



B0278

EFEITOS DO CONSUMO DE HIDROLISADO DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM PARÂMETROS SÉRICOS E NO ESTADO REDOX EM RATOS EXERCITADOS

André Felipe (Bolsista PIBIC/CNPq e FAPESP), Daniela Gasparetto e Prof. Dr. Jaime Amaya Farfan (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Aumento do estoque de glicogênio muscular (Tassi *et al.* 1998) e do tempo de exaustão (Pimenta *et al.* 2006) e redução dos triacilgliceróis (Bensabath 2009), são algumas das vantagens observadas em ratos exercitados que consumiram as proteínas hidrolisadas do soro do leite (Laboratório de Fontes Protéicas, FEA/Unicamp). O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do consumo do hidrolisado de proteínas de soro do leite na ação antioxidante e em alguns parâmetros séricos. Foram usados 84 ratos Wistar, divididos em sedentários, sedentários-exaustos, treinados e treinados-exaustos, sendo cada grupo subdividido em dietas com base protéica de: caseína, concentrado de proteínas do soro do leite e, seu hidrolisado (n = 7). Treinamento físico: corrida em esteira, cinco vezes/semana, conforme protocolo adaptado (Hohl *et al.*, 2009). O treinamento físico aumentou o tempo de exaustão e reduziu o nível sérico de ácidos graxos livres. O hidrolisado protéico do soro diminuiu o nível de ALT, mas os parâmetros séricos albumina, ácido úrico, creatinina, triacilgliceróis e AST não apresentaram diferenças significativas. De modo geral, o consumo da proteína do soro do leite hidrolisada apresentou vantagens fisiológicas no rato exercitado que foram totalmente explicadas por todos os parâmetros séricos selecionados.

Proteínas do soro do leite - Hidrolisado - Exercício físico