

REDUÇÃO DA PEROXIDAÇÃO LIPÍDICA: EFEITO DE UM SUCO VERDE (GREEN SMOOTHIE) ADICIONADO DE PROBIÓTICO

Resumo Simples

Eliandra Mirlei Rossi¹

Bruno De Lai²

Beatriz da Silva Rosa Bonadiman³

Filomena Marafon⁴

Greicy Kosvoski⁵

Margarete Bagatini⁶

Jéssica Fernanda Barreto Honorato⁷

Eduardo Ottobelli Chielle⁸

Introdução: A fim de reduzir o risco de doenças e melhorar o bem-estar da população, inúmeros produtos vêm sendo caracterizados como alimentos funcionais com ou sem a adição de probióticos, como por exemplo os sucos detox. Os principais compostos presentes nestes sucos são os flavonoides e carotenoides que podem exercer atividade antioxidante protegendo o organismo de doenças cardiovasculares, neurodegenerativas, câncer, arteriosclerose e envelhecimento. **Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo avaliar por técnicas *in vitro* a concentração sérica de Espécies Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico (TBARS) de voluntários antes e após a ingestão de um suco detox adicionado de probiótico, verificando a capacidade de redução da peroxidação lipídica deste suco. **Metodologia:** O suco detox foi preparado em condições assépticas com abacaxi, maçã verde, chá verde, espinafre, couve, hortelã, gengibre e água estéril. Posteriormente este suco foi pasteurizado e a ele adicionado cepas comerciais liofilizadas de *Lactobacillus acidophilus*. Foram selecionados 20 voluntários, 10 homens e 10 mulheres que tomaram pela manhã 200 mL do suco durante 30 dias. Os níveis de TBARS foram avaliados antes e após o tratamento e foram expressos em mmol/L. Este estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética da UNOESC (protocolo nº 219.091). **Resultados:** Observou-se uma redução significativa ($p=0.01$) dos níveis de TBARS após 30 dias de consumo do suco detox probiótico. Antes do tratamento os voluntários apresentaram uma concentração sérica de TBARS de 14.0 ± 5.3 mmol/L e após o consumo 10.4 ± 4.0 mmol/L. Essa redução foi observada nos homens e nas mulheres. **Conclusão:** O suco detox adicionado de probiótico mostrou-se eficiente na redução da formação de TBARS e consequentemente da peroxidação lipídica. Este é um resultado importante uma vez que o desequilíbrio oxidativo é um dos fatores fisiopatológicos de inúmeras doenças. Os compostos fenólicos, carotenoides presentes no suco detox e a atividade antioxidante dos probióticos contribuíram beneficemente para a redução da peroxidação lipídica que consequentemente podem evitar ou amenizar comorbidades expressivas na população, como as cardiovasculares, diabetes, câncer, aterosclerose e obesidade. Desse modo, o suco mostrou-se ser um alimento promissor, eficiente e protetor nestas patologias.

Palavras-chaves: Probiótico; Suco; Peroxidação lipídica; Detox.

¹ Doutora, Universidade do Oeste de Santa Catarina, eliandra_bio@yahoo.com.br

² Graduado, Universidade do Oeste de Santa Catarina, bruno_delai@hotmail.com

³ Mestre, Universidade Federal da Fronteira Sul, beadasilvarosa@gmail.com

⁴ Mestre, Universidade Federal da Fronteira Sul, marafon_filo@hotmail.com

⁵ Graduanda, Universidade Federal da Fronteira Sul, greicykosvoski@gmail.com

⁶ Doutora, Universidade Federal da Fronteira Sul, margaretebagatini@yahoo.com.br

⁷ Graduada, Universidade do Oeste de Santa Catarina, jessika.nanda@bol.com.br

⁸ Doutor, Universidade do Oeste de Santa Catarina, eduardo.chielle@unoesc.edu.br