

Sumário dos Pontos-chave do “Inquérito ao Consumo Alimentar de Alunos do Ensino Secundário de Macau”

O Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) contratou a Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau para realizar, em 2018, o primeiro Inquérito ao Consumo Alimentar de Macau com base individual, no qual foram inquiridos mais de 1000 estudantes a tempo inteiro de Macau, desde o 1.º ano do ensino secundário geral até ao 3.º ano do ensino secundário complementar. O facto de os padrões alimentares dos alunos do ensino médio serem semelhantes aos dos adultos fez com que seus dados de consumo alimentar se tornem um importante valor de referência quando se trata de estudar o consumo alimentar de adultos. Os resultados deste inquérito serão utilizados na avaliação dos riscos de segurança alimentar para garantir a segurança alimentar.

I - Objectivo do Inquérito

Coligir dados do consumo alimentar dos alunos do ensino secundário de Macau (tipos de alimentos que consomem e respectivas quantidades) para efeitos de avaliação dos riscos de segurança alimentar.

II - Conteúdo do Inquérito

O Inquérito para recolher dados sobre o Consumo Alimentar dos Alunos do Ensino Secundário foi elaborado através de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA), concebido para cobrir 69 produtos alimentares, com base nos seus padrões dietéticos. Os dados recolhidos servem para a construção de uma base de dados de consumo alimentar de alunos do ensino secundário de Macau. Além disso, foi utilizado um questionário sobre “Conhecimentos, Atitudes e Práticas” (CAP) para avaliar os conhecimentos, atitudes e práticas dos entrevistados em relação à segurança alimentar e nutricional. Também o peso e a altura dos alunos foram medidos por instrumentos apropriados para obter os seus dados físicos.

III - Método de Amostragem

Foi utilizada a amostragem por conglomerados aleatórios em múltiplos estágios, para que a população amostrada assegurasse uma boa representatividade dos alunos do ensino secundário de Macau como um todo. Em primeiro lugar, 12 escolas secundárias, de um total de 44 em Macau, foram escolhidas aplicando amostragem aleatória ao número ponderado dos seus alunos. Em seguida, três níveis de cada uma das 12 escolas secundárias foram seleccionadas pelo método de amostragem aleatória simples, e foi

seleccionada uma classe de cada um desses níveis. Assim, foi seleccionado um total de 1.010 estudantes secundários como universo a ser inquirido.

Dos 1.010 entrevistados, 976 (a taxa de resposta foi de 96,6%) responderam ao questionário dietético QFA, dos quais 937 (464 homens e 473 mulheres), cujos valores de consumo de energia se encontravam dentro da faixa normal, foram utilizados como sujeitos para análise estatística. Um total de 870 alunos tiveram o seu peso e altura medidos enquanto 993 alunos (a taxa de resposta foi de 98,3%) responderam ao questionário CAP.

IV - Principais Conclusões do Inquérito

Conclusões do Inquérito sobre o Consumo Alimentar (Consulte Quadros 1 & 2)

1. **Consumo alimentar total:** calculado pelo peso dos alimentos no momento do consumo, o consumo médio diário total de alimentos sólidos foi de 1,5kg, enquanto o consumo de alimentos semifluidos e líquidos foi de 1829,9ml (a água potável foi de 65,0% e a média de ingestão diária de água foi de 1188,9ml).
2. **Grãos e cereais¹:** o consumo médio diário foi de 612,3g, composto principalmente por arroz cozido (385g/dia), macarrão e massas (82,9g/dia) e pão (49,8g/dia).
3. **Legumes e seus derivados:** o consumo médio diário de coalhada de feijão, leite de soja e folha de tofu/puff de tofu foi respectivamente de 17,2g, 59,3g e 3,6g.
4. **Vegetais:** o consumo médio diário de legumes frescos totalizou 354,7g, consistindo em vegetais de cor escura (133,1g/dia) e vegetais de cor clara (85,9g/dia), totalizando 61,7%, enquanto o consumo médio diário de vegetais em conserva (pickles) foi de 1,4g.
5. **Frutas:** o consumo médio diário de frutas frescas foi de 183,0g, consistindo em laranja (57,6g/dia) e maçã (46,8g/dia), totalizando 57,0%, enquanto frutas secas, frutas cristalizadas e frutas em conserva totalizaram 1,5%g.
6. **Produtos de origem animal (excluindo leite e produtos lácteos, e bebidas lácteas):** o consumo médio diário atingiu as 339,5g, em que a carne (incluindo

¹O consumo diário total médio desta categoria de alimentos é o somatório do consumo médio diário de cada item alimentar, sem conversão entre peso seco e molhado de alimentos.

