

GLOSSÁRIO

DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO
E NUTROLOGIA DE CÃES E GATOS



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Glossário da sociedade brasileira de nutrição e
nutrologia de cães e gatos / organização Ana
Paula Judice Maria ... [et al.]. --Jaboticabal,
SP : Funep, 2026.

Outros organizadores: Cristiana Fonseca Ferreira Pontieri,
Fabio Alves Teixeira, Stephanie de Souza
Theodoro, Vivian Pedrinelli
Vários colaboradores.
ISBN 978-65-5671-089-1

1. Animais 2. Animais (Zoologia) 3. Cães - Nutrição
4. Gatos - Nutrição 5. Glossários, vocabulários etc. 6. Nutrologia
7. Nutrição 8. Nutrição Animal I. Maria, Ana Paula Judice.
II. Pontieri, Cristiana Fonseca Ferreira.
III. Teixeira, Fábio Alves. IV. Theodoro, Stephanie
de Sousa. V. Pedrinelli, Vivian

26-373087.0

CDD-636.0852

Índice para catálogo sistemático:

1. Nutrição animal 636.0852
Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964



abdr
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE
DIREITOS REPROGRÁFICOS

© 2026

Proibida a reprodução total ou parcial.
Os infratores serão punidos na forma da lei.
Fundação de Apoio à Pesquisa, Ensino e Extensão
– FUNEP
Via de Acesso Prof. Paulo Donato Castellane, s/nº
14884-900 – Jaboticabal – SP
Fone: (16) 3209-1300
Site: <http://www.funep.org.br>



Realização

Este glossário foi preparado pela Sociedade Brasileira de Nutrição e Nutrologia de Cães e Gatos (SBNutri Pet), que integra o Colégio Brasileiro de Nutrição Animal (CBNA).

Organização

Ana Paula Judice Maria
Cristiana Fonseca Ferreira Pontieri
Fabio Alves Teixeira
Stephanie de Souza Theodoro
Vivian Pedrinelli

Colaboradores de conteúdo

Ana Paula Judice Maria
Aulus Cavalieri Carciofi
Cristiana Fonseca Ferreira Pontieri
Fabio Alves Teixeira
Raquel Valim Labres
Stephanie de Souza Theodoro
Vivian Pedrinelli

Agradecimento

Agradecemos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em nome do Dr. Agenor Fontoura Marquez, Zootecnista da Divisão de Registros de Produtos – DREP/CGI/DIPOA/SDA, pela valiosa colaboração técnica e pelo apoio prestado ao desenvolvimento deste trabalho.

Apresentação

No decorrer das últimas gestões da SBNutriPet, percebeu-se a necessidade de definição de termos amplamente empregados, mas que podem gerar dúvidas tanto em profissionais quanto em responsáveis por animais. Assim, iniciou-se o processo de desenvolvimento deste glossário.

Esta é a primeira edição do Glossário da Sociedade Brasileira de Nutrição e Nutrologia de Cães e Gatos (SBNutriPet), que tem como propósito oferecer definições de termos presentes na rotina da nutrição de cães e gatos para facilitar o entendimento e padronizar seu uso, reduzindo dúvidas e facilitando sua aplicação correta na rotina.

A elaboração deste documento contou com a colaboração de profissionais que têm formação em Medicina Veterinária e Zootecnia e atuam na área voltada à nutrição e nutrologia de cães e gatos, trazendo suas experiências para aplicação prática do conteúdo deste glossário. Os autores reconhecem a complexidade e a diversidade de termos, e entendem a necessidade de constante atualização para que este glossário seja pertinente e corrente.

Vivian Pedrinelli

Coordenadora científica da SBNutri Pet

ÍNDICE

Página 1	Aditivo Alergia alimentar Alimentação enteral Alimento Alimento balanceado Alimento caseiro Alimento coadjuvante Alimento comercial Alimento completo Alimento específico	Página 5	Galactooligossacarídeo (GOS) Hiperparatireoidismo secundário nutricional Hipersensibilidade alimentar Hiporexia
Página 2	Alimento extrusado Alimento funcional Alimento in natura Alimento industrializado Alimento minimamente processado Alimento natural Alimento seco Alimento semiúmido Alimento úmido Aminoácido limitante Aminoácidos Análise de garantia Anorexia Antioxidante	Página 6	Índice glicêmico Ingrediente Macronutriente Mananoligossacarídeo (MOS) Metabolômica Microbioma Microbiota Micronutriente <i>Mixed feeding</i> (ou alimentação mista)
Página 3	Beta-glucano Biodisponibilidade Butil-hidroxianisol (BHA) Butil-hidroxitolueno (BHT) Caquexia Carboidratos Composição corporal Coproducto Deficiência nutricional Déficit energético Desnutrição Dieta	Página 7	Natural Necessidade nutricional Níveis de garantia Núcleo Nutracêutico Nutrição parenteral Nutricionista Nutriente
Página 4	Dieta balanceada Dieta caseira Dieta completa Dieta crua Digestibilidade Digestibilidade aparente Digestibilidade verdadeira Disbiose Disfagia Dislipidemia Energia metabolizável Escore de condição corporal (ECC) Escore de condição fecal (ECF) Escore de massa muscular (EMM)	Página 8	Nutriente essencial Nutrigenética Nutrigenômica Nutrologia Nutrólogo Obesidade Ômega 3 Ômega 6
Página 5	Especialista Extrusão Fibra alimentar Fibra bruta Fibra dietética total Frutooligossacarídeo (FOS)	Página 9	Palatabilidade Palatabilizante Posbiótico Prebiótico Probiótico Reação adversa ao alimento Recomendações nutricionais Regurgitação Sarcopenia Saúde intestinal Simbiótico Síndrome de realimentação
		Página 10	Sobrepeso Sonda gástrica Sonda nasoentérica Sonda nasoesofágica Sonda nasogástrica Subproduto Suplemento Vitaminas Vômito

