

Contenido de hierro en alimentos elaborados con harina fortificada y consumo general de hierro en la alimentación habitual de mujeres del Gran Mendoza, como factores condicionantes de la anemia ferropénica.

Raimondo E.; Cadelago S.; Flores D.; Sánchez L., Carrizo M., Llaver M. C., Giménez G., Milone S.
Becarios: Moreno M. C.; Lopez C.; Pomilio M.; Niven M. A.; García L. A.; Vilches Magrini J.; Díaz J.; Vergara Escardini A.; Jofré L.

Facultad de Ciencias de la Nutrición UMaza

INTRODUCCIÓN:

El presente proyecto tiene como finalidad incrementar el conocimiento y mejorar un problema de salud pública, como es el bajo consumo de hierro y su relación con la anemia ferropénica, siendo la enfermedad carencial más frecuente en Latinoamérica y Argentina.

OBJETIVOS:

- a) Valorar el consumo general de hierro, en una muestra poblacional de mujeres del Gran Mendoza.
- b) Determinar por espectrofotometría de absorción atómica el contenido de hierro en alimentos elaborados con harinas fortificadas por Ley 25.630, que se comercializan en el Gran Mendoza.
- c) Corroborar por análisis bioquímicos el estado nutricional del hierro, en una muestra representativa de los alumnos de la UMaza, en un trabajo conjunto con la Facultad de Farmacia y Bioquímica.

METODOLOGIA

Para obtener los datos antropométricos se está utilizando un monitor de composición corporal marca “Omron” donde se determina metabolismo basal, IMC, porcentaje de grasa corporal, porcentaje de músculo esquelético y peso. Se determinó altura con un tallímetro. Diámetro de muñeca y cintura con cinta métrica. Presión arterial: con tensiómetro. Por otra parte se han realizado dos tipos de encuestas nutricionales: recordatorio de 24 horas. El cual se analiza usando el programa SARA y un registro de preferencia de consumo: dado que es un recordatorio de los alimentos de consumo mensual, para su análisis se diseñó un programa de excell para cálculo de nutrientes por el gran número de variables que intervienen. Las determinaciones bioquímicas que se están realizando son: hemoglobina (g/L), capacidad de fijación total de hierro TIBC ($\mu\text{g/L}$), contenido de hierro en sangre ($\mu\text{g/L}$), porcentaje de saturación; colesterol (g/L), lipoproteínas de alta densidad HDL (g/L), lipoproteínas de baja densidad LDL (g/L), triglicéridos TG (g/L), glucosa (g/L). Hasta el presente se han realizado 76 estudios completos. Por otra parte se cuenta con 100 estudios antropométricos y 400 recordatorios de 24 horas.

INFRAESTRUCTURA: Es un estudio bianual (2010-2012) que se está llevando a cabo en los Laboratorios de la Universidad Juan A. Maza, el mismo es subsidiado por la Universidad Juan Agustín Maza

PRINCIPALES LOGROS: Si bien, de los resultados analizados surgen algunos valores alterados en el metabolismo del hierro estos no se traducen, hasta el momento en las mujeres estudiadas, en un trastorno anémico ya que las concentraciones de hemoglobina en sangre resultaron normales. Si se han encontrado otros parámetros alterados con son los valores de grasa corporal, con lo cual se han ampliado los objetivos inicialmente planteados.