- aves e gado) representou 59,1% (200,6g/dia) e os produtos aquáticos (incluindo peixes, crustáceos, moluscos e marisco de concha) representaram 22,7% (77,2g/dia).
7. **Leite e os produtos lácteos incluindo bebidas lácteas²:** o consumo médio diário atingiu as 173,7g, sendo o de leite, iogurte e queijo respectivamente de 96,2ml, 14,3ml e 2,7g.
 8. **Cogumelos e algas marinhas:** o consumo médio diário de cogumelos comestíveis e algas marinhas e de algas prontas para consumo foi de 15,1g, 2,9g e 0,3g, respectivamente.
 9. **Nozes e sementes:** o consumo médio diário totalizou as 4,6g, com amendoim no valor de 2,2g.
 10. **Água potável, bebidas, sopas e tong sui (sopas doces):** o consumo médio diário foi de 1569,8ml, com água potável correspondendo a 75,7% (1188,9ml), sopas a 13,4% (210,6ml), bebidas gaseificadas, sumos de vegetais e frutas e outras bebidas não carbonatadas, correspondendo a um total de 10,1% (159,0ml), e tong sui (sopas doces) representando 0,7% (11,3ml).
 11. **Alimentos sazonais:** o consumo médio diário de bolos lunares e caranguejos peludos foi de 1,0g e 0,3g, respectivamente, enquanto o de tong sui (sopas doces) de estilo chinês foi inferior a 0,05g.

Resultados do Peso Corporal e Medição de Altura (Consulte os Quadros 3 & 4)

12. A média de altura de alunos masculinos e femininos, entre as várias faixas etárias (<13anos, 14 anos, 15 anos, 16 anos e ≥ 17 anos) é de 172cm e 160cm respectivamente, e o peso médio dos alunos é de 66,5kg e 54,4kg, respectivamente. Com base na classificação do Índice de Massa Corporal (IMC)^{2 3}, 6,8% dos alunos do sexo masculino tinham Baixo Peso, 63,1% Peso Normal, 17,5% Excesso de Peso e 12,6% Obesidade. Para as alunas, 5,4% tinham Baixo Peso, 77,8% Peso

²Grupo de Trabalho sobre Obesidade na China, Ji Chengye (2004). “Critérios de Classificação do Índice de Massa Corporal (IMC) para Determinação de Sobrepeso e Obesidade entre Crianças e Adolescentes em Idade Escolar da China”, Revista Chinesa de Epidemiologia, Volume nº 25, Edição nº 2, pp. 97-102.

³Ji Chengye (2008), “A desnutrição entre estudantes de escolas primárias e secundárias nas cidades da China e sua dinâmica nos últimos 20 anos”, Revista Chinesa de Cuidados de Saúde Infantil, Volume Nº 16, Edição No.6, pp 622-625.

Normal, 10,9% Excesso de peso e 5,9% Obesidade. É evidente que uma proporção maior de alunas tem o IMC de Nível Normal.

Conclusões do Questionário CAP sobre Segurança Alimentar e Nutricional

13. **Conhecimentos:** Cerca de 90% dos alunos sabem que os alimentos devem ser bem cozinhados antes do consumo e não devem colher cogumelos silvestres; 78,1% sabem que, ao armazenar alimentos no frigorífico, os alimentos cozinhados devem ser colocados acima dos alimentos crus; e 67,1% sabem que a comida se estraga por acção de microrganismos. Em relação aos aditivos alimentares, 80,9% sabem que “O uso ilegal de aditivos alimentares criará problemas de segurança alimentar” e 49,1% sabem que “o uso razoável de aditivos alimentares ajuda a melhorar a qualidade dos alimentos e a promover a saúde humana”.
14. **Atitudes:** 77,1% dos alunos disseram que prestariam atenção às questões de segurança alimentar. Ao classificar as cinco questões de segurança alimentar, a maioria dos alunos (39,3%) seleccionou "Adulteração de Alimentos" como a mais preocupante.
15. **Práticas:** 71,9% dos alunos analisam os dados nutricionais listados nos rótulos dos alimentos pré-embalados no acto de compra e 36% prestam atenção aos dados de produção e prazo de validade ao comprar alimentos. 82,9% já provaram snacks extrusados (por exemplo, cheese ring); 55,3% experimentaram bebidas com sabor doce, e apenas 7,7% comem diariamente duas porções de fruta e três porções de vegetais.

V - Conclusões e Recomendações

A recolha de dados sobre consumo alimentar dos alunos do ensino secundário de Macau obtidos através do Inquérito, resultou em dados científicos de base para serem utilizados na avaliação dos riscos de segurança alimentar, nomeadamente na avaliação dos riscos alimentares que se colocam aos estudantes do ensino secundário de Macau. Quanto aos dados físicos dos alunos (incluindo estatura, peso corporal e Índice de Massa Corporal) e informações sobre os seus conhecimentos, atitudes e práticas em relação à segurança alimentar e nutricional, os dados irão auxiliar no desenvolvimento de políticas de saúde adequadas para a melhoria constante das suas condições de saúde.

O Questionário de Frequência Alimentar (QFA) utilizado no Inquérito, contemplava apenas produtos alimentares dentro dos tipos de alimentos frequentemente consumidos por estudantes do ensino médio, não incluindo itens alimentares com baixa taxa de consumo, óleos e condimentos. Estes tipos de alimentos podem ser contemplados no futuro, através de inquéritos sobre o consumo de itens alimentares específicos. Além disso, é necessário realizar um Inquérito ao Consumo Alimentar de Macau com intervalos regulares, uma vez que os padrões alimentares da população mudam com o tempo, a fim de obter os dados mais recentes do consumo alimentar de residentes que sejam representativos dos seus padrões alimentares, o que ajuda a avaliar de forma mais exacta os riscos decorrentes de incidentes alimentares que se colocam aos cidadãos.

