

ADMINISTRAÇÃO DO SUCO DE UVA EM ESTUDANTES DE UMA ESCOLA DA REDE ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE SAPEAÇU PARA VERIFICAÇÃO DE POSSÍVEL REDUÇÃO DOS NÍVEIS DE COLESTEROL TOTAL, LDL E HDL¹

Vanêz Ribeiro Tavares Pereira²; Gêssica Conceição Neves², Aline Clara da Silva³

A grande procura da humanidade por meios que favoreçam uma vida saudável tem impulsionado as pesquisas em busca de novas substâncias capazes de satisfazer tais necessidades. Entre estas substâncias encontram-se os polifenóis, destacando-se as pesquisas do resveratrol que está presente em diversas plantas, em especial na uva e seus derivados. O resveratrol é sintetizado naturalmente na planta sob duas formas isômeras: trans-resveratrol (trans-3,5,4'-trihidroxiestilbeno) e cis-resveratrol (cis-3,5,4'-trihidroxiestilbeno). O isômero trans-resveratrol é convertido para cis-resveratrol em presença da luz visível, pois, esta forma é mais estável. Pesquisas relatam que as dislipidemias são doenças que surgiram com a má alimentação e hoje atingem mais da metade da população mundial, nesse sentido é que foi desenvolvida essa pesquisa associando o consumo da uva à regulação do colesterol sérico, a partir do princípio ativo da uva, o resveratrol, que pode ser encontrado principalmente nas sementes das uvas. Estudos parecem indicar que o *resveratrol*, um antibiótico natural, produzido pela videira para proteger os cachos de uva contra fungos e umidade, tem revelado inúmeras aplicações na medicina, demonstrando que suas propriedades terapêuticas são eficazes no combate aos radicais livres e a hipertensão podendo ajudar a diminuir os níveis de lipoproteínas de baixa densidade, também conhecida como colesterol LDL e aumentar os níveis de lipoproteínas de alta densidade, o colesterol HDL. O LDL, principalmente no seu estado oxidado, pode acumular-se nas paredes dos vasos sanguíneos, levando à formação de placas de ateroma, essas placas podem evoluir para aterosclerose, que causa a obstrução dos vasos sanguíneos. O interesse de pesquisar o suco de uva se deu quando os pesquisadores observaram que os benefícios do resveratrol encontrado nos vinhos não poderiam ser aproveitados por todas as pessoas, já que por ser alcoólico, havia limitações em seu consumo. Ponto positivo para o suco de uva, que pode ser ingerido por qualquer pessoa, de todas as idades, e não apresenta efeito colateral nocivo. A presente pesquisa tem como objetivo verificar os níveis de colesterol total, LDL e HDL em estudantes de um colégio da rede Estadual do Município de Sapeaçu-Ba, antes e após administração de suco de uva, contendo resveratrol. Serão selecionados alunos que apresentam IMC superior aos estabelecidos para a faixa etária e com índices de perfil lipênico aumentados obtidos

¹Fruto de pesquisa em andamento do curso de Bacharelado em Biomedicina.

²Graduanda em Biomedicina da Faculdade Maria Milza - FAMAM vanez-tavares@hotmail.com; gessicabio@hotmail.com.

³Orientadora e professora da disciplina de Bioquímica Clínica na Faculdade Maria Milza - FAMAM

em um estudo epidemiológico realizado concomitantemente na mesma população. Uma vez selecionados, será feita a dosagem sérica de colesterol total, HDL e LDL nesses indivíduos, antes e após dieta contendo suco de uva.

Palavras-chave: Resveratrol; uva; colesterol.