O POTENCIAL INFLAMATÓRIO DAS DIETAS DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

Autores: Letícia do Nascimento Maximiano Ferreira[a]; Camila Maria de Melo[b]; Lilian Barbosa Ramos[c]; Henrique Salmazo[d]; Sandra Maria Lima Ribeiro[e].
Instituições: Universidade de São Paulo[a]; Universidade Federal de Lavras[b]; Universidade Federal da Bahia[c]; Universidade Católica de Brasília[d]; Universidade de São Paulo[e].
E-mails: leticia.nascimento.ferreira@usp.br[a]; camila.melo@ufla.br[b]; lilianbramos@gmail.com[c]; henriquesalmazo@gmail.com[d]; smlribeiro@usp.br[e].

CONCIEN
I CONGRESSO NACIONAL 2021
CIÊNCIAS DO ENVELHECIMENTO
DESAFIOS DA CONTEMPORANEIDADE

INTRODUÇÃO

A alimentação desempenha papel central na regulação da inflamação crônica, sendo um dos principais fatores modificáveis para atenuação da inflamação sistêmica de baixo grau associada ao envelhecimento. O presente trabalho testará a hipótese de que dietas servidas em instituições de longa permanência para idosos de caráter público apresentam um perfil mais anti-inflamatório do que as instituições filantrópicas, devido as diferenças no orçamento e infraestrutura.

OBJETIVOS

Os objetivos do presente trabalho são: (1) avaliar o índice inflamatório das dietas (IID) de instituições de longa permanência para idosos (ILPI); (2) comparar o IID de acordo com o tipo de administração das instituições; (3) investigar os componentes alimentares que mais contribuem para o potencial inflamatório das dietas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e exploratório, com amostra de conveniência de duas ILPI, uma pública e outra filantrópica. O estudo utilizou dados coletados de uma pesquisa multicêntrica com idosos institucionalizados. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (parecer n° 3.793.529). Para a coleta dos dados foi realizada análise dos cardápios e aplicado registro alimentar com 50% dos residentes de cada instituição, durante os cinco dias da semana e um do final de semana. O cálculo das dietas foi realizado pelo software Nutrition Data System for Research, versão 2013. O IID foi calculado e os principais alimentos que contribuíram para o potencial inflamatório das dietas foram investigados.

RESULTADOS

Foi encontrada diferença significativa entre o IID das instituições ($t(29) = -5,32$; $p<0,001$). Aquela com administração pública apresentou um perfil de dieta mais anti-inflamatório (IID médio = 0,49 ± 1,71), devido à presença em maior quantidade de vitaminas D, C, B6, ácido fólico, selênio, ácidos graxos ômega 3 e betacaroteno. A instituição com administração filantrópica apresentou uma dieta mais pró-inflamatório (IID médio = 3,59 ± 1,19), devido ao baixo consumo de flavonoides, fibras, magnésio e vitaminas C e E. Os alimentos que contribuíram para o maior potencial inflamatório foram leite, pão, farinha de cereais fortificada, açúcar, carne bovina, manteiga e margarina, e aqueles que contribuíram para o maior potencial anti-inflamatório foram suco de acerola, aveia e batata doce.

CONCLUSÃO

A instituição filantrópica apresentou um perfil de dieta mais pró-inflamatório devido a pouca quantidade de componentes anti-inflamatórios em seus cardápios. Nossos achados podem contribuir para um planejamento adequado das dietas e para a promoção da saúde dos residentes.