QUADRO 1. Dados de consumo diário de inquiridos e consumidores de diferentes tipos (categorias) e subcategorias de géneros alimentícios

Tipo/Categoria de géneros alimentícios		Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
Grãos de cereais*	Entrevistado(s)	g	937		250.8	107.7	183.3	232.3	305.4	446.5	507.1
	Consumidor(es)		937	100.0	250.8	107.7	183.3	232.3	305.4	446.5	507.1
Leguminosas e seus derivados*	Entrevistado(s)	g	937		8.0	0.0	1.9	5.6	11.3	24.5	30.5
	Consumidor(es)		843	90.0	8.9	0.8	2.7	6.6	12.4	25.1	32.3
Produtos hortícolas frescos	Entrevistado(s)	g	937		354.7	63.7	166.7	285.7	454.4	910.8	1045.8
	Consumidor(es)		936	99.9	355.1	63.8	166.8	285.7	455.1	910.9	1045.9
Produtos hortícolas de folha e brássicas	Entrevistado(s)	g	937		219.0	22.9	85.7	171.4	300.0	600.0	783.5
	Consumidor(es)		923	98.5	222.3	28.6	85.7	178.6	300.0	600.0	796.3
Produtos hortícolas que dão fruto e cucurbitáceas	Entrevistado(s)	g	937		57.1	0.0	8.3	31.4	71.4	221.7	283.6
	Consumidor(es)		822	87.7	65.1	3.3	14.3	40.1	78.7	235.7	300.0
Produtos hortícolas de raízes e tubérculos	Entrevistado(s)	g	937		56.9	2.9	16.7	38.1	78.1	169.5	223.9
	Consumidor(es)		904	96.5	59.0	5.0	17.6	40.8	81.1	171.4	224.6
Leguminosas	Entrevistado(s)	g	937		21.7	0.0	3.3	10.0	28.6	85.7	118.0
	Consumidor(es)		752	80.3	27.1	3.3	6.7	14.5	35.2	92.6	142.9
Outros produtos hortícolas – Produtos hortícolas em conserva	Entrevistado(s)	g	937		1.4	0.0	0.0	0.0	1.0	8.6	15.0
	Consumidor(es)		377	40.2	3.5	0.3	0.5	1.5	4.0	17.1	19.5
Frutas frescas	Entrevistado(s)	g	937		183.0	11.6	69.5	142.4	247.8	504.7	586.1

Tipo/Categoria de géneros alimentícios	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
	Consumidor(es)	916	97.8	187.1	17.0	73.6	146.3	253.5	505.8	592.7
Frutas secas, frutas cristalizadas e frutas conservadas	Entrevistado(s)	937		1.5	0.0	0.0	0.0	0.8	7.3	15.0
	Consumidor(es)	242	25.8	5.6	0.8	1.7	3.3	7.2	21.4	21.4
Produtos de origem animal (excluindo leite e produtos lácteos, bebidas lácteas)	Entrevistado(s)	937		339.5	82.8	189.6	292.2	443.5	749.7	876.1
	Consumidor(es)	937	100.0	339.5	82.8	189.6	292.2	443.5	749.7	876.1
Gado	Entrevistado(s)	937		123.3	13.8	47.5	96.4	167.5	337.5	410.4
	Consumidor(es)	929	99.1	124.4	14.3	49.0	99.5	168.7	339.5	410.4
Produtos de carne curada (carne pura)	Entrevistado(s)	937		3.6	0.0	0.0	1.3	3.7	14.3	21.4
	Consumidor(es)	563	60.1	6.1	0.8	1.7	3.3	7.2	21.4	29.9
Aves de capoeira	Entrevistado(s)	937		77.2	3.3	23.6	53.3	100.0	257.3	332.0
	Consumidor(es)	902	96.3	80.2	6.7	27.6	57.1	100.0	281.6	338.2
Bolinhas de peixe com recheios variados e salsichas	Entrevistado(s)	937		22.6	0.0	5.0	13.3	29.1	75.0	100.0
	Consumidor(es)	857	91.5	24.7	1.7	6.7	14.3	32.1	78.6	100.0
Peixes	Entrevistado(s)	937		63.9	0.0	10.0	35.7	100.0	201.4	300.0
	Consumidor(es)	829	88.5	72.2	3.3	14.3	42.9	100.0	237.5	300.0
Moluscos e moluscos de conchas	Entrevistado(s)	937		7.6	0.0	0.0	3.3	9.6	31.7	41.5
	Consumidor(es)	695	74.2	10.2	0.8	2.5	5.5	13.2	35.8	45.1
Crustáceos	Entrevistado(s)	937		5.7	0.0	0.0	2.2	7.6	23.4	28.5

