

## AVALIAÇÃO DO EFEITO ANTI-INFLAMATÓRIO E SOBRE PARÂMETROS CARDIOMETABÓLICOS DE SUCO DETOX (GREEN SMOOTHIE) ADICIONADO DE PROBIÓTICO

Pesquisador(es): DE LAI, Bruno; CHIELLE, Ottobelli Eduardo

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O suco detox é considerado um alimento funcional devido a sua composição, apresentando atividades antioxidantes, anti-inflamatórias e cardiometabólicas. A estes sucos podem ser acrescidos probióticos, que são microrganismos vivos que em quantidades adequadas auxiliam no tratamento de doenças como a obesidade, doenças cardiovasculares e a diabetes tendo em seu mecanismo fisiopatológico alterações em parâmetros inflamatórios. Objetivo: O estudo avaliou o efeito anti-inflamatório e parâmetros antropométricos de um suco detox adicionado de probióticos. Métodos: O suco foi preparado em condições assépticas com abacaxi, maçã verde, chá verde, hortelã, gengibre e água estéril com *Lactobacillus acidophilus* na concentração de  $10^8$  UFC/ml. O grupo teste foi composto por 20 voluntários saudáveis, na faixa etária de 18 anos a 50 anos. Estes fizeram a ingestão de 200 ml do suco durante 30 dias ininterruptos. As medidas antropométricas e as concentrações de IL-6, ADA, PCR-us 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. Conclusão: Este estudo sugere que o suco detox adicionado de probiótico reduz parâmetros inflamatórios e conseqüentemente é um fator de proteção cardiovascular, sendo uma estratégia alimentar interessante.

Palavras-chave: Suco detox. Inflamação. Colesterol.

E-mails: eduardo.chielle@unoesc.edu.br, bruno\_delai@hotmail.com.

