



COMPARAÇÃO ENTRE DIETAS OCIDENTAL E MEDITERRÂNEA ATRAVÉS DE ANÁLISE LIPÍDICA EM MODELO EXPERIMENTAL COM RATOS WISTAR

DIOSTI, Géssica de Mattos (IC Medicina/FEPAR) LOVATO, Fernanda Christo (IC Medicina/FEPAR) MUSA, Nabil Khalil Muhd (FEPAR) LIDANI, Kárita Claudia Freitas (FEPAR, UFPR) MARQUES, Camila Moraes (IDC, UNIBRASIL) KUBRUSLY, Luiz Fernando (IDC, FEPAR)

A natureza e a quantidade de lipídios na dieta podem atuar como fatores protetores ou de risco para o acometimento cardiovascular. A utilização do azeite de oliva extra virgem (AO) na dieta, pelo seu poder antioxidante, tende a reduzir alterações séricas prejudiciais no perfil lipidico. Nesse sentido, a avaliação de dislipidemias a partir de um tratamento não medicamentoso é de grande relevância para prevenção e diminuição dos fatores de risco associados a mudanças metabólicas. O objetivo do estudo foi comparar efeitos de dietas ocidental e mediterrânea, através de alimentos normocalóricos (NC) e hipercalóricos (HC) associados ou não ao AO, a partir de análises sorológicas. Foram utilizados 27 ratos machos Wistar, por 90 dias, divididos em 6 grupos. A dieta do Grupo I (Controle Positivo) consistiu de ração NC para ratos contendo 18,03kJ/g e Grupo II NC+AO. O Grupo III (Controle Negativo) foi submetido a uma dieta HC denominada Dieta de Cafeteria, composta por ração padrão, amendoim, chocolate ao leite, biscoito maisena e gemas, totalizando 38,35kJ/g. O Grupo IV recebeu HC+AO e Grupo V foi submetido a dieta HC+AO em jejum (AOJ). Ao Grupo VI (D+AO) foi ofertada HC até o dia 45 para inducão de dislipidemia e então administrado AO até o dia 90. Foram realizadas coletas sanguíneas no dia 01 e ao final do experimento por punção cardíaca direta. As análises estatísticas foram feitas através do GraphPad Prism e utilizado o teste Mann-Whitney. Em relação aos resultados, observou-se maiores médias de peso no grupo NC em relação ao D+ AO (p=0,0317) e do grupo HC + AOJ em relação ao D + AO (p=0,0159). Quanto aos triglicerídeos, maiores médias foram observadas no grupo HC + AO (p=0.037) e D + AO (p=0.0195) se comparados ao grupo NC, o que demonstra a não eficácia terapêutica do AO se associado a dieta HC, ainda que a massa corporal se apresente reduzida em alguns casos. Apesar de não haver diferença significativa, maiores médias de LDL-colesterol foram encontradas no grupo HC + AO em relação ao D + AO (27,89mg/dL vs 14,63mg/dL, p=0,133), indicando um possível efeito protetor do AO contra danos oxidativos prévios. Para o HDL-colesterol, maiores valores foram encontrados no grupo HC + AOJ quando comparado ao D + AO (50,89mg/dL vs 42,36mg/dL, p=0,1905). Dessa forma, conclui-se que compostos polifenólicos presentes no AO contribuem para a redução da formação de radicais livres, relacionando-se com um major controle do dano oxidativo e maior eficácia quando associado a dietas balanceadas.

Palavras-chave: azeite de oliva extra virgem; dieta ocidental; dieta mediterrânea, perfil lipídico; ratos wistar.



