

INFLUÊNCIA DE TÉCNICAS DIETÉTICAS E NUTRIENTES NO TRATAMENTO DA DOENÇA RENAL CRÔNICA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.

Congresso Brasileiro Online em Saúde e Alimentos, 8ª edição, de 14/06/2021 a 16/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-37-1

BARBOSA.; Uihiana Menezes¹, MOREIRA.; Jane de Jesus da Silveira²

RESUMO

Novas abordagens dietoterápicas para o tratamento da doença renal crônica (DRC) são cada vez mais difusas, por promoverem maior variabilidade alimentar, manutenção do estado nutricional e efetividade do tratamento. O uso de técnicas como remolho e cozimento por ebulição que objetivam diminuir os quantitativos de potássio em alimentos-fonte tem sido uma opção valorosa, uma vez que reduz os riscos cardiovasculares devido à retenção do mineral no organismo (hipercalcemia); bem como a diminuição de sinais e sintomas como acidose metabólica, oscilações glicêmicas, disbiose intestinal e desnutrição energética proteica, suscitados pela restrição alimentar devido a carga iônica. No entanto, apesar de serem técnicas amplamente difusas, ainda são restritos os estudos científicos que demonstrem a eficácia destas; visto que são consideradas heterogênicas, longas e trabalhosas, promovendo uma grande perda de outros nutrientes e características organolépticas, exigindo, assim, maiores estudos, aplicações, adaptações e mensurações qualiquantitativas dos alimentos-fonte de no pré e pós-preparo. Diante do exposto, o presente estudo tem como desígnio analisar o conteúdo de produção bibliográfica voltado para o manejo nutricional e dietoterápico na doença renal crônica. Para isso, foi realizada uma revisão bibliográfica voltada para o manejo dietoterápico na DRC, disponíveis nas plataformas Pubmed e Scielo publicados nos últimos 20 anos, utilizando os termos-chave: *chronic kidney disease*, *diet therapy*, *hyperkalaemia* e *dietary techniques*. Foram listados 38 estudos, destes, foram selecionados 16 que contemplavam as informações necessárias para possíveis comparativos: tempos de remolho e cocção, volume de água utilizado, tipo e tamanho de cortes que os alimentos foram submetidos e o desfecho de cada experimento. Entre os estudos selecionados foi incluso o *guideline* vigente voltado para o tratamento dietoterápico na DRC (K/DOQI). Através da compilação de dados, observou-se grande variação nos tempos de remolho, processos de descarte e substituição da água (quando pertinente), proporções água/ alimento emergido, dimensionalidades e tipos de cortes. Apesar desta heterogeneidade dificultar possíveis comparativos entre estudos, eles possuem aspectos positivos com relação a reformulação e validação de novas técnicas e condutas. Um exemplo são os resultados obtidos em estudos recentes (2020) onde as curvas de análise da perda cinética do potássio demonstraram que a redução necessária é obtida durante as primeiras seis horas de remolho, sem perdas significativas após esse período, permitindo a simplificação, preservação das características nutricionais, organolépticas e agilidade na aplicação desta técnica, quando comparada a conduta vigente da National Kidney Foundation (2012), que estabelece um tempo mínimo de quatro horas com troca da água a cada quatro horas. Quanto a técnica de cozimento por ebulição foi observado maior lixiviação do potássio quando o processo de imersão (remolho) é realizado após o cozimento e que o congelamento dos alimentos, bem como o descasque e o tamanho do corte também influenciam de maneira significativa no desprendimento do íon. A aplicação de técnicas dietéticas demonstraram-se heterogêneas, relevando que metodologias empregadas em estudos recentes tem demonstrado maior efetividade do que as condutas dispostas em *guidelines* internacionais, corroborando a necessidade de revisão, discussão e possíveis reformulações das condutas dietoterápicas voltadas ao tratamento da

¹ Nutricionista pela UFS - Mestranda em Ciências da Nutrição pela UFS., ulhianabarbosa@hotmail.com

² Química Industrial pela UFSM - Mestre em Química pela UFSM - Doutora em Ciências (Química Analítica) pela USP - Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição pela UFS., jism@academico.ufs.br

DRC.

PALAVRAS-CHAVE: Dietoterapia, Doença renal crônica, Hipercalemia, Potássio, Técnicas dietéticas

¹ Nutricionista pela UFS - Mestranda em Ciências da Nutrição pela UFS., ulhianabarbosa@hotmail.com

² Química Industrial pela UFSM - Mestre em Química pela UFSM - Doutora em Ciências (Química Analítica) pela USP - Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição pela UFS., jjsm@academico.ufs.br