



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: Alimentos da sociobiodiversidade e desenvolvimento de produtos

EFEITO HIPOLIPIDÊMICO DO IOGURTE PROBIÓTICO SUPLEMENTADO COM EXTRATO DE ARAÇÁ VERMELHO

PEREIRA, Elisa dos Santos¹; RAPHAELLI, Chirle de Oliveira²; VIZZOTTO, Márcia³; PIENIZ, Simone⁴; FIORENTINI, Ângela Maria⁵;

1 Universidade Federal de Pelotas, lisaspereira@gmail.com

2 Universidade Federal de Pelotas, chirleraphaelli@gmail.com

3 Embrapa Clima Temperado, marciavizzotto@embrapa.br

4 Universidade Federal de Pelotas, nutrisimone@yahoo.com.br

5 Universidade Federal de Pelotas, angefiore@gmail.com

Introdução: O aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis tem incentivado o desenvolvimento de alimentos que proporcionem benefícios à saúde. *Psidium Cattleianum* Sabine (Myrtaceae), fruta nativa brasileira conhecida como araçá, já demonstrou efeitos benéficos à saúde, o que pode estar relacionado ao seu alto teor de compostos antioxidantes. Além disso, o consumo de alimentos probióticos também melhora o perfil metabólico dos indivíduos. O uso de probióticos favorece o equilíbrio e a reconstrução da microbiota intestinal e participa da modulação da resposta imune, competindo com patógenos por nutrientes e locais de ação, promovendo, assim, benefícios à saúde. Neste sentido, objetivou-se avaliar o potencial hipolipemiante de um iogurte probiótico suplementado com extrato de araçá-vermelho em um ensaio *in vivo* com camundongos. **Procedimentos metodológicos:** Um iogurte (leite UHT integral fermentado com *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (~7 log UFC/g) a pH 4,5-4,6) suplementado com o isolado probiótico *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* R7 (12 log UFC.g-1) (0,1%) e extrato etanólico (1:4, p/v) de araçá vermelho liofilizado AC87 (4%) foi preparado e armazenado sob refrigeração (~4 °C) até a análise. O extrato de araçá vermelho (AC87) contém ácidos fenólicos, como



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

ácido elágico, ácido cafeico e ácido gálico; e flavonoides, como catequina, procianidina B1 e quercetina. O iogurte foi testado em camundongos C57BL/6 machos obesos por 30 dias por gavagem e comparado com o grupo controle que recebeu uma dieta padrão sem iogurte (controle vs IPA). O experimento foi aprovado pelo Comitê de Ética e Experimentação Animal da Universidade Federal de Pelotas, Brasil (CEEA 18783-2020). Após a eutanásia, os parâmetros de colesterol total e LDL foram medidos usando kits comerciais da Labtest (Brasil), no analisador automático Cobas MIRA®. **Resultados:** Observou-se uma redução nos níveis de colesterol total, de $193 \pm 4,94 \text{ mg.dL}^{-1}$ no controle (solução salina) para o grupo tratado com IPA ($95,5 \pm 2,12 \text{ mg.dL}^{-1}$), proporcionando uma redução de aproximadamente 50%. Nos parâmetros de lipoproteína de baixa densidade (LDL), observou-se uma redução ainda mais significativa, de 55% ($145,6 \pm 1,97 \text{ mg.dL}^{-1}$ no controle vs. $64,8 \pm 1,13 \text{ mg.dL}^{-1}$ no IPA). **Conclusão:** Sugere-se que o iogurte suplementado com araçá-vermelho e probióticos (IPA) pode ser uma formulação promissora para a população que busca um alimento funcional, especialmente por estar relacionado a uma redução significativa nos parâmetros lipídicos. Estudos clínicos são encorajados para confirmar os resultados já verificados em testes *in vivo*.

Agradecimentos: À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (Código Financeiro 001) e apoio da PRPPG/UFPel.