

AVALIAÇÃO DO EFEITO ANTI-INFLAMATÓRIO DE SUCO DETOX (GREEN SMOOTHIE) ADICIONADO DE PROBIÓTICO

Pesquisador(es): CHIELLE, Eduardo Ottobelli; MORAES, Júlia

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O suco detox é considerado um alimento funcional apresentando atividades antioxidantes, anti-inflamatórias e cardiometabólicas. Podem ser acrescidos probióticos que fornecem benefícios para a saúde quando administrados em quantidades adequadas e podem auxiliar no tratamento de doenças metabólicas como a obesidade, doenças cardiovasculares e a diabetes que tem em seu mecanismo fisiopatológico alterações em parâmetros inflamatórios. Este estudo avaliou o efeito anti-inflamatório e sobre parâmetros antropométricos em consumidores de um suco detox adicionado de probióticos. O suco verde foi preparado em condições assépticas com abacaxi, maçã verde, chá verde, hortelã, gengibre e água estéril com *Lactobacillus acidophilus* na concentração de 10^{10} UFC/ml. O grupo teste foi composto por 20 voluntários (10 mulheres e 10 homens), saudáveis, na faixa etária de 18 a 50 anos. Estes fizeram a ingestão de 200 ml do suco durante 30 dias ininterruptos. As medidas antropométricas e as concentrações de Interleucina-6 (IL-6), ADA (Adenosina deaminase), PCR-us (Proteína C reativa ultrasensível) e colesterol total (CT) e frações foram determinadas antes e após a ingestão do suco. Resultados: Foi evidenciado uma redução significativa nas concentrações de IL-6, PCR-us, ADA, CT e LDL. Houve aumento na concentração de HDL. Não houve diferença significativa nos dados antropométricos e na pressão arterial. Este estudo sugere que o suco detox adicionado de probiótico reduz parâmetros inflamatórios e consequentemente é um fator de proteção cardiovascular, sendo uma estratégia alimentar interessante.

Palavras-chave: Proteína C Reativa, Nutrição, Inflamação, Metabolismo.

E-mails: eduardo.chielle@unoesc.edu.br, juliawmoraes@gmail.com.

