



### **P297/S5-P42 DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA ADULTOS BRASILEIROS SEGUNDO A CLASSIFICAÇÃO NOVA**

**Msc. Thays Nascimento Souza**<sup>1</sup>, Srta. Evelyn Silva<sup>1</sup>, Dra. Maria Laura da Costa Louzada<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Núcleo De Pesquisas Epidemiológicas Em Nutrição E Saúde, São Paulo, Brazil.

Introdução e objetivo. O consumo de alimentos ultraprocessados tem sido associado a doenças crônicas em estudos epidemiológicos que utilizam a classificação Nova. Entretanto, tais estudos têm uma limitação: o uso de instrumentos inespecíficos para avaliar o processamento de alimentos, o que pode levar a vieses. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e validar um questionário de frequência alimentar (QFA-Nova) para adultos brasileiros, de acordo com a classificação Nova. Métodos. A lista de alimentos do QFA-Nova foi construída com base nos alimentos mais consumidos pela população brasileira adulta, de acordo com a pesquisa nacional de consumo alimentar (POF) de 2017-2018, e foi adaptada para incorporar informações sobre o processamento de alimentos. A validação foi realizada comparando-se as estimativas de consumo relativo de energia dos grupos da Nova aferidas pelo QFA-Nova e pelo recordatório de 24 horas autoaplicável, que também considera o processamento de alimentos (R24h Nova), em uma subamostra de 377 pessoas do estudo NutriNet Brasil. Resultados. O QFA-Nova contém 99 alimentos e foi capaz de avaliar o consumo alimentar e discriminar adultos brasileiros de acordo com a magnitude de consumo segundo a classificação Nova. Foi encontrada correlação moderada entre o QFA-Nova e o R24h-Nova para todos os grupos, com coeficiente de correlação intraclasses variando entre 0.61 e 0.66. Além disso, a capacidade do instrumento em classificar a amostra em quintis de participação de energia em cada grupo foi validada através do coeficiente kappa ajustado para prevalência e viés que apresentou concordância substancial (kG1= 0.73; kG2=0.72; kG3=0.71; kG4=0.73). Conclusão. Portanto, o QFA-Nova é uma ferramenta de avaliação do consumo alimentar adequada para o processamento de alimentos. Esse instrumento pode ser utilizado em estudos epidemiológicos futuros para avaliar a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o risco de doenças crônicas em adultos brasileiros.

Palavras chave: consumo alimentar; inquéritos e questionários; epidemiologia nutricional.

### **P298/S5-P43 DIGESTIBILIDAD DE CHOCOLATE PERUANO EVALUADO *IN VIVO***

Sr. Ulises Gonzalo Calizaya-Mamani<sup>1</sup>, Prof. Alejandrina Honorata Sotelo-Mendez<sup>1</sup>, Dr. Milber Oswaldo Ureña-Peralta<sup>1</sup>, Lic. Arturo Alejandro Uribe-Salas<sup>1</sup>, Claudia Ana Rozas-Lactayo<sup>1</sup>, **Ulises Gonzalo Calizaya-Mamani**<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.

Introducción. El cacao es valorado por los compuestos nutricionales que tiene en la parte grasa y los sólidos no grasos sin embargo existe un vacío científico sobre valores biológicos. Objetivo: La presente investigación evaluó la digestibilidad del chocolate peruano, a partir de tres dietas en ratas de laboratorio. Métodos. El chocolate al 70% de cacao fue caracterizado por análisis proximal según normativa peruana. Seguidamente se elaboraron tres dietas isocalóricas para alimentar a ratas albinas: dieta chocolate 50% cacao, dieta chocolate 10% cacao y una dieta control (caseína), para determinar la digestibilidad de las proteínas del cacao según métodos *in vivo*. Resultados. Los resultados reportaron niveles de digestibilidad de: 56,82 ± 10,32% para la dieta 50% de chocolate; 79,90 ± 2,95% para la dieta 10% de chocolate y 95,01 ± 0,97% para la dieta control con caseína, estos valores sirven como base para posteriores estudios de tesis de pregrado, maestría y doctorado con productos derivados del cacao peruano. Conclusión. Finalmente se concluye que las proteínas del cacao son una alternativa alimenticia no sólo como golosina sino como ingrediente en la alimentación Latinoamericana.

Palabras clave: alimentación, proteína de cacao, dieta para ratas.

