riego (75%ET₀) produjo mayor contenido fenólico en AOVFr y AOVFz (251 y 154 mg/kg) en estados iniciales de maduración. Sin embargo, en olivas más maduras, riegos de 125 y 110%ET₀ fueron óptimos para obtener mayores contenidos fenólicos en AOVFr (188 y 232 mg/kg) y AOVFz (111 y 156 mg/Kg). En general, la menor fertilización (100 U K₂O) fue la condición óptima para obtener el mayor contenido de fenoles en AOVFr y AOVFz. **Conclusiones.** El riego posee mayor efecto que la fertilización para el desarrollo de fenoles. Un manejo adecuado del riego podría mitigar el efecto de las heladas sobre los fenoles del AOV. **Financiamiento:** Proyecto FONDECYT regular 1191682.

Palabras clave: AOV, irrigación, fertilización, helada, fenoles, aceite de oliva virgen.

P038/S1-P38 ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPRAS NOS SUPERMERCADOS E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Mgtr. Marcos Anderson Lucas Da Silva^{1,2}, **Sra. Claudia Cristina Gonçalves Pastorello^{1,2}**, Mgtr. Luisa Gazola Lage^{1,2}, Prof. Maria Laura da Costa Louzada^{1,2}

¹Faculdade de Saúde Pública - Universidade de São Paulo (FSP/USP), São Paulo, Brazil, ²Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), São Paulo, Brazil.

Introdução e Objetivo. Os hábitos alimentares da população brasileira mudaram significativamente nas últimas décadas, principalmente pela redução de alimentos tradicionais como feijão e arroz e com o aumento de alimentos ultraprocessados. Um dos determinantes disso são as mudanças nos ambientes alimentares, incluindo os ambientes de compras dos consumidores. Com isso, o objetivo desse trabalho é descrever a tendência temporal da participação dos supermercados no total de compras das famílias brasileiras de 2002 a 2018 e sua associação com o aumento da aquisição de alimentos ultraprocessados no mesmo período. **Métodos.** Foram utilizados os dados das Pesquisas de Orçamentos Familiares de 2002-2003, 2008-2009 e 2017-2018, que fornecem informações sobre aquisições de alimentos, incluindo locais de compras dos mesmos. Foi analisada a tendência temporal e o coeficiente da participação em supermercados no total das compras, além da associação com a participação de alimentos ultraprocessados no período, no total de gramas adquiridas, por meio de modelos de regressão linear. **Resultados.** Houve aumento da participação das compras de alimentos em supermercados de 45,35% (IC95% 42,17;48,53) em 2002, 54,93% (IC95% 52,39;57,48) em 2008, para 66,81% (IC95% 64,80;68,83) em 2018. Esse aumento representou 1,49% (IC95% 1,24;1,74) ao ano no período estudado. A contribuição de ultraprocessados para o consumo total de energia subiu de 18,35% (IC95%17,16;19,54) em 2002, 21,46% (IC95% 20,52;22,40) em 2008, para 24,72% (IC95 23,69;25,75) em 2018. O aumento de 1% na participação do supermercado no total de compras dos brasileiros foi associado a um aumento de 0,14% (IC95% 0,11;0,16) na participação dos alimentos ultraprocessados na dieta. **Conclusões.** A implementação de políticas para a promoção de alimentos saudáveis em supermercados, com base em alimentos in natura ou minimamente processados, além de preços mais baixos e maior variedade desses alimentos, são importantes pontos para a diminuição da aquisição de ultraprocessados e maior disponibilidade de alimentos saudáveis nos domicílios.

Palavras chave: ambiente alimentar; local de compras; supermercado; ultraprocessados.