

## 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 Kravchynchyn; Polimar Fonseca Ferreira  
ODS 3: Saúde e Bem-Estar

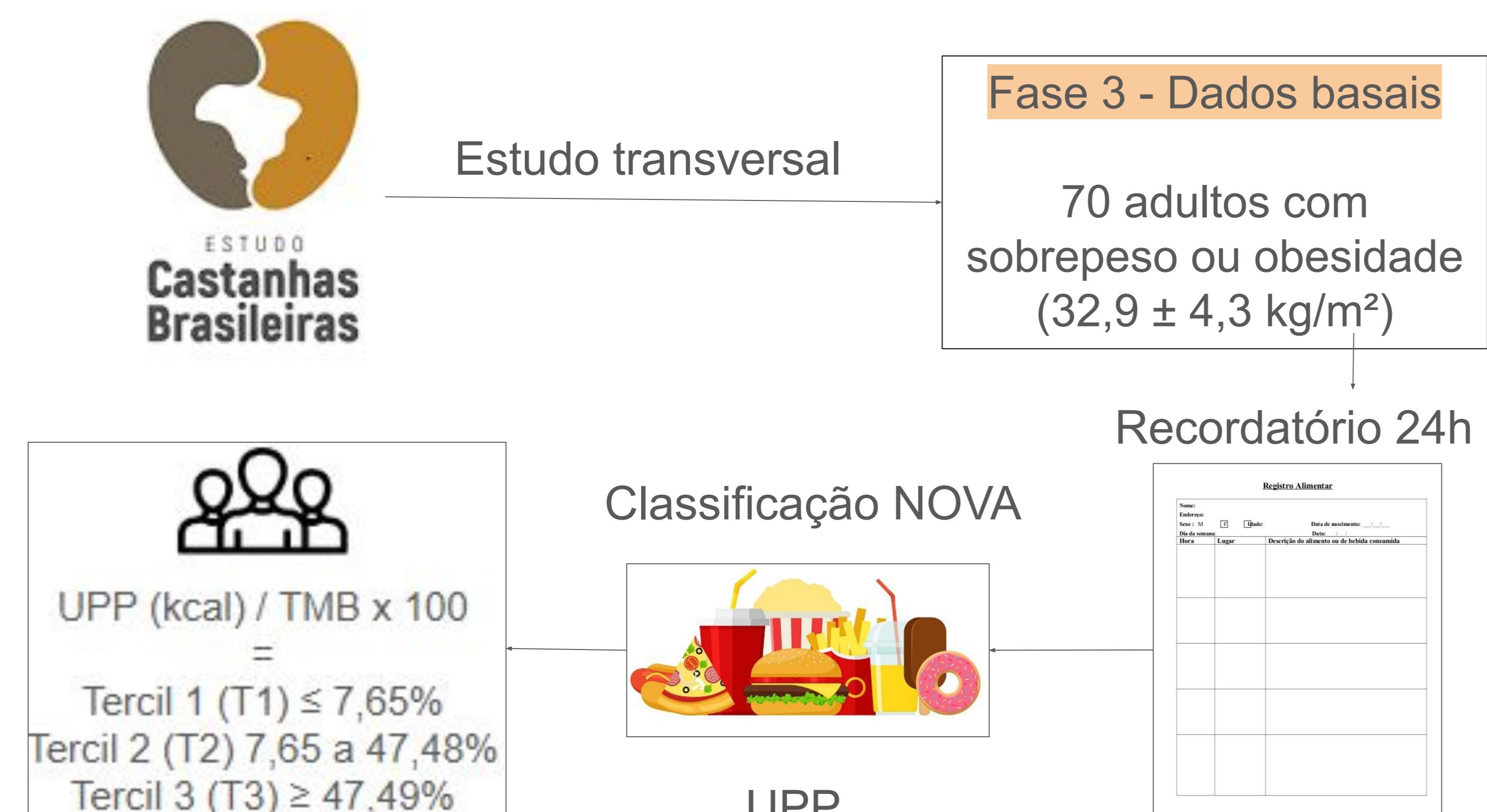
### Introdução

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



- Zonulina
- Proteína ligadora de lipopolissacarídeos (LPB)
- Razão lactulose/manitol (L/M)
- pH fecal
- Ácidos graxos de cadeia curta (AGCC): ácido acético, propiônico e butírico.

Normalidade das variáveis avaliada pelo teste de Kolmogorov-Smirnov e as comparações entre os tercils 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	$7,65 \pm 5,76^a$	$22,65 \pm 3,63^b$	$47,49 \pm 19,57^c$	<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)	$7,08 \pm 5,96^a$	$15,10 \pm 10,93^b$	$9,46 \pm 6,03^{ab}$	<b>0,016*</b>
pH fecal	$7,18 \pm 0,71^{ab}$	$7,36 \pm 0,60^a$	$6,82 \pm 0,70^b$	<b>0,024*</b>
Ácido acético (mmol/g)	$0,0016 \pm 0,0008^a$	$0,001 \pm 0,0005^b$	$0,0015 \pm 0,0004^a$	<b>0,002*</b>
Ácido propiônico (mmol/g)	$0,0009 \pm 0,0004^a$	$0,0006 \pm 0,0003^b$	$0,0008 \pm 0,0003^b$	<b>0,017*</b>
Ácido butírico (mmol/g)	$0,0006 \pm 0,0002^{ab}$	$0,0005 \pm 0,0002^a$	$0,0006 \pm 0,0003^b$	<b>0,040*</b>
Calorias (kcal/dia)	$1196,5 \pm 442,2^a$	$1362,2 \pm 423,3^a$	$1764,3 \pm 606,4^b$	<b>0,001*</b>
UPP (kcal/dia)	$121,0 \pm 90,7^a$	$364,0 \pm 99,4^b$	$771,4 \pm 368,4^c$	<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, Fábia. Revista Interdisciplinar de Estudos em Saúde, [S. I.], v. 6, n. 2, 2018. DOI: 10.33362/ries.v6i2.1089.
- Hall, K. D. et al. Cell Metabolism, 2019, 30, 1, 226-238.