

EFEITOS DA INGESTÃO DE AÇAÍ E DA ACEROLA SOBRE O PICO GLICÊMICO DE RATOS WISTAR

Evellyn Ferreira Ribeiro
Renata Rosa Barbosa
Nicole Dominique Falco
Bárbara Aparecida Fernandes Praseres
Roberta Nunes
Elemar Gomes Maganha
Bruna Kempfer Bassoli

O **açaí** (*Euterpe oleracea Martius*), espécie nativa da Amazônia e a **acerola** (*Malpighia glabra L.*), originária das Antilhas, América Central e norte da América do Sul, apresentam em comum a presença dos compostos fenólicos bioativos (CBAs), destacando-se o grupo dos flavonóides (antocianina e epigallocatequinas). Há relatos na literatura que os CBAs veiculados pelo suco dessas frutas podem apresentar efeitos benéficos à saúde, entre os quais destaca-se o possível mecanismo de atenuação da absorção de glicose em nível intestinal, devido à inibição de receptores intestinais desse carboidrato. Desse modo, foram conduzidos ensaios experimentais no CEULJI/ULBRA para avaliar os efeitos da ingestão do suco dessas frutas isoladamente ou em associação sobre o metabolismo de glicose de ratos machos Wistar antes e durante a administração de uma carga de glicose. Para tanto, constituiu-se quatro grupos experimentais com ratos privados de alimentação por 24 horas, os quais receberam por entubação gástrica antes e em conjunto com a carga de glicose 200 mg de glicose / kg água (grupo controle), polpa de açaí, de acerola ou das duas frutas (produzidas regionalmente e sem a adição de nenhum composto químico que pudesse interferir nos resultados) em associação em iguais proporções. A glicemia foi avaliada antes do início do tratamentos (glicemia basal), logo após o pré-tratamento (tempo 0) e nos instantes 5, 10, 15, 20 e 25 minutos após a administração da carga de glicose, através de um gota de sangue coletada da ponta da cauda, por amperimetria utilizando-se um aparelho automático que opera com fitas teste, o ACCU-CHEK. Observou-se um pico glicêmico aos 10 minutos e aos 20 minutos constatou-se que o açaí promoveu um pequeno aumento nesse pico em relação ao grupo água ($p < 0,05$), mas que a acerola não apresentou esse efeito, não interferindo no pico glicêmico. Além disso, observou-se que diante da administração dos dois sucos em associação houve uma redução do pico em relação ao grupo onde o açaí foi administrado isoladamente ($p < 0,05$). Assim, a utilização de sucos mistos, que se baseiam em uma fruta com poder de aumentar o pico glicêmico em associação com outra que não tem a mesma característica, apresenta-se como uma alternativa viável para não elevar ainda mais ou até mesmo reduzir (estudos ainda em andamento) o pico glicêmico após refeições, reduzindo a sobrecarga para o pâncreas e podendo constituir um fator a mais em direção à redução do risco e/ou controle do quadro de doenças crônico-degenerativas como o diabetes tipo II.

Palavras chaves: pico glicêmico. açaí. acerola