



EFEITOS DO CONSUMO DE JABOTICABA (*MYRCIARIA CAULIFLORA*) NOS FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Otavio Simões Giroto¹; Luiz José Valotto Neto¹; Renato Cesar Moretti Junior¹; Sandra Maria Barbalho².

1. Acadêmico do Curso de Medicina da Universidade de Marília, Marília, São Paulo.
2. Docente do Departamento de Biologia celular e hereditariedade do curso de Medicina da Universidade de Marília, Marília, São Paulo.

INTRODUÇÃO: A jaboticaba (*Myrciaria cauliflora*) tem despertado o interesse da comunidade científica, devido às suas propriedades terapêuticas. Esta fruta pertence à família *Myrtaceae*, é nativa do Brasil, e contém compostos bioativos com efeitos cardioprotetores.

OBJETIVO: Elucidar os efeitos do consumo de jaboticaba nos fatores de risco cardiovascular (FRCV).

MÉTODOLOGIA: Foi realizada uma revisão na base de dados *MEDLINE-PubMed* no período de 2014 a 2024, usando os descritores “*Myrciaria Cauliflora or Jaboticaba and High Blood Pressure or Cardiovascular Diseases*”.

RESULTADOS: Foram incluídos estudos sobre os efeitos da planta em FRCV. Dos 105 estudos encontrados, 10 foram selecionados. Constatou-se que a casca e a semente da jaboticaba são ricas em compostos fenólicos, como antocianinas e taninos hidrolisáveis (elagitaninos e galotaninos), associados a efeitos benéficos na saúde cardiovascular. **DISCUSSÃO:** Esses compostos, incluindo quercetina-3-O-rutinosídeo, cianidina-3-O-glicosídeo e elagitaninos, apresentam efeitos hipotensores ao inibir o influxo de cálcio através da membrana, ativar canais de K⁺ e estimular as vias NO/sGC/cGMP e AC/cAMP, como também a enzima conversora de angiotensina I. No perfil lipídico, a jaboticaba reduz triglicerídeos, colesterol total e LDL-c, e aumentou HDL-c, devido às fibras solúveis e antocianinas, que reduzem a absorção de lipídios e aumentam a excreção fecal de colesterol, também modula enzimas o metabolismo lipídico, como a lipase pancreática, lecitina colesterol acil transferase e lipoproteína lipase, reduzindo a oxidação do LDL-c. Além disso, influenciam na microbiota intestinal, promovendo a produção de ácidos graxos de cadeia curta e diminuindo a liberação de ácidos graxos livres. **CONCLUSÕES:** Os resultados sugerem que o consumo de jaboticaba pode reduzir os FRCV. Contudo, são necessários ensaios clínicos adicionais para validar esses achados e entender melhor os efeitos do consumo desta fruta em humanos.

PALAVRAS-CHAVE: Doenças Cardiovasculares; Compostos Fenólicos; Colesterol.