Tipo/Categoria de géneros alimentícios		Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
Ovos	Consumidor(es)		689	73.5	7.7	0.3	1.5	4.3	10.6	26.9	30.9
	Entrevistado(s)	g	937		39.2	1.8	12.6	30.2	52.8	107.7	123.3
	Consumidor(es)		899	95.9	40.9	4.4	15.1	30.2	52.8	107.7	123.6
Produtos de origem animal - leite e produtos lácteos, incluindo bebidas lácteas*	Entrevistado(s)	ml	937		187.4	7.3	58.1	139.6	272.9	507.1	609.3
	Consumidor(es)		896	95.6	195.9	16.7	65.6	150.5	281.0	513.4	623.9
Cogumelos e algas [#]	Entrevistado(s)	g	937		20.7	0.0	4.5	12.8	27.2	74.1	98.0
	Consumidor(es)		841	89.8	23.0	1.4	6.6	14.3	28.8	77.6	99.3
Nozes e sementes	Entrevistado(s)	g	937		4.6	0.0	0.0	1.6	5.2	20.2	28.9
	Consumidor(es)		586	62.5	7.4	0.4	1.7	3.5	8.6	27.4	40.5
Bebidas e <i>tong sui</i> (sopas doces) (excluindo a água potável)	Entrevistado(s)	ml	937		170.3	8.3	55.9	120.1	227.9	522.0	655.9
	Consumidor(es)		904	96.5	176.6	19.2	62.1	125.2	232.7	536.1	658.6
Sopas	Entrevistado(s)	ml	937		210.6	6.7	71.4	200.0	300.0	600.0	800.0
	Consumidor(es)		893	95.3	221.0	20.0	85.7	200.0	300.0	600.0	800.0
Água potável	Entrevistado(s)	ml	937		1188.9	250.0	750.0	1125.0	1500.0	2375.0	2693.7
	Consumidor(es)		934	99.7	1192.7	250.0	750.0	1125.0	1500.0	2375.0	2703.1

Notas:

1. Todos os dados de consumo alimentar listados no quadro referem-se às partes comestíveis.
2. “0,0” no quadro refere-se a qualquer valor inferior a 0,05.
3. A unidade (de peso) dos diferentes itens de produtos alimentares é como indicado no quadro.

*Como o teor de água varia consideravelmente entre os diferentes produtos alimentares dentro deste tipo/categoria de alimento, é necessário fazer a conversão entre o peso seco e peso molhado desses alimentos antes do cálculo do consumo diário total médio deste tipo/categoria de alimento.

#Os dados de consumo de cogumelos e algas marinhas calculam-se na sua forma fresca ou demolhada.

QUADRO 2. Dados de consumo diário dos inquiridos e consumidores relativos a 69 itens de produtos alimentares

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
I - Grãos de cereais												
FFQ01	Arroz cozido	Entrevistado(s)	g	937		385.0	85.7	200.0	400.0	450.0	800.0	855.0
		Consumidor(es)		935	99.8	385.8	85.7	200.0	400.0	450.0	800.0	860.0
FFQ02	Bolinho de arroz glutinoso	Entrevistado(s)	g	937		4.4	0.0	0.0	0.0	2.5	26.6	42.9
		Consumidor(es)		257	27.4	15.9	2.5	5.0	10.0	21.4	42.9	75.0
FFQ03	Canja de arroz	Entrevistado(s)	g	937		29.7	0.0	0.0	13.3	28.6	171.4	228.6
		Consumidor(es)		617	65.8	45.2	6.7	13.3	20.0	57.1	200.0	228.6
FFQ04	Macarrão e pasta (não incluindo o caldo)	Entrevistado(s)	g	937		82.9	5.0	32.2	53.6	100.3	300.0	337.5
		Consumidor(es)		907	96.8	85.7	10.7	32.2	64.3	107.2	300.0	337.5
FFQ05	Bolinho cozido a vapor	Entrevistado(s)	g	937		14.2	0.0	0.0	0.0	15.0	75.0	96.4
		Consumidor(es)		459	49.0	28.9	2.5	7.5	17.5	40.0	96.4	150.0
FFQ06	Pão	Entrevistado(s)	g	937		49.8	0.0	14.3	33.0	71.4	150.0	200.0
		Consumidor(es)		842	89.9	55.4	6.7	16.7	42.9	85.7	195.7	200.0
FFQ07	Bolo e torta	Entrevistado(s)	g	937		8.5	0.0	0.0	4.0	11.0	34.3	51.4
		Consumidor(es)		655	69.9	12.1	2.0	2.7	6.0	13.3	45.7	57.1
FFQ08	Biscoito e batata palha	Entrevistado(s)	g	937		8.3	0.0	0.8	3.3	9.1	33.6	55.5
		Consumidor(es)		735	78.4	10.5	0.8	1.8	5.0	10.7	42.9	71.4
FFQ09	Batatas fritas	Entrevistado(s)	g	937		10.9	0.0	0.0	6.7	14.3	42.9	57.1
		Consumidor(es)		700	74.7	14.6	2.5	5.0	10.0	15.0	42.9	64.3
FFQ10	Variedades de sushi	Entrevistado(s)	g	937		18.6	0.0	0.0	6.7	22.0	71.4	122.8
		Consumidor(es)		603	64.4	28.9	3.3	8.3	20.0	35.0	100.0	142.9
II - Leguminosas e seus derivados												
FFQ11	Coalhada de soja	Entrevistado(s)	g	937		17.2	0.0	0.0	6.7	26.7	71.4	85.7
		Consumidor(es)		597	63.7	27.1	3.3	6.7	14.3	28.6	85.7	129.3
FFQ12	Leite de soja	Entrevistado(s)	g	937		59.3	0.0	0.0	25.0	71.4	250.0	267.9
		Consumidor(es)		661	70.5	84.1	8.3	16.7	45.8	107.2	250.0	399.1
FFQ13	Coalhada de soja seca	Entrevistado(s)	g	937		3.6	0.0	0.0	0.8	4.2	17.9	25.0

