

Sviluppo e validazione di una Web-App per l'Ecological Momentary Assessment (EMA) delle abitudini alimentari degli studenti universitari di Catania: lo studio HEALTHY-UNICT

Giuliana Favara¹, Martina Barchitta¹, Andrea Maugeri¹, Roberta Magnano San Lio¹, Paolo Marco Riela², Luca Guarnera², Sebastiano Battiato², Antonella Agodi¹

¹ Dipartimento di Scienze Mediche Chirurgiche e Tecnologie Avanzate "GF Ingrassia", Università di Catania, Catania, Italia

² Dipartimento di Matematica e Informatica, Università di Catania, Catania, Italia

Introduzione

Identificare i principali determinanti associati agli stili di vita e alle scelte alimentari degli adolescenti costituisce una priorità per la Sanità Pubblica, suggerendo la necessità di strumenti innovativi. Pertanto, è stata sviluppata e validata una *web-app* per valutare l'impatto del contesto alimentare sulle scelte dietetiche tra gli studenti dell'Università di Catania.

Materiali e metodi

La presente analisi è stata condotta su studenti dell'Università di Catania che hanno partecipato allo studio "HEALTHY- UNICT". Durante la prima fase dello studio, è stata progettata una *web-app* per la raccolta in tempo reale di informazioni relative agli alimenti consumati, all'ambiente e al contesto sociale in cui avveniva il pasto. Tale approccio - noto come EMA *signal-contingent* - ha previsto l'invio di 5 notifiche giornaliere per 7 giorni ad intervalli semi-fissi, al fine di consentire agli studenti di segnalare le loro attività quotidiane. Per validare tale strumento, gli studenti hanno compilato un *Food Frequency Questionnaire* (FFQ) entro 30 giorni dal reclutamento. Modelli di regressione logistica sono stati applicati utilizzando il software statistico SPSS.

Risultati

Nello studio sono stati inclusi 138 studenti con un'età media di 24 anni, di cui il 75.4% era di genere femminile, il 23.3% era sovrappeso o obeso ed il 5.1% era fumatore. I dati raccolti attraverso la *web-app* correlavano moderatamente con quanto valutato mediante il FFQ: il coefficiente più basso è stato osservato per il burro e la margarina ($r=0.20$) e il più alto per la pizza ($r=0.69$). In accordo, la percentuale di studenti classificati nello stesso quartile variava dal 36,9% per l'olio vegetale al 58,1% per la pizza. Per quanto riguarda il contesto, la maggior parte degli studenti consumava cibi a casa (90.8%) e con altre persone (63.8%). In accordo, consumare cibi a casa era associato a maggiori

probabilità di consumare verdure (OR= 2.0;95%CI= 1.4-2.9) e frutta (OR= 3.5;95%CI= 2.0-6.3), ma a minori probabilità di consumare carne processata (OR= 0.6;95%CI= 0.5-0.9). Invece, mangiare con altre persone era associato a maggiori probabilità di consumare verdure (OR= 3.0;95%CI= 2.3-4.0), carne rossa (OR= 4.4;95%CI= 2.5-7.7), e pesce (OR= 8.9;95%CI= 4.1-19.4), ma a minori probabilità di consumare frutta secca (OR= 0.3; 95%CI= 0.2-0.5).

Conclusioni

I risultati propongono un nuovo approccio per valutare come il contesto ambientale e sociale dei pasti possano influenzare le abitudini alimentari degli studenti universitari. L'obiettivo futuro riguarda lo sviluppo di strategie per la promozione di un'alimentazione sana considerando sia fattori individuali che contestuali.