A

Aditivo: substância, microrganismos ou produto formulado, adicionado intencionalmente, que não é utilizada normalmente como ingrediente, tenha ou não valor nutritivo e que melhore as características dos produtos destinados à alimentação animal ou dos produtos animais, melhore o desempenho dos animais saudáveis, atenda às necessidades nutricionais ou tenha efeito anticoccidiano (conforme definido pela IN 15/2009, Art. 2º e IN 30/2009, Art. 3º, VII).

Alergia alimentar: também chamada de hipersensibilidade alimentar, é a resposta imune anormal com manifestações clínicas decorrentes da ingestão de um ingrediente, alimento ou aditivo.

Alimentação enteral: refere-se à via de administração de alimentos ou nutrientes diretamente no trato digestório, podendo ser utilizadas sondas especificamente posicionadas.

Alimento: mistura composta por ingredientes destinada exclusivamente à alimentação de animais de companhia, que constitua um produto de pronto fornecimento e capaz de atender integralmente ou em parte às suas exigências nutricionais (conforme definido pela IN 15/2009, Anexo, Capítulo II, Art. 3º, III).

Alimento balanceado: alimento completo que apresenta equilíbrio adequado entre os nutrientes e a energia, sem excessos, deficiências ou interações negativas entre nutrientes.

Alimento caseiro: alimento produzido em ambiente domiciliar ou cozinhas comerciais isentas de registro no Ministério da Agricultura,

Pecuária e Abastecimento (conforme Ofício Circular 12/2024/DIPOA/SDA/MAPA), normalmente, mas não exclusivamente, composto por ingredientes corriqueiros da alimentação humana passíveis de uso na alimentação animal.

Alimento coadjuvante: produto composto por ingredientes ou matérias-primas ou aditivos destinado exclusivamente à alimentação de animais de companhia com distúrbios fisiológicos ou metabólicos, capaz de atender integralmente suas exigências nutricionais específicas, cuja formulação é incondicionalmente privada de qualquer agente farmacológico ativo (conforme definido pela IN 30/2009, Art. 3º, III).

Alimento comercial: todo tipo de alimento empregado na alimentação animal que foi comercializado de alguma maneira, seja esse completo ou não, caseiro ou industrializado.

Alimento completo: produto composto por ingredientes ou matérias-primas e aditivos destinado exclusivamente à alimentação de animais de companhia, capaz de atender integralmente suas exigências nutricionais, podendo possuir propriedades específicas ou funcionais (conforme definido pela IN 30/2009, Art. 3º, II).

Alimento específico: produto composto por ingredientes ou matérias-primas ou aditivos destinado exclusivamente à alimentação de animais de companhia com finalidade de agrado, prêmio ou recompensa e que não se caracteriza como alimento completo, podendo possuir propriedades específicas (conforme definido pela IN 30/2009, Art. 3º, IV).

Alimento extrusado: produto obtido por meio do processo de extrusão, no qual uma mistura de ingredientes (geralmente moídos e umedecidos) é submetida a alta temperatura, pressão e cisalhamento mecânico dentro do equipamento chamado extrusora. Ao sair por uma matriz, ocorre expansão instantânea, formando um produto com formato definido e textura característica.

Alimento funcional: aquele consumido na dieta usual na quantidade convencional e possui, além das suas propriedades nutricionais básicas, características em sua composição que contribuam para a prevenção de doenças.

Alimento *in natura*: aquele apresentado como vem da natureza, por exemplo, derivados comestíveis de plantas (sementes, frutas, folhas e raízes) ou de animais (músculos, ovos e leite), assim como algas e cogumelos.

Alimento industrializado: produtos que passaram por processamento industrial em fábricas ou cozinhas de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (conforme Ofício Circular 12/2024/DIPOA/SDA/MAPA), com ou sem adição de outros ingredientes, com objetivo de comercialização.

Alimento minimamente processado: alimento *in natura* que passou por processamento físico, sem a adição de ingredientes ou transformações que o descaracterize nutricionalmente.