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
	em folha e coalhada de soja frita											
		Consumidor(es)		486	51.9	7.0	0.8	1.7	4.0	8.3	25.0	26.5

III - Produtos hortícolas

	Produtos hortícolas de cor escura: <i>choi sum</i>											
FFQ14	(couve chinesa de flor), <i>gai lan</i> (mostarda branca)	Entrevistado(s)	g	937		133.1	5.0	42.9	100.0	200.0	400.0	563.3
	e brócolos	Consumidor(es)		901	96.2	138.4	14.3	50.0	100.0	200.0	400.0	563.3
	Produtos hortícolas de cor clara: repolho, repolhinho chinês	Entrevistado(s)	g	937		85.9	0.0	21.4	50.0	100.0	300.0	388.7
	e couve-flor	Consumidor(es)		857	91.5	93.9	6.7	28.6	57.1	114.3	300.0	400.0
	Cucurbitáceas: pepino, abóbora-d'água, melão de São Caetano	Entrevistado(s)	g	937		31.3	0.0	2.1	14.3	35.7	128.6	180.0
	e beringela	Consumidor(es)		723	77.2	40.6	3.3	10.0	21.4	42.9	150.0	200.0
FFQ17	Tomate e tomate-cereja	Entrevistado(s)	g	937		20.4	0.0	0.0	6.7	23.3	100.0	150.0
		Consumidor(es)		599	63.9	31.9	2.9	6.7	14.3	42.9	117.9	171.4
FFQ18	Pimentão	Entrevistado(s)	g	937		5.4	0.0	0.0	0.0	4.2	28.6	50.0
		Consumidor(es)		314	33.5	16.1	1.7	3.3	9.5	19.1	51.8	85.7
FFQ19	Cenoura	Entrevistado(s)	g	937		17.8	0.0	1.7	10.0	21.4	75.4	100.0
		Consumidor(es)		715	76.3	23.3	1.7	6.7	14.3	28.6	85.7	107.1
FFQ20	Rabanete branco e rabanete verde	Entrevistado(s)	g	937		8.7	0.0	0.0	0.3	10.0	42.9	71.4
		Consumidor(es)		469	50.1	17.4	1.7	5.0	10.0	21.4	71.4	71.4
FFQ21	Batata	Entrevistado(s)	g	937		21.9	0.0	3.3	13.3	28.6	85.7	114.3
		Consumidor(es)		785	83.8	26.2	3.3	6.7	14.3	28.6	100.0	128.6
FFQ22	Batata-doce e inhame chinês	Entrevistado(s)	g	937		8.4	0.0	0.0	0.0	8.3	50.0	71.4
		Consumidor(es)		457	48.8	17.3	1.7	3.3	8.3	17.1	71.4	100.0

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
FFQ23	Legumes de vagem: feijão frade, ervilha forrageira	Entrevistado(s)	g	937		14.9	0.0	0.0	6.7	15.0	64.3	100.0
	e feijão verde	Consumidor(es)		642	68.5	21.7	2.5	6.6	13.3	26.7	85.7	114.3
FFQ24	Rebentos de feijão mungo	Entrevistado(s)	g	937		6.8	0.0	0.0	0.0	6.7	28.6	53.9
		Consumidor(es)		467	49.8	13.7	1.7	3.3	6.7	14.3	54.3	67.7
FFQ25	Produtos hortícolas em conserva	Entrevistado(s)	g	937		1.4	0.0	0.0	0.0	1.0	8.6	15.0
		Consumidor(es)		377	40.2	3.5	0.3	0.5	1.5	4.0	17.1	19.5

