

Revista do Hospital de Clínicas de Porto Alegre e  
Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Volume 43 (2), Supl. - 2023

**Anais da 28<sup>a</sup>**

Jornada de

**UTRIÇÃO**

do HCPA

I Simpósio do Programa de Pós-Graduação  
em Alimentação, Nutrição e Saúde (PPGANS)

Organizadora | **Carolina Guerini de Souza**

## ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS CONFORME O GRAU DE PROCESSAMENTO E SARCOPENIA EM IDOSOS LONGEVOS

Júlia Freitas Leite<sup>1</sup>, Adriéle Pereira Vieira<sup>1</sup>, Francine Flores Klein<sup>1</sup>, Luana Fioravanti Roland<sup>1</sup>, Luana de Souza Goulart<sup>1</sup>, Jussara Carnevale de Almeida<sup>1</sup>, Renato Gorga Bandeira de Mello<sup>1</sup>

Recentemente, foi proposta a classificação NOVA, que categoriza os alimentos em: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados, categoria cujo consumo elevado pode estar associado a maior risco de sarcopenia. Nosso objetivo é analisar o consumo de alimentos conforme o grau de processamento e sua associação com sarcopenia em idosos longevos. Para tanto, realizou-se um estudo transversal com indivíduos de  $\geq 80$  anos, em acompanhamento ambulatorial em um hospital terciário do Sul do Brasil, entre março e outubro de 2018. Para obter dados sobre o consumo alimentar, utilizaram-se o recordatório alimentar de 24 horas (R24h) e a classificação NOVA de alimentos conforme o grau de processamento. A sarcopenia foi diagnosticada através dos critérios do European Working Group on Sarcopenia in Older People, que considera as variáveis de massa, força e performance muscular. A massa muscular foi avaliada pelo exame de bioimpedância elétrica e foi calculado o índice de massa muscular. Para aferir a força muscular, utilizou-se o método de dinamometria de preensão palmar; e, para avaliar a performance muscular, utilizou-se o teste de velocidade de marcha em 4 metros. A população constituiu-se de 119 longevos, com predominância feminina ( $n = 67$ ; 56,3%), média de idade de 83,4 ( $\pm 3,0$ ) anos e majoritariamente com baixa escolaridade ( $n = 52$ ; 43,7%). Sobre a ingestão alimentar, os idosos com sarcopenia, quando comparados aos não sarcopênicos, apresentaram consumo calórico total menor, com uma diferença de 1.121 (1.010 a 1.326), e ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados também menor, com uma diferença de 501 (292 a 533). Em relação aos alimentos, carnes, raízes, tubérculos e pão caseiro foram os menos consumidos pelos idosos com sarcopenia. Concluiu-se que a baixa ingestão calórica e a baixa ingestão de alimentos *in natura*/minimamente processados está associada à maior prevalência de sarcopenia em idosos longevos.

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS

## ASSOCIATION OF FOOD CONSUMPTION ACCORDING TO DEGREE OF PROCESSING WITH SARCOPENIA IN OLDEST-OLD PEOPLE

Júlia Freitas Leite<sup>1</sup>, Adriéle Pereira Vieira<sup>1</sup>, Francine Flores Klein<sup>1</sup>, Luana Fioravanti Roland<sup>1</sup>, Luana de Souza Goulart<sup>1</sup>, Jussara Carnevale de Almeida<sup>1</sup>, Renato Gorga Bandeira de Mello<sup>1</sup>

Recently, the NOVA classification was proposed, categorizing foods into: *in natura* or minimally processed; processed culinary ingredients; processed foods; and ultra-processed foods, a category whose high consumption may be associated with a higher risk of sarcopenia. Our objective is to analyze food consumption according to the degree of processing and its association with sarcopenia in older people. Therefore, a cross-sectional study was carried out with individuals aged  $\geq 80$  years, in outpatient follow-up in a tertiary hospital in southern Brazil, from March to October 2018. To obtain data on food consumption, the 24-hour food recall (R24h) and the NOVA classification of foods according to the degree of processing were used. Sarcopenia was diagnosed using the criteria of the European Working Group on Sarcopenia in Older People, which considers the variables of muscle mass, strength, and performance. Muscle mass was evaluated by electrical bioimpedance examination and muscle mass index was calculated. To measure muscle strength, we used the method of handgrip dynamometry; to evaluate muscle performance, we used the 4-meter gait speed test. The population consisted of 119 long-lived individuals, predominantly female ( $n = 67$ ; 56.3%), with mean age of 83.4 ( $\pm 3.0$ ) years old, and mostly with low education level ( $n = 52$ ; 43.7%). Regarding food intake, older people with sarcopenia, compared to non-sarcopenic ones, had lower total caloric intake, with a difference of 1,121 (1,010 to 1,326), and also a smaller *in natura* or minimally processed food intake, with a difference of 501 (292 to 533). Concerning food, the least consumed by the older adults with sarcopenia were meat, roots, tubers, and homemade bread. It was concluded that low caloric intake and low *in natura*/minimally processed food intake is associated with a higher prevalence of sarcopenia in older people.

<sup>1</sup> Federal University of Rio Grande do Sul, UFRGS