



P088/S2-P24 ACEITE DE AGUACATE VIRGEN EXTRA. ESTABILIDAD DEL PERFIL LIPÍDICO DURANTE TRATAMIENTOS TÉRMICOS CULINARIOS

Dra. Jessica del Pilar Ramírez-Anaya¹, Lic. Elisa Bernardette Careaga-Calderón¹, Julio Ignacio Mendoza-Elizondo¹, Dra. Isabel Cristina Marín-Arriola¹, Dra. Ma. Claudia Castañeda-Saucedo¹, Laura Araceli Cárdenas-Regalado¹, Jaquelin Ceballos-Mejía¹, Karla Daniela Virgen-Bautista¹, Lic. Karina Ruiz-Torres¹, Karla Cecilia Grijalva-Sánchez¹

¹Centro Universitario Del Sur-UdeG, Ciudad Guzmán/Jalisco, México.

Introducción: El aceite de aguacate virgen extra (AAVE) presenta alto valor biológico asociado a compuestos funcionales y a su perfil lipídico (PL). La estabilidad del PL de los aceites se relaciona con el potencial culinario e industrial como ingrediente y medio de cocción. **Objetivo:** Determinar los cambios en el PL del AAVE durante la aplicación de tratamientos térmicos culinarios. **Métodos:** en AAVE mexicano se simuló la fritura de inmersión (600 g AAVE, 180°C, 10 min), fritura en superficie (60 g AAVE, 80°C, 10 min), hervido en una mezcla de agua: aceite (hervido AA) (540 g agua:60g AAVE, 100°C, 10 min) y, como técnicas emergentes para reducir la exposición al calor y el contenido de grasa en el alimento procesado, la fritura al vacío o sous-vide (600 g AAVE, 80°C, 100 min) y la fritura baja en grasa en microondas (80 g AAVE) alternando microondas (2.5 min, 70% potencia) y grill (2.5 min, 90% potencia). Los ensayos se repitieron en cuatro ocasiones (n=4). Las muestras fueron derivatizadas y analizadas por cromatografía de gases, y los perfiles lipídicos fueron contrastados con los del aceite fresco mediante ANOVA y pruebas de comparación múltiple de medias (p≤0.05). **Resultados:** El PL corresponde al de aceites de alto oleico con mayor proporción de este ácido graso (62.1±0.33%), seguido por el palmítico, linoleico, palmitoleico, linolénico y esteárico. Se calculó una baja relación ω-6:ω-3 (13.47±1.45) considerada como deseable para reducir el riesgo de enfermedades crónicas de alta prevalencia. Las variables no difirieron significativamente entre los aceites tratados, ni respecto al fresco. **Conclusiones:** El PL del AAVE es estable bajo las condiciones de tiempo y temperatura propias de las técnicas ensayadas y la relación ω-6:ω-3 se mantiene en niveles que aportan beneficios a la salud.

Palabras clave: tratamientos térmicos, perfil lipídico, ω-6:ω-3.

P089/S2-P25 COMPARACIÓN DEL ENTORNO ALIMENTARIO ESCOLAR EN 6 PAÍSES: RESULTADOS DEL INTERNATIONAL FOOD POLICY STUDY 2021

Dra. Laura Patricia Arellano Gómez^{1,2}, Dra. Alejandra Jáuregui¹

¹Centro de Investigación en Nutrición y Salud, Instituto Nacional de Salud Pública., Cuernavaca, México, ²Departamento de Psicología, Educación y Salud, ITESO, Universidad Jesuita de Guadalajara., Guadalajara, México.

Introducción. La calidad de alimentos disponibles dentro del entorno escolar determina las decisiones alimentarias de los estudiantes, especialmente cuando los alumnos pasan toda la jornada dentro del plantel. **Objetivo.** Comparar la disponibilidad y consumo de frutas y verduras (FV) y alimentos poco saludables dentro de la escuela entre jóvenes de 6 países en 2021. **Métodos.** Se analizaron datos de una encuesta en línea (IFPS 2021) en jóvenes (10-17 años) de 6 países que acudieron a la escuela al menos alguna vez el mes previo. Se indagó sobre el entorno alimentario escolar a través de la disponibilidad y consumo de FV (sí/no) expresado como porcentaje y de alimentos poco saludables, expresado como la media del índice de alimentos poco saludables (0= más saludable, 5= menos saludable; cada "sí" de los grupos: bebidas azucaradas, comida rápida, cereales azucarados, snacks o postres suma 1 punto). Se realizaron modelos multivariados de regresión logística y lineal para identificar diferencias, utilizando cada país como categoría de referencia; se ajustó por características sociodemográficas (edad, sexo, ingresos económicos, conocimientos en nutrición, etnia). **Resultados.** Se estudiaron 7,460 jóvenes de Australia (n= 692), Canadá (n= 2616), Chile (n= 646), México (n= 947), Reino Unido (n= 1202) y EUA (n= 1357). La disponibilidad de FV fue de 41%-75%, la media del índice de alimentos poco saludables de 1.82-3.36. El consumo de FV fue de 56%-77% y de alimentos poco saludables de 1.45-2.25. Canadá presentó la menor disponibilidad de FV (40.96%) y presencia de alimentos poco saludables (1.82 [1.76,1.89]) (p<0.001). México mostró el mayor índice de presencia de alimentos poco saludables (3.36 [3.24,3.47], p<0.005). EUA y Chile presentaron significativamente el mayor porcentaje de consumidores de FV (77.4% y 66.5%, respectivamente). Chile fue el menor consumidor de alimentos poco saludables (1.33 [1.22,1.44]), mientras que México, significativamente, el mayor (2.25 [2.15,2.34]). **Conclusiones.** La disponibilidad de productos poco saludables coincide con un mayor consumo de éstos. Es importante realizar estudios más detallados para explorar el efecto de la competencia entre alimentos y de las regulaciones alimentarias en las escuelas.

Palabras clave: entorno alimentario escolar, frutas y verduras, alimentos poco saludables.

