

ALIMENTOS FUNCIONAIS DA REGIÃO AMAZÔNICA: AVALIAÇÃO DOS EFEITOS SOBRE A GLICEMIA E PERFIL LIPÍDICO DE RATOS.

Bruna Kempfer Bassoli¹

Renata Rosa Barbosa²

Evellyn Ferreira Ribeiro³

Elemar Gomes Maganha⁴

Roberta Nunes⁵

Fabiana de Oliveira Sola Sobral⁶

Os frutos da América Tropical açáí (*Euterpe oleracea Martius*) e a acerola (*Malpighia glabra L.*) apresentam em sua composição diversos compostos fitoquímicos, dos quais alguns sabidamente têm efeitos biológicos antioxidantes, caracterizando-se como compostos bioativos (CBA). Esses dois alimentos apresentam em comum a presença da classe de CBAs de compostos fenólicos, destacando-se os do grupo dos flavonóides, como a antocianina e as epigallocatequinas. Considerando que estudos da literatura mostram que compostos fenólicos reduzem a absorção intestinal de glicose e até mesmo a glicemia, é provável que a ingestão do suco de tais frutos possa atenuar a absorção de glicose após as refeições, amenizando o respectivo pico glicêmico. Assim, é possível que tais CBAs, veiculados pelo suco dessas frutas, produzam efeitos benéficos à saúde, podendo, inclusive, apresentar efeitos na redução do risco e controle do quadro de doenças crônico-degenerativas como o diabetes tipo II. Desse modo, será conduzido no corrente ano, no laboratório de pesquisa do Hospital Veterinário do CEULJI/ULBRA, um projeto de pesquisa para avaliar os efeitos da administração dos sucos de açáí e acerola isoladamente ou em associação sobre o metabolismo de carboidratos e lipídeos de ratos machos Wistar. Para tanto, serão utilizados quatro grupos experimentais com 10 ratos cada, em ser: grupo controle, que terá acesso a bebedouros com água e os outros três grupos que terão acesso a bebedouros com sucos dessas frutas isolados ou em associação preparados diariamente com a proporção fruto-água devidamente padronizada. Após o período experimental de 2 semanas, será coletado o sangue dos animais e serão avaliados os níveis plasmáticos de glicose, colesterol total e triacilgliceróis através de métodos enzimáticos. Além disso, será conduzido um ensaio para avaliação do efeito do suco dessas frutas administrados por entubação aos ratos sobre o teste de tolerância à glicose oral nos momentos 5, 10, 15, 30 e 45 minutos após a administração da carga de 200 mg de glicose / kg. Nessa etapa do experimento a glicemia será determinada por amperimetria utilizando-se um aparelho automático que opera com fitas teste. Ressalta-se que, uma vez que os sucos tropicais conquistam cada vez mais o mercado consumidor, sendo o Brasil um dos principais produtores com destaque para a região norte, a descoberta de novas propriedades fisiologicamente funcionais desses alimentos pode, além de ser utilizada para promover a saúde humana, viabilizar a agregação de valor aos frutos produzidos na região.

Palavras chaves: alimentos funcionais, metabolismo, pico glicêmico

¹ Curso de Biomedicina do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná. E-mail: bruestado@bol.com.br

² Curso de Biomedicina do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná. E-mail: renata_philipe@hotmail.com

³ Curso de Biomedicina do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná. E-mail: evellin_fr@hotmail.com

⁴ Curso de Farmácia do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná. E-mail: farmaciajp@ulbra.br

⁵ Curso de Farmácia do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná. E-mail: farmaciajp@ulbra.br

⁶ Curso de Biomedicina do Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná. E-mail: bya_sobral@hotmail.com