Alimento natural: alimento derivado de fontes vegetais, animais ou minerais, seja em seu estado não processado ou que tenha sido submetido a processamento físico, térmico, renderização, purificação, extração, hidrólise, enzimólise ou fermentação, mas que não tenha sido produzido por, nem submetido a, processo quimicamente sintético e que não contenha quaisquer aditivos quimicamente sintéticos. O termo não deve ser confundido ou utilizado para denominar exclusivamente dieta caseira (ver definição

abaixo), pois pode ser também utilizado para descrever alimentos industrializados.

Alimento seco: alimento com teor de umidade máxima de 14%.

Alimento semiúmido: alimento com teor de umidade entre 14% e 60%.

Alimento úmido: alimento com teor de umidade acima de 60%.

Aminoácido limitante: aminoácido essencial presente em menor proporção relativa às exigências do organismo, cuja deficiência restringe a utilização dos demais aminoácidos e limita a taxa de síntese proteica.

Aminoácidos: compostos orgânicos que contêm simultaneamente um grupamento amino ($-NH_2$) e um carboxila ($-COOH$), ligados a um carbono central (carbono α), além de uma cadeia lateral variável (R). Eles são monômeros das proteínas e desempenham papel central em processos metabólicos, estruturais e regulatórios nos organismos vivos.

Análise de garantia: análises laboratoriais realizadas pelo fabricante do alimento, petisco, ingrediente ou aditivo que atestem a conformidade dos níveis de garantia propostos do produto.

Anorexia: ausência de ingestão voluntária de alimento, sendo manifestação clínica frequentemente associada a alterações fisiológicas ou patológicas.

Antioxidante: substância que prolonga o período de conservação dos alimentos e das matérias-primas para alimentos, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação (conforme definido pela IN 13/2004, Anexo II, 1.d). Os antioxidantes podem ser classificados como sintéticos, quando produzidos por processos químicos sintéticos, ou naturais, quando extraídos de compostos naturais.

B

Beta-glucano: polissacarídeo não amiláceo composto por unidades de glicose ligadas principalmente por ligações β com propriedades imunomoduladoras.

Biodisponibilidade: fração de um nutriente ou composto ingerido que é efetivamente absorvida e disponibilizada para utilização metabólica pelo organismo.

Butil-hidroxianisol (BHA): antioxidante sintético lipossolúvel utilizado em alimentos com a finalidade de inibir a oxidação de lipídios.

Butil-hidroxitolueno (BHT): antioxidante sintético lipossolúvel utilizado em alimentos com a finalidade de inibir a oxidação de lipídios.

C

Caquexia: síndrome metabólica multifatorial caracterizada por perda progressiva de massa muscular, associada a doenças crônicas, com ou sem perda de tecido adiposo.

Carboidratos: compostos orgânicos constituídos principalmente por carbono, hidrogênio e oxigênio, geralmente com fórmula empírica aproximada $(CH_2O)_n$, que incluem açúcares, amidos e fibras. Atuam como principal fonte de energia metabólica nos organismos vivos e desempenham também funções estruturais e regulatórias. (ver também “Fibra alimentar”, “Fibra dietética total”, e/ou “Fibra bruta”)

Composição corporal: soma dos vários componentes biológicos, que incluem gordura, osso e massa magra. A massa magra abrange água, tecido muscular, tecido nervoso, órgãos, tendões e ligamentos.

Coproducto: produto destinado à alimentação animal obtido a partir do processamento de fração derivada da transformação de alimentos principalmente pela indústria alimentícia (conforme definido pela IN 81/2018, Art. 4º, I).

D

Deficiência nutricional: condição resultante da ingestão insuficiente, absorção inadequada ou utilização ineficiente de nutrientes essenciais, levando a alterações funcionais e clínicas que comprometem a saúde e o bem-estar do animal.

Déficit energético: estado caracterizado pela ingestão de energia inferior à necessidade energética do indivíduo, resultando em mobilização de reservas. Em situações patológicas pode comprometer a saúde do animal, assim como pode ser induzida em processos de emagrecimento assistido.

Desnutrição: estado nutricional inadequado devido ao consumo aquém, não balanceado ou excessivo de nutrientes e/ou energia, que pode levar ao comprometimento da saúde do indivíduo.

Dieta: conjunto de todos os alimentos e bebidas consumidos por um indivíduo em um período de 24 horas, incluindo alimentos completos, petiscos, suplementos, alimentos voltados para consumo de seres humanos e outros itens.

Dieta balanceada: dieta completa que apresenta equilíbrio adequado entre os nutrientes e a energia, sem excessos, deficiências ou interações negativas entre nutrientes.

Dieta caseira: plano alimentar baseado predominantemente em alimentos caseiros, podendo incluir suplementos. O termo não deve ser utilizado como sinônimo de 'alimento natural' (ver definição acima).

Dieta completa: aquela que é capaz de atender integralmente as exigências nutricionais do animal a que se destina.

Dieta crua: plano alimentar baseado predominantemente em ingredientes de origem animal *in natura* (não submetidos a cozimento), como carnes, ossos, vísceras, ovos e lácteos, podendo incluir itens de origem vegetal e suplementos.

Digestibilidade: proporção de nutriente ou alimento, geralmente expressa em porcentagem, que é efetivamente digerida e absorvida pelo trato gastrointestinal, não sendo excretada pelas fezes.

