



Carina Leite,
Coordenadora do curso
de Nutrição

Clodoaldo Damasceno / Agência Sebrae



Carne de sol, uma delícia que precisa ser conservada

Típica da culinária nordestina, a carne de sol é obtida a partir de uma técnica artesanal e rudimentar em que a carne é submetida a salga branda com cloreto de sódio – o sal de cozinha - e depois colocada para secar, através da exposição ao sol. Essa técnica inibe o crescimento de bactérias. Porém, a carne de sol oferece ainda meios para o desenvolvimento de microrganismos, pois se trata de um alimento perecível, rico em nutrientes que favorecem o crescimento de bactérias, bolores e leveduras. Além disso, se as formas de armazenamento e de processamento forem inadequadas, o problema pode ser agravado. Para maior conservação, é preciso uma alta concentração do cloreto de sódio, que inibe o desenvolvimento de alguns microrganismos.

A conservação do produto foi o alvo da pesquisa 'Determinação de Microrganismos Deteriorantes em Carne Salgada (Carne De Sol) Produzida a partir do Cloreto de Sódio e Cloreto de Potássio', de autoria da aluna Glaucia Mardrini Cassiano Ferreira, com orientação da professora Monique Silveira Rosa. O material utilizado na pesquisa foram amostras de carne de sol produzidas com cloreto de sódio (NaCl) e cloreto de potássio (KCl), além dos meios de culturas, vidrarias e equipamentos dispo-



Glaucia Mardrini analisou microrganismo deteriorantes presentes na carne

níveis no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do UNI-RN, obedecendo a rígidos padrões de higiene sanitária. "Este trabalho teve como objetivo determinar microrganismos deteriorantes em carne salgada (carne de sol) produzida a partir do cloreto de sódio e do cloreto de potássio", destacou.

Contagem de bactérias

Ela explica que foi realizada a contagem de bactérias mesófilas e *Staphylococcus aureus* por três semanas consecutivas. As amostras foram armazenadas em temperatura controlada, sob a refrigeração, com tempo estabelecido de 24 horas, sendo levadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do UNI-RN para análise imediata. As amostras foram preparadas de acordo com as nor-

mas do International Commission on Microbiological Specification for Foods (ICMSF, 1978).

Os resultados obtidos nas três semanas mostraram que, entre as nove amostras de carne de sol com cloreto de potássio, apenas uma apresentou o crescimento de bactérias mesófilas a mais do que a amostra da carne de sol com cloreto de sódio. Sobre o crescimento de microrganismos *Staphylococcus aureus*, ambas apresentaram resultados negativos na prova de coagulase positiva para *Staphylococcus aureus*. "Alguns ingredientes podem ser utilizados como substitutos do sal em produtos cárneos. O cloreto de potássio, que possui propriedades similares ao cloreto de sódio, é um deles. Porém, em produtos cárneos a adição de cloreto de potássio é restringida principalmente por seu gosto amargo", explica.

A utilização do cloreto de potássio em substituição ao cloreto de sódio é uma alternativa viável para a inibição de microrganismos, tanto para microrganismos indicadores, como as bactérias mesófilas, quanto para microrganismos patogênicos, pertencentes a este grupo o *Staphylococcus aureus*. O cloreto de sódio é indicado, como substituição ao cloreto de sódio, para pessoas com hipertensão.

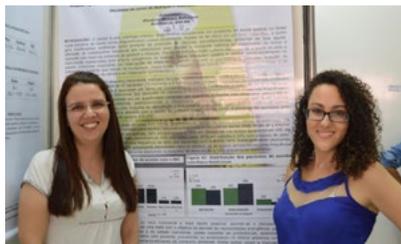
A NUTRIÇÃO NO TRATAMENTO DO CÂNCER

Os indicadores de saúde mostram que o diagnóstico de câncer cresce no Brasil ano a ano. A boa notícia é que a ciência tem avançado muito no tratamento e cura. Mas o que muita gente desconhece é que, apesar de ter início em um local específico, o tumor gera modificações sistêmicas que levam à diminuição das reservas de gordura no corpo e consequentemente à perda de peso e desnutrição.

Quando isso acontece, essas alterações podem ocasionar comprometimento do estado nutricional implicando interrupção do tratamento, menor resposta à quimioterapia, infecção, redução da sobrevida e aumento dos índices de mortalidade. Isso é o que mostra o trabalho 'Perfil Nutricional de Pacientes Oncológicos Pré-tratamento Quimioterápico', realizado pelo grupo de alunos do curso de Nutrição Polyana Figueiredo Lopes, Emanuela Catarina Fernandes, André Bernadino, Ebert Barbosa da Silva, que foram orientados pelo professor Gleidson Mendes Rebouças.