IV - Frutas

FFQ26	Laranja	Entrevistado(s)	g	937		57.6	0.0	6.2	26.4	79.3	187.6	370.0
		Consumidor(es)		746	79.6	72.3	6.2	18.5	41.4	92.5	262.4	370.0
FFQ27	Maça	Entrevistado(s)	g	937		46.8	0.0	5.7	24.4	61.1	171.0	171.0
		Consumidor(es)		761	81.2	57.6	5.7	17.1	36.7	73.3	171.0	256.5
FFQ28	Banana	Entrevistado(s)	g	937		18.8	0.0	0.0	8.6	24.1	103.3	103.3
		Consumidor(es)		644	68.7	27.4	3.4	6.9	14.8	29.5	103.3	103.3
FFQ29	Uva	Entrevistado(s)	g	937		14.3	0.0	0.0	2.9	17.2	73.7	100.0
		Consumidor(es)		518	55.3	25.8	2.9	5.7	12.9	28.7	98.3	122.9
FFQ30	Kiwi	Entrevistado(s)	g	937		3.4	0.0	0.0	0.0	2.8	23.7	35.6
		Consumidor(es)		280	29.9	11.3	2.1	2.8	5.5	13.8	41.2	41.5
FFQ31	Mirtilo e morango	Entrevistado(s)	g	937		11.0	0.0	0.0	1.6	11.3	55.4	97.0
		Consumidor(es)		483	51.5	21.4	1.6	3.2	9.7	25.9	97.0	138.6
FFQ32	Frutas tipo melão: melão de Hami, melancia,	Entrevistado(s)	g	937		20.8	0.0	0.0	2.4	20.8	104.0	166.4
	melão cantalupo e papaia	Consumidor(es)		472	50.4	41.3	4.9	9.7	20.8	46.8	166.4	174.7
FFQ33	Pitaia, ananás e manga	Entrevistado(s)	g	937		10.3	0.0	0.0	4.4	9.4	47.5	75.0
		Consumidor(es)		554	59.1	17.4	2.2	4.4	8.8	18.8	70.4	112.6
FFQ34	Frutas secas, frutas cristalizadas e frutas conservadas:	Entrevistado(s)	g	937		1.5	0.0	0.0	0.0	0.8	7.3	15.0

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
	passas de uva e manga seca	Consumidor(es)		242	25.8	5.6	0.8	1.7	3.3	7.2	21.4	21.4

V – Produtos de origem animal

FFQ35	Carne de porco (incluindo carne de porco grelhada e carne de porco assada)	Entrevistado(s)	g	937		83.9	5.0	25.0	57.1	100.0	300.0	300.0
		Consumidor(es)		915	97.7	85.9	7.0	28.6	57.1	100.0	300.0	300.0
FFQ36	Carne de vaca	Entrevistado(s)	g	937		29.7	0.0	3.3	14.3	35.7	114.3	150.0
		Consumidor(es)		787	84.0	35.4	3.3	8.3	16.7	42.9	137.1	150.0
FFQ37	Carne de carneiro	Entrevistado(s)	g	937		2.5	0.0	0.0	0.0	2.5	14.3	20.0
		Consumidor(es)		264	28.2	8.7	1.7	3.3	6.7	11.7	28.6	33.3
FFQ38	Produtos à base de carne curada (carne pura): salsichas e carne em conserva de estilo chinês, presunto curado a seco, bacon	Entrevistado(s)	g	937		3.6	0.0	0.0	1.3	3.7	14.3	21.4
		Consumidor(es)		563	60.1	6.1	0.8	1.7	3.3	7.2	21.4	29.9
FFQ39	Miudezas de vaca e de porco	Entrevistado(s)	g	937		3.6	0.0	0.0	0.0	3.3	20.0	28.6
		Consumidor(es)		345	36.8	9.8	1.7	3.3	6.7	14.3	28.6	42.9
FFQ40	Carne de frango	Entrevistado(s)	g	937		69.5	0.0	20.0	42.9	85.7	250.0	300.0
		Consumidor(es)		890	95.0	73.1	6.7	21.4	42.9	85.7	270.0	300.0
FFQ41	Carne de pato e carne de ganso	Entrevistado(s)	g	937		7.8	0.0	0.0	0.0	6.7	42.9	57.1
		Consumidor(es)		452	48.2	16.1	3.3	3.3	7.5	20.0	57.6	64.3
FFQ42	Bolinhas de peixe e bolinhas de peixe com recheios variados	Entrevistado(s)	g	937		11.4	0.0	1.0	5.0	14.3	50.0	64.3
		Consumidor(es)		721	76.9	14.8	1.7	3.3	7.2	17.9	53.5	64.3
FFQ43	Vários tipos de salsichas, presuntos e carne do almoço (carne misturada com amido)	Entrevistado(s)	g	937		11.2	0.0	1.7	5.8	14.3	50.0	57.2
		Consumidor(es)		748	79.8	14.0	1.7	3.3	7.2	16.7	50.0	57.2
FFQ44	Peixes	Entrevistado(s)	g	937		63.9	0.0	10.0	35.7	100.0	201.4	300.0