Digestibilidade aparente: saldo calculado da energia, matéria ou nutriente ingerido e o eliminado nas fezes, expresso em porcentagem do ingerido, sem considerar perdas endógenas ou fração endógena de nutrientes.

Digestibilidade verdadeira: proporção calculada entre energia, matéria ou nutriente ingerido, menos o eliminado nas fezes, contemplando as perdas endógenas, como células intestinais descamadas e outros produtos metabólicos adicionados às fezes, sem origem dietética direta. Desta forma a digestibilidade verdadeira é sempre maior que a digestibilidade aparente.

Disbiose: alteração na função da microbiota (como mudança no perfil de metabólitos produzidos), geralmente associada a alterações na diversidade de microrganismos.

Disfagia: dificuldade de progressão do alimento e/ou mesmo da saliva no seu trajeto natural entre a boca e o estômago. Pode ser decorrente de alguma forma de obstrução ao trânsito alimentar, ou de distúrbios funcionais de órgãos e sistemas envolvidos na deglutição.

Dislipidemia: alteração na concentração sanguínea de lipídios, como colesterol e triglicerídeos, fora do intervalo de referência da espécie.

E

Energia metabolizável: quantidade de energia química proveniente da dieta que permanece disponível para utilização pelo organismo após subtração das perdas pelas fezes, urina e gases.

Escore de condição corporal (ECC): método subjetivo de estimativa da composição corporal, validado para avaliação quantitativa das reservas lipídicas do animal, por meio de escala qualitativa ou numérica. Combina inspeção visual e palpação em pontos específicos do corpo.

Escore de condição fecal (ECF): método subjetivo utilizado para classificar a consistência, formato e

umidade das fezes por meio de escala numérica. Utilizado para, indiretamente, monitorar a saúde digestiva e qualidade da dieta.

Escore de massa muscular (EMM): método subjetivo de estimativa da composição corporal, com foco na avaliação da quantidade de massa muscular do animal por meio de escala qualitativa ou numérica, auxiliando na identificação de perda muscular. Combina inspeção visual e palpação em pontos específicos do corpo.

Especialista: profissional que possui formação acadêmica, treinamento e experiência aprofundada em determinada área do conhecimento, sendo reconhecido por sua competência e atuação técnica por entidades credenciadas no Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV) (conforme definido na Resolução 1572/2023 do CFMV).

Extrusão: na indústria alimentícia, refere-se ao processo industrial no qual o material alimentício é transformado pela combinação de calor, pressão, umidade e cisalhamento mecânico. É amplamente utilizado na produção de alimentos secos para animais de estimação e é a etapa em que o alimento será cozido e formatado.

F

Fibra alimentar: componente estrutural de vegetais, resistente à hidrólise por enzimas do trato gastrointestinal cães e gatos. Pode ser classificada quanto à solubilidade e à fermentabilidade no intestino grosso, possuindo características funcionais distintas.

Fibra bruta: fração da fibra obtida por método analítico laboratorial, composta principalmente por hemicelulose, celulose e lignina, e que representa parte da fibra dietética total.

Fibra dietética total: ver “Fibra alimentar”.

Frutooligossacarídeo (FOS): oligossacarídeo que contém uma cadeia de frutose ligadas através de ligações glicosídicas $\beta(2 \rightarrow 1)$, apresentando entre 8 a 10 monômeros e uma unidade de glicose terminal. No intestino delgado é resistente à ação das enzimas intestinais e pancreáticas, mas é fermentável, sendo frequentemente utilizado como prebiótico.

G

Galactooligossacarídeo (GOS): oligossacarídeo que contém polímeros de galactose com um monômero terminal de glicose, frequentemente utilizado como prebiótico que promove especificamente o crescimento de bifidobactérias.

H

Hiperparatireoidismo secundário nutricional: distúrbio endócrino resultante de desequilíbrio nutricional caracterizado por deficiência de cálcio ou excesso de fósforo, levando à hiperatividade das glândulas paratireoides, com aumento da produção e secreção de paratormônio. Resulta em aumento da reabsorção óssea, gerando osteodistrofia fibrosa e predispondo o animal a fraturas patológicas.

Hipersensibilidade alimentar: ver “Alergia alimentar”.

Hiporexia: redução parcial do apetite, levando a menor ingestão alimentar, sem atingir a completa ausência de consumo.

Índice glicêmico: medida que classifica alimentos de acordo com a velocidade e a intensidade com que elevam a glicemia pós-prandial, comparando essa resposta com a de um alimento padrão (geralmente glicose). Reflete a taxa de digestão e absorção dos carboidratos e é utilizado como ferramenta nutricional para avaliar o impacto glicêmico dos alimentos. Não existem classificações definitivas deste índice para alimentos e ingredientes para cães e gatos.

Macronutriente: nutriente necessário em grandes quantidades pelo organismo, responsável principalmente pelo fornecimento de energia e pela formação e manutenção das estruturas corporais. Inclui carboidratos, lipídios e proteínas, que atuam como substratos energéticos e precursores de macromoléculas, além de participarem de funções metabólicas e regulatórias.

