



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Associação entre Ácidos Graxos trans de Fontes Naturais e Industriais da Dieta e Fatores de Risco Cardiovascular e Função Endotelial de Pacientes com Diabetes Melito tipo 2
Autor	IGOR DE OLIVEIRA
Orientador	THEMIS ZELMANOVITZ

Associação entre Ácidos Graxos *trans* de Fontes Naturais e Industriais da Dieta e Fatores de Risco Cardiovascular e Função Endotelial de Pacientes com Diabetes Melito tipo 2.

Igor de Oliveira¹, Themis Zelmanovitz²

¹ Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Rio Grande do Sul, Brasil.

² Professora Adjunta do Departamento de Medicina Interna da Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Rio Grande do Sul, Brasil.

Introdução: Na alimentação humana, as 3 principais fontes de ácidos graxos *trans* (AG *trans*) são: transformação de ácidos graxos poliinsaturados no rúmem de animais, hidrogenação parcial de óleos vegetais e o processo de fritura de alimentos. Vários estudos investigam a diferença do impacto que os ácidos graxos *trans* industriais (AGT-i) e os ácidos graxos *trans* de ruminantes (AGT-r) exercem sobre a doença cardiovascular (DCV), encontrando resultados conflitantes. Considerando a importância dos fatores de risco modificáveis na prevenção da DCV nos pacientes com diabetes melito (DM) tipo 2, o estudo da associação entre as diferentes fontes de ingestão de AG *trans* e fatores de risco cardiovascular e função endotelial nestes pacientes é de grande importância.

Objetivo: Avaliar a relação entre os AG *trans* dietéticos de origem natural e de origem industrial, com fatores de risco cardiovascular e função endotelial de pacientes com DM tipo 2.

Metodologia: Foram avaliados pacientes com DM tipo 2 acompanhados no Ambulatório de Diabetes do Hospital de Clínicas de Porto Alegre. A avaliação clínica consistiu do controle glicêmico, perfil lipídico, pressão arterial e detecção de complicações crônicas do DM. A função endotelial foi determinada através do estudo Doppler da artéria braquial para determinar o seu diâmetro e a dilatação mediada por fluxo (DMF). Os pacientes realizaram registros alimentares de três dias com pesagem, e o cálculo da dieta foi realizado com o software *Nutribase Clinical Nutritional Manager*. Para o cálculo dos AG *trans* foi elaborada uma planilha com dados da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO) e tabela americana (USDA). A avaliação antropométrica consistiu das medidas de peso, de estatura e de circunferência abdominal (AC).

Resultados: Foram analisados 186 pacientes (44% homens; média de idade: 63 anos e média de IMC: 29,4 kg/m²). Observou-se que a ingestão de R-TFA foi associada a CA de maior risco cardiovascular (variável dependente) [Razão de risco: 2,45 (95% IC: 1,11 – 5,38); P=0,026], ajustada para sexo e idade. Também, a ingestão de R-TFA foi associada ao maior diâmetro da artéria braquial [Razão de risco: 1,93 (95% IC: 1,01 – 3,69); P=0,047], ajustada para idade, Hipertensão e AC. Não se observou associação entre os I-TFA e os fatores de risco cardiovascular e parâmetros de função endotelial.

Conclusão: O presente estudo sugere que o maior consumo de TFA proveniente de fontes ruminantes em pacientes com DM tipo 2 está relacionado a maior AC e pior função endotelial.