

Resumen #624

CONSUMO DE ALIMENTOS FUENTE DE LÍPIDOS Y SU ASOCIACIÓN CON EL PERFIL LIPÍDICO, INFLAMATORIO Y DE PRESIÓN ARTERIAL EN SUJETOS HIPERTENSOS

¹Marchiori GN, ¹Oberto G, ²Flores D, ³Carrizo L, ¹Perovic NR, ⁴Defagó MD

¹Escuela de Nutrición FCM UNC; ²Servicio de Cardiología no Invasiva Hospital Nacional de Clínicas; ³Dirección de Alimentación y Nutrición Hospital Nacional de Clínicas; ⁴Escuela de Nutrición FCM UNC, Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA), CONICET-UNC

Persona que presenta:

Marchiori GN, gnmarchiori@outlook.com

Área:

Epidemiológica / Salud Pública

Resumen:

La hipertensión arterial es un importante factor de riesgo de enfermedades cardiovasculares y las características de la alimentación influyen en su etiopatogenia y desarrollo. Se propuso analizar el consumo de alimentos fuente de ácidos grasos (AG) en relación al perfil lipídico, inflamatorio y presión arterial en sujetos hipertensos. Estudio descriptivo, correlacional, de corte transversal. Participaron voluntarios > 35 años (n=77) asistentes al Servicio de Cardiología del Hospital Nacional de Clínicas, Córdoba con diagnóstico de hipertensión arterial. La metodología incluyó: historia clínica, cuestionario de frecuencia de consumo alimentario validado, toma de medidas antropométricas y presión arterial y determinaciones bioquímicas séricas. Se aplicó el test de correlación de Spearman para analizar la asociación entre el consumo de alimentos fuente de AG y las concentraciones séricas lipídicas, de proteína C reactiva ultrasensible (PCRus) y los valores de presión arterial. La media de edad fue 60 ± 8 años, el 85,7% presentó exceso de peso y el 93,4% circunferencia de cintura con riesgo muy aumentado. El promedio de presión arterial sistólica (PAS) fue $136,6 \pm 19,4$ y diastólica (PAD) $82,1 \pm 12,8$ mmHg. En cuanto al perfil lipídico sérico, la media de colesterol total, HDL-c, LDL-c y triglicéridos fue 199 ± 49 , 50 ± 13 , 120 ± 36 y 178 ± 120 mg/dL, respectivamente y de PCRus fue $4,3 \pm 2,7$ mg/L. El consumo de alimentos fuente de AG saturados fue elevado (633 ± 335 g/día, principalmente carnes grasas, lácteos enteros, panificados) y el de AG insaturados fue bajo y variable; ?3 (13 ± 10 g/día, merluza, pejerrey y conservas de pescado), ?6 (32 ± 20 g/día, aceite de girasol y mezcla y frutos secos) y ?9 (10 ± 4 g/día, palta, aceite de oliva, aceitunas). Se encontró una correlación positiva leve entre los valores de PAS y PAD y el consumo de alimentos fuente de AG saturados ($r=0,27$, $p=0,01$; $r=0,28$, $p=0,02$, respectivamente) y una asociación inversa leve entre los valores de PAD y consumo de alimentos fuente de AG ?9 ($r=-0,25$, $p=0,05$). Se destaca la importancia de una alimentación equilibrada y control del peso corporal en la terapéutica de la hipertensión arterial.

Palabras Clave:

HIPERTENSION ARTERIAL, alimentación, ácidos grasos

LIPID DIETARY SOURCES INTAKE AND THEIR ASSOCIATION WITH LIPID AND INFLAMMATORY PROFILE, AND BLOOD PRESSURE IN HYPERTENSIVE PATIENTS

¹Marchiori GN, ¹Oberto G, ²Flores D, ³Carrizo L, ¹Perovic NR, ⁴Defagó MD

¹Escuela de Nutrición FCM UNC; ²Servicio de Cardiología no Invasiva Hospital Nacional de Clínicas; ³Dirección de Alimentación y Nutrición Hospital Nacional de Clínicas; ⁴Escuela de Nutrición FCM UNC, Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA), CONICET-UNC

Persona que presenta:

Marchiori GN, gnmarchiori@outlook.com

Abstract:

High blood pressure is an important risk factor for cardiovascular diseases and diet can influence in its pathogenesis and development. The aim was to analyze the fatty acids (FA) food sources intake related to lipid and inflammatory profile and blood pressure in hypertensive patients. Descriptive, correlational and cross-sectional study. Participated volunteers > 35 years (n=77) with diagnosis of high blood pressure, attended in Cardiology Division, National Hospital of Clinics, Córdoba. The methodology included: medical history, validated food frequency questionnaire, anthropometric measurements and blood pressure and serum biochemical determinations. The Spearman correlation test was applied to analyze the association between FA food source intake and serum lipid concentrations, high-sensitivity C-reactive protein (hs-CRP) and blood pressure values. The mean age was 60 ± 8 years old, 85.7% presented overweight and 93.4% waist circumference with very high risk. The mean of systolic blood pressure (SBP) was 136.6 ± 19.4 and diastolic (DBP) 82.1 ± 12.8 mmHg. About the serum lipid profile, the mean of cholesterol, HDL-c, LDL-c and triglycerides were 199 ± 49 , 50 ± 13 , 120 ± 36 and 178 ± 120 mg/dL, respectively, and hs-CRP was 4.3 ± 2.7 mg/L. The consumption saturated FA food sources was high (633 ± 335 g/day, mainly fatty beef, whole milk, bakery products) and the unsaturated FA was low and variable; n3 (13 ± 10 g/day, hake, pejerrey and preserved fish), n6 (32 ± 20 g/day, sunflower oil and mix and dry fruits) and n9 (10 ± 4 g/day, avocado, olive oil, olives). A slight positive correlation was found between SBP and DBP values and intake of saturated FA food sources ($r=0.27$, $p=0.01$, $r=0.28$, $p=0.02$, respectively), and a slight inverse association between DBP values and consumption n9 FA food source ($r=-0.25$, $p=0.05$). The importance of a balanced diet and control of body weight in the therapeutic of high blood pressure is highlighted.

Keywords:

hypertension, diet, fatty acids