Mananoligossacarídeo (MOS): oligossacarídeo formado por cadeias curtas de manose, obtido principalmente pela hidrólise de mananas presentes na parede celular de leveduras, como *Saccharomyces cerevisiae*. Considerado composto prebiótico.

Metabolômica: área da ciência que estuda de forma abrangente o conjunto de metabólitos de baixo peso molecular presentes em sistemas biológicos (células, tecidos, organismos ou biofluidos), refletindo o estado metabólico e fisiológico do organismo. Envolve a identificação, quantificação e caracterização desses compostos, permitindo a análise de vias metabólicas, interações biológicas e alterações associadas à nutrição, saúde e doença, por meio de abordagens analíticas de alta resolução e alto desempenho.

Ingrediente: componente ou constituinte de qualquer combinação ou mistura utilizado na alimentação animal, que tenha ou não valor nutricional, podendo ser de origem vegetal, animal, mineral, além de outras substâncias orgânicas e inorgânicas (conforme definido pela IN 15/2009, Anexo, Capítulo IV, Art. 12).

Microbioma: conjunto que engloba a microbiota e seu conteúdo genético, incluindo genomas, genes e seus produtos (metabólitos), bem como suas funções e interações com o ambiente. Refere-se, portanto, à estrutura funcional e ao potencial metabólico da comunidade microbiana.

Microbiota: conjunto de microrganismos vivos que habitam um determinado ambiente, incluindo bactérias, arqueas, fungos, leveduras, protozoários e vírus. Refere-se à composição taxonômica da comunidade microbiana.

Micronutriente: nutriente necessário em pequenas quantidades, essencial para o funcionamento adequado do metabolismo celular. Inclui vitaminas e minerais, que atuam principalmente como cofatores enzimáticos, componentes estruturais ou reguladores de processos fisiológicos, sendo indispensáveis para reações bioquímicas, sinalização celular, equilíbrio eletrolítico e manutenção da integridade dos tecidos.

Mixed feeding (ou alimentação mista): estratégia alimentar que consiste na combinação de diferentes tipos de alimentos na dieta, geralmente associando dietas secas (extrusadas) e úmidas (industrializadas ou caseiras).

N

Natural: termo que descreve alimentos e ingredientes derivados exclusivamente de fontes vegetais, animais ou minerais, que podem ser submetidos a processos físicos ou biotecnológicos, desde que não resultem de síntese química, não implicando necessariamente em maior qualidade nutricional ou segurança.

Necessidade nutricional: quantidade de energia e nutrientes que deve ser ingerida por um indivíduo para atender às demandas fisiológicas do organismo, incluindo manutenção, crescimento, reprodução e funções metabólicas. Trata-se de um conceito quantitativo, influenciado pela digestão, absorção e utilização dos nutrientes, além da variabilidade individual e de particularidades metabólicas entre espécies, variando conforme idade, composição corporal, nível de atividade, estado fisiológico e condições de saúde.

Níveis de garantia: item obrigatório no rótulo de alimentos para animais que informa os níveis mínimos ou máximos de nutrientes específicos, assegurando a composição nutricional do produto. Os alimentos para animais de companhia devem apresentar em seus rótulos ou embalagens, no mínimo, as seguintes garantias: umidade (máximo); proteína bruta (mínimo); extrato etéreo (mínimo); matéria fibrosa (máximo); matéria mineral (máximo); cálcio (máximo e mínimo); e fósforo (mínimo) (conforme definido pela IN 30/2009, Anexo I, Art. 13 e Art. 14), além de nutrientes relacionados a alegações de benefícios do produto.

Núcleo: pré-mistura composta por aditivos e macrominerais contendo ou não veículo ou excipiente, que facilita a dispersão em grandes misturas, que não pode ser fornecido diretamente aos animais (conforme definido pela IN 15/2009, Anexo, Capítulo IV, Art. 12, V).

Nutracêutico: produto derivado de alimentos, geralmente obtido na forma purificada, concentrada ou formulada, que contém compostos bioativos e é administrado com o objetivo de promover benefícios à saúde além da nutrição básica, incluindo a manutenção de funções fisiológicas e a modulação de processos associados à prevenção ou ao manejo de doenças. Trata-se de uma substância não classificada como fármaco, não havendo definição legal universalmente padronizada para o termo.

Nutrição parenteral: administração intravenosa de nutrientes que pode incluir aminoácidos, lipídios, glicose, minerais e/ou vitaminas. Pode ser total, quando todas as necessidades nutricionais e energéticas são supridas, ou parcial, quando as necessidades nutricionais e/ou energéticas são supridas parcialmente.

Nutricionista: profissional com formação em zootecnia ou medicina-veterinária, capacitado para atuar na avaliação nutricional, formulação de dietas, seleção de ingredientes, controle de qualidade e orientação alimentar, visando a manutenção da saúde, desempenho e bem-estar dos animais. Sua atuação abrange nutrição preventiva e produtiva.