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
		Consumidor(es)		829	88.5	72.2	3.3	14.3	42.9	100.0	237.5	300.0
FFQ45	Lulas e chocos	Entrevistado(s)	g	937		3.0	0.0	0.0	0.4	3.3	14.3	21.4
		Consumidor(es)		471	50.3	6.0	0.8	1.7	3.3	7.2	21.4	28.6
FFQ46	Amêijoas, haliote e ostras	Entrevistado(s)	g	937		2.4	0.0	0.0	0.5	2.5	11.1	17.1
		Consumidor(es)		521	55.6	4.3	0.5	1.0	2.1	4.5	17.1	22.4
FFQ47	Vieira (molusco)	Entrevistado(s)	g	937		2.2	0.0	0.0	0.0	2.0	12.0	17.1
		Consumidor(es)		334	35.6	6.2	1.0	2.0	4.0	8.0	25.7	25.7
FFQ48	Camarão	Entrevistado(s)	g	937		4.1	0.0	0.0	1.1	4.8	18.4	24.6
		Consumidor(es)		573	61.2	6.7	0.5	2.2	4.3	9.2	22.6	28.0
FFQ49	Caranguejos (excluindo caranguejo peludo)	Entrevistado(s)	g	937		1.3	0.0	0.0	0.0	1.1	8.8	13.2
		Consumidor(es)		265	28.3	4.7	1.1	2.2	3.3	6.6	13.2	16.2
FFQ50	Ovos de galinha	Entrevistado(s)	g	937		37.8	0.4	11.3	26.4	52.8	105.6	118.8
		Consumidor(es)		891	95.1	39.7	3.5	15.1	30.2	52.8	105.6	118.8
FFQ51	Ovos preservados ao estilo chinês	Entrevistado(s)	g	937		1.5	0.0	0.0	0.0	1.8	9.0	10.5
		Consumidor(es)		291	31.1	4.8	1.1	2.1	3.2	6.3	14.4	18.0
FFQ52	Leite	Entrevistado(s)	ml	937		96.2	0.0	0.0	35.7	160.7	375.0	375.0
		Consumidor(es)		672	71.7	134.1	8.3	35.7	89.3	250.0	375.0	500.0
FFQ53	Iogurte	Entrevistado(s)	ml	937		14.3	0.0	0.0	0.0	17.2	77.4	120.0
		Consumidor(es)		454	48.5	29.6	4.0	8.0	17.2	34.3	120.0	120.0
FFQ54	Bebida de Ovaltine (com leite), leite com chocolate e chá com leite ao estilo de Hong Kong	Entrevistado(s)	ml	937		60.5	0.0	0.0	33.3	71.4	250.0	267.9
		Consumidor(es)		694	74.1	81.7	8.3	20.8	41.7	107.2	250.0	375.0
FFQ55	Queijos	Entrevistado(s)	g	937		2.7	0.0	0.0	0.7	3.3	12.9	17.1
		Consumidor(es)		549	58.6	4.7	0.7	1.3	2.9	5.7	17.1	20.0

VI - Cogumelos e algas

FFQ56	Vários tipos de cogumelos comestíveis: cogumelos shiitake,	Entrevistado(s)	g	937		15.1	0.0	1.7	7.1	20.0	57.1	85.7
-------	---	-----------------	---	-----	--	------	-----	-----	-----	------	------	------

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
	cogumelos de agulha de ouro e fungo orelha de judeu	Consumidor(es)		712	76.0	19.9	2.5	6.7	13.3	28.1	71.4	100.0
FFQ57	Alga kelp (laminariales)	Entrevistado(s)	g	937		2.9	0.0	0.0	0.0	3.3	14.3	28.6
		Consumidor(es)		298	31.8	9.3	1.7	3.3	6.7	13.3	33.3	38.3
FFQ58	Alga nori, pronta a comer	Entrevistado(s)	g	937		0.3	0.0	0.0	0.1	0.3	1.4	2.5
		Consumidor(es)		578	61.7	0.5	0.0	0.1	0.2	0.5	2.3	3.2

VII – Nozes e sementes

FFQ59	Amendoim	Entrevistado(s)	g	937		2.2	0.0	0.0	0.0	2.5	10.7	14.7
		Consumidor(es)		425	45.4	4.9	0.4	1.4	2.9	5.4	15.7	28.9
FFQ60	Nozes, além de amendoim: noz, castanha de caju e pistácio	Entrevistado(s)	g	937		2.3	0.0	0.0	0.0	2.3	13.2	19.8
		Consumidor(es)		441	47.1	4.9	0.4	1.5	2.3	6.6	19.8	19.8

VIII – Bebidas e sopas

FFQ61	Bebidas carbonatadas: Coca-cola e Sprite, bebidas gaseificadas	Entrevistado(s)	ml	937		77.6	0.0	11.0	44.0	94.3	282.8	403.1
		Consumidor(es)		766	81.8	94.9	11.0	22.0	47.2	117.8	330.0	495.0
FFQ62	Sumos de produtos hortícolas e de frutas, tais como: sumo de laranja, sumo de maçã e sumo de tomate	Entrevistado(s)	ml	937		24.8	0.0	0.0	8.3	35.7	107.2	178.6
		Consumidor(es)		482	51.4	48.3	8.3	16.7	33.3	71.4	178.6	250.0
FFQ63	Bebidas não gaseificadas, além de sumos de produtos hortícolas e de frutas: chá de limão e chá de tangerina	Entrevistado(s)	ml	937		56.6	0.0	8.3	35.7	71.4	250.0	250.0
		Consumidor(es)		734	78.3	72.2	8.3	20.8	35.7	89.3	250.0	272.3
FFQ64	Sopas	Entrevistado(s)	ml	937		210.6	6.7	71.4	200.0	300.0	600.0	800.0
		Consumidor(es)		893	95.3	220.9	20.0	85.7	200.0	300.0	600.0	800.0
FFQ65	Água potável: água fervida, água purificada, água destilada e água	Entrevistado(s)	ml	937		1188.9	250.0	750.0	1125.0	1500.0	2375.0	2693.7
		Consumidor(es)		934	99.7	1192.7	250.0	750.0	1125.0	1500.0	2375.0	2703.1

