

# RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E BIOMARCADORES DE SAÚDE INTESTINAL EM ADULTOS COM EXCESSO DE PESO: ESTUDO CASTANHAS BRASILEIRAS

Núbia Pagotto Matos; Helen Hermana Miranda Hermsdorff; Ana Claudia Pelissari Kravchychyn; Polimar Fonseca Ferreira

ODS 3: Saúde e Bem-Estar

## Introdução

O consumo de alimentos ultraprocessados (UPP), definidos como formulações industriais nutricionalmente desequilibradas, tem sido associado à obesidade e a alterações na saúde intestinal. Sabe-se que a microbiota intestinal estabelece uma relação de simbiose com o organismo, tendo um papel fundamental em processos fisiológicos essenciais.

## Objetivos

Avaliar a relação entre o consumo de UPP e a saúde intestinal em adultos com sobrepeso e obesidade.

## Metodologia



Normalidade das variáveis avaliada pelo teste de Kolmogorov-Smirnov e as comparações entre os tercís por meio de ANOVA one-way. Aplicou-se a correção de Welch para as variáveis que não apresentaram homocedasticidade. Foi utilizado o post-hoc de Bonferroni, adotando-se  $p < 0,05$ .

$\sum \alpha$   
SPSS 20.0

## Apoio



## Resultados

Caracterização da amostra:

	Tercil 1	Tercil 2	Tercil 3	Valor p
Idade (anos)	36,70 $\pm$ 8,10a	30,42 $\pm$ 8,70b	30,00 $\pm$ 7,53b	<b>0,010*</b>
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	33,45 $\pm$ 4,68	34,59 $\pm$ 4,58	33,52 $\pm$ 3,63	0,603
TMB (kcal/dia)	1630,5 $\pm$ 252,5	1599,5 $\pm$ 319,2	1623,2 $\pm$ 336,0	0,935
% Gordura corporal	39,85 $\pm$ 7,78a	46,07 $\pm$ 6,48b	43,36 $\pm$ 6,99ab	<b>0,016*</b>
% Massa magra	56,64 $\pm$ 8,34a	49,74 $\pm$ 6,54b	53,62 $\pm$ 8,16ab	<b>0,013*</b>

Variável	Tercil 1	Tercil 2	Tercil 3	Valor-p
% UPP/TMB	7,65 $\pm$ 5,76 <sup>a</sup>	22,65 $\pm$ 3,63 <sup>b</sup>	47,49 $\pm$ 19,57 <sup>c</sup>	<b>&lt;0,001*</b>
Razão L/M	0,025 $\pm$ 0,059	0,021 $\pm$ 0,026	0,020 $\pm$ 0,033	0,920
LBP (ng/mL)	9,18 $\pm$ 5,83	6,74 $\pm$ 6,42	7,96 $\pm$ 6,22	0,406
Zonulina (ng/mL)	7,08 $\pm$ 5,96 <sup>a</sup>	15,10 $\pm$ 10,93 <sup>b</sup>	9,46 $\pm$ 6,03 <sup>ab</sup>	<b>0,016*</b>
pH fecal	7,18 $\pm$ 0,71 <sup>ab</sup>	7,36 $\pm$ 0,60 <sup>a</sup>	6,82 $\pm$ 0,70 <sup>b</sup>	<b>0,024*</b>
Ácido acético (mmol/g)	0,0016 $\pm$ 0,0008 <sup>a</sup>	0,001 $\pm$ 0,0005 <sup>b</sup>	0,0015 $\pm$ 0,0004 <sup>a</sup>	<b>0,002*</b>
Ácido propiônico (mmol/g)	0,0009 $\pm$ 0,0004 <sup>a</sup>	0,0006 $\pm$ 0,0003 <sup>b</sup>	0,0008 $\pm$ 0,0003 <sup>b</sup>	<b>0,017*</b>
Ácido butírico (mmol/g)	0,0006 $\pm$ 0,0002 <sup>ab</sup>	0,0005 $\pm$ 0,0002 <sup>a</sup>	0,0006 $\pm$ 0,0003 <sup>b</sup>	<b>0,040*</b>
Calorias (kcal/dia)	1196,5 $\pm$ 442,2 <sup>a</sup>	1362,2 $\pm$ 423,3 <sup>a</sup>	1764,3 $\pm$ 606,4 <sup>b</sup>	<b>0,001*</b>
UPP (kcal/dia)	121,0 $\pm$ 90,7 <sup>a</sup>	364,0 $\pm$ 99,4 <sup>b</sup>	771,4 $\pm$ 368,4 <sup>c</sup>	<b>&lt;0,001*</b>

## Conclusões

Os valores de zonulina e ácido acético e propiônico dos participantes com baixo consumo de UPP, em relação aos participantes com consumo moderado, sugere possível relação inversa entre consumo de UPP e saúde intestinal. Os resultados divergentes dos participantes com elevada ingestão de UPP podem estar relacionados a outros fatores dietéticos ou não controlados. Estudos adicionais são necessários para elucidar a interação entre UPP e saúde intestinal.

## Bibliografia

Rondinella D, Raoul PC, Valeriani E, et al. Nutrients. 2025;17(5):859. Published 2025 Feb 28. doi:10.3390/nu17050859.

Monteiro, C. A.; Cannon, G.; Levy, R. B. Nova. World Nutrition, 2016, 7, 28-38.

Louzada, M. L. C.; Costa, C. S.; Souza, T. N.; Cruz, G. L.; Levy, R. B.; Monteiro, C. A. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 37, supl. 1, e00323020, 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00323020>

SCHMIDT, Leucinéia; SODER, Taís Fátima; DEON, Rúbia Garcia; BENETTI, Fábila. Revista Interdisciplinar de Estudos em Saúde, [S. l.], v. 6, n. 2, 2018. DOI: 10.33362/ries.v6i2.1089.

Hall, K. D. et al. Cell Metabolism, 2019, 30, 1, 226-238.