Nutriente: substância química natural ou sintética presente nos alimentos, obtida por meio da dieta, essencial para a sobrevivência, crescimento, desenvolvimento, manutenção e funcionamento do organismo. Pode atuar como fonte de energia, precursor para síntese de macromoléculas ou como componente regulador, estrutural ou cofator de processos fisiológicos. Inclui macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos) e micronutrientes (vitaminas e minerais).

Nutriente essencial: nutriente que não é sintetizado pelo organismo em quantidades suficientes para atender às demandas fisiológicas, devendo ser obrigatoriamente obtido por meio da dieta para garantir a manutenção, crescimento, reprodução e funcionamento normal do organismo.

Nutrigenética: área da ciência que estuda como variações genéticas individuais modulam a resposta do organismo aos nutrientes, alimentos e compostos bioativos. Envolve a identificação de polimorfismos que influenciam a digestão, absorção, metabolismo e efeitos fisiológicos dos nutrientes.

Nutrigenômica: área da ciência que estuda como nutrientes, alimentos e compostos bioativos influenciam a atividade gênica, incluindo a expressão e regulação dos genes, bem como vias moleculares associadas. Envolve a investigação de mecanismos como modulações transcricionais e epigenéticas, além de alterações nos perfis

protéicos e metabólicos, contribuindo para a compreensão de como a dieta impacta a homeostase, o metabolismo e o desenvolvimento de doenças.

Nutrologia: especialidade da medicina veterinária voltada ao estudo e à aplicação clínica dos nutrientes e da alimentação na saúde e na doença. Envolve o diagnóstico, prevenção e tratamento de enfermidades relacionadas à nutrição e ao metabolismo, incluindo a prescrição de dietas coadjuvantes e a integração da nutrição ao manejo clínico do paciente, seja a doença base de origem nutricional ou não.

Nutrólogo: médico-veterinário com formação especializada em nutrologia, atua no diagnóstico, prevenção e tratamento de enfermidades relacionadas à nutrição e ao metabolismo, podendo prescrever dietas coadjuvantes e medicamentos. Integra nutrição ao manejo clínico do paciente, seja a doença de origem nutricional ou não.

O

Obesidade: condição caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal que pode comprometer a saúde e o bem-estar do animal. Trata-se de uma doença crônica, multifatorial, resultante do desequilíbrio entre ingestão e gasto energético, influenciada por fatores genéticos, metabólicos, ambientais e comportamentais. Está associada a alterações metabólicas, inflamatórias e funcionais, podendo predispor a diversas comorbidades e impactar negativamente a longevidade e a qualidade de vida.

Ômega 3: grupo de ácidos graxos poli-insaturados caracterizados pela primeira dupla ligação entre

átomos de carbono situada no terceiro carbono a partir da extremidade metílica da cadeia. Alguns ácidos graxos ômega 3 podem ser essenciais ou condicionalmente essenciais para cães e gatos.

Ômega 6: grupo de ácidos graxos poli-insaturados caracterizados pela primeira dupla ligação entre átomos de carbono situada no sexto carbono a partir da extremidade metílica da cadeia. Alguns ácidos graxos ômega 6 podem ser essenciais ou condicionalmente essenciais para cães e gatos.

P

Palatabilidade: atributo subjetivo que se refere às características de uma substância ou alimento que afetam a sua aceitação, que podem incluir odor, sabor, textura e temperatura. Entende-se que quanto mais palatável, maior o consumo do alimento.

Palatabilizante: aditivo sensorial obtido mediante processos físicos, químicos, enzimáticos ou microbiológicos apropriados a partir de materiais de origem vegetal ou animal, ou de substâncias definidas quimicamente, cuja adição aos alimentos aumenta sua palatabilidade e aceitabilidade (conforme definido pela IN 13/2004, Anexo II, 2. c).

Posbiótico: preparado de microrganismos inanimados e/ou seus componentes que conferem benefício de saúde ao hospedeiro.

Prebiótico: ingredientes que não são digeridos pelas enzimas digestivas do hospedeiro, mas que são utilizados pela microbiota do trato digestório dos animais, contribuindo para o seu equilíbrio (adaptado da definição da IN 13/2004, Anexo III, 2.1.2.2).

Probiótico: cepas de microrganismos vivos viáveis que, em quantidade adequada, agem como auxiliares na recomposição da microbiota do trato digestório dos animais e conferem benefício à saúde do hospedeiro (adaptado da definição da IN 13/2004, Anexo III, 2.1.2.1).

R

Reação adversa ao alimento: resposta anormal e com manifestações clínicas decorrentes da ingestão de um ingrediente, alimento ou aditivo. Pode ser de cunho imunológico (alergia alimentar) ou não imunológico (intolerância alimentar ou intoxicação, por exemplo).

Recomendações nutricionais: guias baseados em evidências científicas que definem a quantidade de nutrientes necessários para manutenção da saúde em diversas fases de vida. As recomendações

nutricionais representam teores seguros que abrangem uma grande faixa da população, e incorporam margens de segurança para garantir que mesmo com pequenas variações individuais, as necessidades estejam contempladas.