N.º de código	Item do produto alimentar	Destinatários	Unidade	N	%	Média	P5	P25	P50	P75	P95	P97.5
	mineral											

IX - Outros

<i>Tong sui</i> (sopas doces):												
FFQ66	caldo de feijão mungo vermelho, caldo de feijão mungo verde,	Entrevistado(s)	ml	937		11.3	0.0	0.0	6.7	13.3	42.9	57.1
	caldo de sago e caldo de gergelim preto	Consumidor(es)		551	58.8	19.3	6.7	6.7	13.3	26.7	57.1	71.4

X – Alimentos sazonais

Frutas e legumes cristalizados de estilo chinês para o Ano Novo Lunar: abóbora d'água cristalizada e sementes de lótus cristalizadas												
FFQ67	Bolo lunar chinês	Entrevistado(s)	g	937		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.4
		Consumidor(es)		742	79.2	1.3	0.2	0.5	1.0	1.6	3.3	5.5
FFQ68	Caranguejo peludo	Entrevistado(s)	g	937		0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	1.4	2.1
		Consumidor(es)		409	43.6	0.6	0.1	0.2	0.4	0.7	2.4	3.1

Notas:

1. Todos os dados de consumo alimentar listados no quadro referem-se às partes comestíveis.
2. “0,0” no quadro refere-se a qualquer valor inferior a 0,05.
3. A unidade (de peso) dos diferentes itens de produtos alimentares é como indicado no quadro.

QUADRO 3. Altura, peso e Índice de Massa Corporal (IMC) dos alunos por faixas etárias

Género	Faixa etária	Altura (cm)			Peso corporal (kg)			BMI (kg/m ²)		
		N	Média	SD	N	Média	SD	N	Média	SD
Masculino	<13 anos	40	157	9	40	51.8	13.3	40	20.9	4.4
	13 anos	72	163	8	92	53.5	13.5	72	20.0	4.6
	14 anos	58	167	5	68	60.8	15.3	58	21.9	5.2
	15 anos	60	169	7	70	62.6	14.0	60	21.8	4.7
	16 anos	86	171	7	94	65.1	13.6	86	22.4	4.5
	≥17 anos	112	172	5	144	66.5	11.7	112	22.3	3.5
	Total	428	168	8	508	61.4	14.3	428	21.7	4.4
Feminino	<13 anos	49	155	6	49	44.5	9.5	49	18.4	3.1
	13 anos	74	158	6	82	49.2	9.1	74	19.8	3.0
	14 anos	60	159	6	66	51.1	8.8	60	20.1	3.4
	15 anos	68	160	6	73	53.7	10.1	68	20.9	3.4
	16 anos	61	158	5	72	53.3	7.9	61	21.3	3.1
	≥17 anos	130	160	6	151	54.4	10.2	130	21.2	3.6
	Total	442	158	6	493	51.8	9.9	442	20.5	3.4
Total de homens e mulheres	<13 anos	89	156	7	89	47.8	11.9	89	19.6	3.9
	13 anos	146	160	7	174	51.5	11.8	146	19.9	3.9
	14 anos	118	163	7	134	56.0	13.4	118	21.0	4.4
	15 anos	128	164	8	143	58.1	12.9	128	21.3	4.1
	16 anos	147	166	9	166	60.0	12.9	147	21.9	4.0
	≥17 anos	242	165	8	295	60.3	12.5	242	21.7	3.6
	Total	870	163	9	1001	56.7	13.2	870	21.1	4.0

N: Número de pessoas

Média: Média

SD: Desvio padrão

QUADRO 4. Classificação do Índice de Massa Corporal (IMC) dos alunos por faixas

Género	Classificação do IMC	etárias							
		<14.0 anos		14.0- < 18 anos		≥18.0 anos		Total	
		N	%	N	%	N	%	N	%
Masculino	Peso baixo	7	6.9	17	6.0	5	11.6	29	6.8
	Peso normal	63	62.4	180	63.4	27	62.8	270	63.1
	Excesso de peso	21	20.8	45	15.8	9	20.9	75	17.5
	Obesidade	10	9.9	42	14.8	2	4.7	54	12.6
	Total	101	100.0	284	100.0	43	100.0	428	100.0
Feminino	Peso baixo	11	9.2	9	3.4	4	6.8	24	5.4
	Peso normal	90	75.0	212	80.6	42	71.2	344	77.8
	Excesso de peso	12	10.0	27	10.3	9	15.3	48	10.9
	Obesidade	7	5.8	15	5.7	4	6.8	26	5.9
	Total	120	100.0	263	100.0	59	100.0	442	100.0
Total de homens e mulheres	Peso baixo	18	8.1	26	4.8	9	8.8	53	6.1
	Peso normal	153	69.2	392	71.7	69	67.6	614	70.6
	Excesso de peso	33	14.9	72	13.2	18	17.6	123	14.1
	Obesidade	17	7.7	57	10.4	6	5.9	80	9.2
	Total	221	100.0	547	100.0	102	100.0	870	100.0

N: Número de pessoas

Média: Média

SD: Desvio padrão