



B0356

ANÁLISE COMPARATIVA DO EFEITO DE EXTRATOS DE CITRULLUS LANATUS E CITRUS SINENSIS NA PRODUÇÃO DE ÓXIDO NÍTRICO EM PH ÁCIDO E SUA CORRELAÇÃO COM NÍVEIS DE ÁCIDOS ORGÂNICOS E POLIFENÓIS

Maria Angélica Suedan Souza Lima (Bolsista PIBIC/CNPq), Pablo G. Ferreira (Co-orientador) e Profa. Dra. Ione Salgado (Orientadora), Instituto de Biologia - IB, UNICAMP

O efeito benéfico da ingestão do suco de frutas para a saúde humana tem sido atribuído às atividades antioxidantes de seus ácidos orgânicos e fenólicos. Estudos recentes têm revelado que estes compostos são capazes de estimular a redução de nitrito em meio ácido gerando o radical óxido nítrico (NO) com função protetora ao trato gastrointestinal. O presente trabalho teve como objetivo comparar a atividade de redução ácida de nitrito do suco de laranja e melancia e relacioná-la com o conteúdo de ácidos orgânicos e fenólicos. Estes compostos foram identificados por HPLC usando uma coluna C18 de fase reversa com gradiente de metanol e ácido fórmico e a atividade de redução de nitrito foi determinada com eletrodo de NO. O suco de laranja mostrou maior atividade redutora de nitrito que o suco de melancia e uma maior quantidade de compostos fenólicos (34%), como a quercetina e a epicatequina, além de ácidos orgânicos, como o ascórbico. Estes compostos isolados estimularam a redução ácida do nitrito. Estes resultados sugerem que o efeito benéfico dos sucos de frutas pode também estar relacionado à capacidade de seus ácidos orgânicos e fenólicos em estimular a produção de NO a partir da redução ácida de nitrito.

Óxido nítrico - Polifenóis - Ácidos orgânicos