Regurgitação: eliminação do conteúdo esofágico e/ou gástrico sem presença de náuseas ou contrações musculares abdominais forçadas.

S

Sarcopenia: perda fisiológica de massa muscular associada ao envelhecimento.

Saúde intestinal: estado de função gastrointestinal sem alterações e sem doença gastrointestinal ativa ou sinais clínicos relacionados ao trato gastrointestinal que afetem a qualidade de vida.

Simbiótico: mistura que inclui microrganismos vivos e substratos que são usados seletivamente por microrganismos do hospedeiro que conferem benefício à saúde.

Síndrome de realimentação: condição metabólica grave, potencialmente fatal, associada a alterações eletrolíticas que ocorrem em pacientes em estado de desnutrição que são realimentados após longo período de jejum.

Caracteriza-se principalmente por hipofosfatemia, porém outras alterações podem ocorrer, tais como hipomagnesemia, hipocalcemia, deficiência de tiamina e distúrbios de sódio e potássio.

Sobrepeso: condição caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal que precede a obesidade.

Sonda nasoentérica: termo geral que se refere às sondas introduzidas pela cavidade nasal e direcionadas ao trato gastrointestinal, podendo ter sua extremidade posicionada no esôfago, estômago ou intestino delgado (duodeno ou jejuno), sendo utilizadas para nutrição enteral de curto prazo.

Sonda nasoesofágica: sonda introduzida pela cavidade nasal com a extremidade posicionada no esôfago, utilizada para nutrição enteral, administração de fluidos ou medicamentos de uso oral em curto prazo em pacientes com função gastrointestinal preservada.

Sonda nasogástrica: sonda introduzida pela cavidade nasal com a extremidade posicionada no estômago, utilizada para nutrição enteral, administração de fluidos ou medicamentos de uso oral em curto prazo em pacientes com função gastrointestinal preservada.

Subproduto: produto que é resultado de processo produtivo cujo principal objetivo não seja a sua produção.

Suplemento: mistura composta por ingredientes ou aditivos, podendo conter veículo ou excipiente, que deve ser fornecida diretamente aos animais para melhorar as características nutricionais da dieta (conforme definido pela Instrução Normativa 30/2009, Art. 3º, VI).

V

Vitaminas: compostos orgânicos essenciais na dieta em pequenas concentrações, necessárias para manter funções metabólicas. Podem ser essenciais, condicionalmente essenciais ou não essenciais.

Vômito: expulsão forçada do conteúdo gástrico produzida por contrações involuntárias da musculatura abdominal quando o fundo gástrico e o esfíncter inferior do esôfago estão relaxados.