O objetivo do estudo foi analisar o estado nutricional de pacientes com câncer em tratamento quimioterápico. A pesquisa, do tipo transversal descritivo, ocorreu na Liga Norte-rio-grandense contra o Câncer. Foram analisados 20 pacientes (12 mulheres e 8 homens) com primeiro diagnóstico de câncer e já iniciado o tratamento quimioterápico. As alterações de peso, ingestão alimentar, sintomas gastrointestinais e capacidade funcional foram os critérios para classificar como Bem nutrido; Moderadamente Desnutrido ou com Suspeita de Desnutrição e Gravemente Desnutrido.

Foi possível ao grupo destacar a importância de identificar os riscos nutricionais e, assim, planejar a intervenção e implementação de uma dieta com o objetivo de atender às necessidades energéticas de cada paciente. "Levamos em consideração o respeito às preferências, aversões, tabus alimentares, consistência e volume tolerados pelo paciente, prevenindo ou amenizando os efeitos adversos comuns ao tratamen-



O grupo, do qual Polyana Lopes e Emanuela Fernandes fazem parte, realizou a pesquisa na Liga Contra o Câncer

to quimioterápico que geram comprometimento do consumo alimentar". Confira os principais resultados obtidos:

Quanto ao IMC:

- 8% em desnutrição
- 38% em eutrofia
- 38% em sobrepeso
- 15% em obesidade

Em relação aos idosos pesquisados:

- 14% - com baixo peso
- 57% em eutrofia
- 29% com excesso de peso

A partir da ASGPPP:

- 40% - Bem nutridos (Avaliação A)
- 50% - Moderadamente desnutrido ou suspeita de desnutrição (Avaliação Global B)
- 10% - Gravemente desnutridos (Avaliação C)

Quanto ao tipo de câncer:

- 45% - câncer de mama
- 20% - câncer de estômago
- 5% - outros tipos de câncer

TRABALHOS PREMIADOS

COMUNICAÇÃO LIVRE

1º - A Disponibilidade de Alimentos Isentos de Glúten em Supermercados de Natal – RN – **Autor:** Jarbas José Guedes da Silva Júnior – **Orientadores:** Heleni Aires Clemente e Claudia Martins de Oliveira

2º - Avaliação do Consumo Alimentar de Cálcio e Vitamina D de Pacientes Atendidos em uma Clínica Escola – **Autora:** Sarah Raquel Matias Ribeiro – **Orientadora:** Lorena dos Santos Tinoco

3º - Consumo Alimentar e Qualidade de Vida de Pacientes em Tratamento Quimioterápico – **Autores:** Emanuela Catarina Fernandes, Polyana Figueiredo Fernandes Lopes, Ebert Barbosa da Silva, André do Nascimento Bernardino – **Orientador:** Gleidson Mendes Rebouças

3º - Análise Sensorial de Cookies de Castanha do Pará – **Autores:** Nísia Pereira Bezerra e Mariana de Vasconcelos Arraes – **Orientadora:** Heleni Aires Clemente

3º - Avaliação do Consumo de Alimentos Fontes de Ferro de Crianças Pré-escolares Pertencentes à Rede de Ensino Pública e Particular dos Municípios de Parnamirim e Natal/RN – **Autora:** Karina Augusta Souza – **Orientadora:** Erika Alessandra Melo Costa

PÔSTER

1º - Avaliação do Potencial Hepatotóxico do Óleo de Rã Touro em Microemulsão em Modelo Experimental – **Autores:** Laise Beatriz Trindade da Silva Queiroz, Sabrina Ingrid Medeiros de Lima e Ravel Cavalcante Marinho – **Orientador:** André Luiz da Silva Davim

2º - Perfil Nutricional de Pacientes Oncológicos Pré-Tratamento Quimioterápico – **Autores:** Polyana Figueiredo Fernandes, Emanuela Catarina Fernandes, Ebert Barbosa da Silva, André do Nascimento Bernardino – **Orientador:** Gleidson Mendes Rebouças

3º - Efeito da Ingestão da Água de Berinjela (Solanum Melongena) na Redução de Peso Corporal em Camundongos – **Autora:** Maria Izabel Bezerra de Oliveira, Samara Solon de Medeiros e Samanta Max de Souza – **Orientadora:** Heleni Aires Clemente