REFERÊNCIAS

- ABINPET. **Manual Pet Food**. 11. ed. 2023.
- AKOH, C. C. **Food lipids: chemistry, nutrition, and biotechnology**. 4. ed. CRC Press, 2017. 1047 p.
- AAFCO. **Official Publication**. Champaign, IL: Association of American Feed Control Officials (AAFCO), 2025.
- BAUER, J. E. Evaluation of nutraceuticals, dietary supplements, and functional food ingredients for companion animals. **Journal of the American Veterinary Medical Association**, v. 218, n. 11, p. 1755-60, 2001. doi: <https://doi.org/10.2460/javma.2001.218.1755>
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 13**, de 30 de novembro de 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/IN13atualizada.pdf>
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 15**, de 26 de maio de 2009. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/copy_of_INM000000151.pdf
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30**, de 05 de agosto de 2009. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/copy_of_copy_of_IN302009MAPAALTERADAPELAIN3820202alterada1052021.pdf
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 39**, de 21 de novembro de 2014. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/copy2_of_instrucao-normativas-damapano39de271120171.pdf
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 44**, de 15 de dezembro de 2015. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/producao-veterinarios/legislacao-1/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-sda-mapa-ndeg-44-de-15-12-2015.pdf/view>
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 81**, de 19 de dezembro de 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sanidade-animal-e-vegetal/saude-animal/transito-animal/cgtqa-legis/in-mapa-no-81-19-12-2018-coproducto.pdf>
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 196**, de 8 de janeiro de 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/POR000001962021Prazocitos.pdf>
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 3**, de 23 de janeiro de 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/consulta-publica-finalizada-portaria-no-03-de-22-de-janeiro-de-2009.pdf>
- CFMV. Conselho Federal de Medicina Veterinária. **Resolução nº 1572**, de 06 de dezembro de 2023. Disponível em: <https://manual.cfmv.gov.br/arquivos/resolucao/1572.pdf>
- CHAN, D. L. **Nutritional Management of Hospitalized Small Animals**, 1. ed. 2015. 254 p.
- EVANS, W. J. et al. Cachexia: a new definition. **Clinical Nutrition**, v. 27, n. 6, p. 793-799, 2008. doi: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2008.06.013>
- FASCETTI, A. J.; DELANEY, S. J.; LARSEN, J. A.; VILLAVARDE, C. **Applied Veterinary Clinical Nutrition**. 2. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2024.
- FEDIAF. **Nutritional Guidelines for Complete and Complementary Pet Food for Cats and Dogs**. The European Pet Food Industry, Brussels, 2025. 98 p.
- FREI, B.; HIGDON, J. V. Antioxidant activity of tea polyphenols in vivo. **Journal of Nutrition**, v. 133, n. 10, p. 3275S-84S, 2003. doi: <https://doi.org/10.1093/jn/133.10.3275S>
- Ferreira, A. B. H. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 2. ed., 1986.
- GASCHEN, F. P.; MERCHANT, S. R. Adverse food reactions in dogs and cats. **Veterinary Clinics of North America: Small Animal Practice**, v. 41, n. 2, p. 361-379, 2011. doi: <https://doi.org/10.1016/j.cvsm.2011.02.005>
- GIBSON, G. R. et al. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. **Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology**, v. 14, n. 8, p. 491-502, 2017. doi: <https://doi.org/10.1038/nrgastro.2017.75>
- GOTFRIED, J.; NGUYEN, M. **Náusea e vômito**. MSD Manuals. Disponível em: <https://www.msdmanuals.com/pt/profissional/dist%C3%BArbios-gastrointestinais/sintomas-dos-dist%C3%BArbios-gastrointestinais/n%C3%A1useas-e-v%C3%B4mitos?query=n%C3%A1usea%20e%20v%C3%B4mito%20em%20adultos>
- HAND, M. S.; THATCHER, C. D.; REMILLARD, R. L.; ROUDEBUSH, P.; NOVOTNY, B. J. **Small Animal Clinical Nutrition**. 5. ed. Topeka: Mark Morris Institute, 2010.
- HILL, C. et al. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. **Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology**, v. 11, n. 8, p. 506-514, 2014. doi: <https://doi.org/10.1038/nrgastro.2014.66>
- JENKINS, D. J. A. et al. Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. **American Journal of Clinical Nutrition**, v. 34, n. 3, p. 362-366, 1981. doi: <https://doi.org/10.1093/ajcn/34.3.362>
- MARCO, M. L. et al. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of gut health. **Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology**, p. 1-17, 2026. doi: <https://doi.org/10.1038/s41575-026-01176-x>
- MARTINEZ-STEEL, E. et al. Best practices for applying the Nova food classification system. **Nature Food**, v. 4, p. 445-448, 2023. doi: <https://doi.org/10.1038/s43016-023-00779-w>
- MONTEIRO, C. A. et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.
- NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger: Princípios de Bioquímica**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
- NELSON, R. W.; COUTO, C. G. **Small Animal Internal Medicine**. 6. ed. St. Louis: Elsevier, 2019.
- NRC. **Nutrient Requirements of Dogs and Cats**. 1. ed. Washington, D.C.: National Academy Press, 2006.
- ROSENERG, I. H. Summary comments: Epidemiological and methodological problem in determining nutritional status of older persons. **The American Journal of Clinical Nutrition**, v. 50, p. 1231-1233, 1989.
- SALMINEN, S. et al. The International Scientific Association of Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of postbiotics. **Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology**, v. 18, n. 9, p. 649-667, 2021. doi: <https://doi.org/10.1038/s41575-022-00628-4>
- SUCHODOLSKI, J. S. Analysis of the gut microbiome in dogs and cats. **Veterinary Clinical Pathology**, v. 50, suppl. 1, p. 6-17, 2022. doi: <https://doi.org/10.1111/vcp.13031>
- SWANSON, K. S. et al. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of synbiotics. **Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology**, v. 17, n. 11, p. 687-701, 2020. doi: <https://doi.org/10.1038/s41575-020-0344-2>
- TORRES, D.; GONÇALVES, M.; TEIXEIRA, J.; RODRIGUES, L. Galacto-oligosaccharides: production, properties, applications, and significance as prebiotics. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v. 9, p. 438-454, 2010. doi: <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2010.00119.x>
- WILLIAMS, R. J.; SPENCER, J. P. E.; RICE-EVANS, C. Flavonoids: antioxidants or signalling molecules? **Free Radical Biology and Medicine**, v. 36, n. 7, p. 838-849, 2004. doi: <https://doi.org/10.1016/j.freeradbiomed.2004.01.001>
- WILSON, B.; WHELAN, K. Prebiotic inulin-type fructans and galacto-oligosaccharides: definition, specificity, function, and application in gastrointestinal disorders. **Journal of Gastroenterology and Hepatology**, v. 32, p. 64-68, 2017. doi: <https://doi.org/10.1111/jgh.13700>
- WOOD, P. J. Cereal β -glucans: structure, properties and health claims. In: MCCLEARY, B. Y.; PROSKY, L. (eds.). **Advanced dietary fibre technology**. Oxford: Blackwell Science Ltd., 2001. p. 315-327.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity and overweight**. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- WORLD SMALL ANIMAL VETERINARY ASSOCIATION (WSAVA). WSAVA Global Nutrition Committee: **Raw meat based diets for pets**. 2020. Disponível em: <https://wsava.org>



SBNutriPet

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO
E NUTROLOGIA DE CÃES E GATOS

