

## ATIVIDADE GASTROPROTETORA DO ÓLEO DE BURITI EM CAMUNDONGOS

Rafael Matos Ximenes<sup>1</sup>; Maria de Fátima Rodrigues<sup>2</sup>; José Wellinton da Silva<sup>2</sup>; Jucielma Silva Lima<sup>2</sup>; Bárbara de Azevedo Ramos<sup>2</sup>; Silvania Tavares Paz<sup>2</sup>; René Duarte Martins<sup>3</sup>

1 – Autor principal, docente, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE, rafael.ximenes@ufpe.br; 2 – Coautores, pós-graduação, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE; 3 – Coautor, docente, Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão, PE.

**Introdução:** As úlceras pépticas são lesões ulcerativas que ocorrem no trato gastrointestinal, ocasionadas pelo rompimento da mucosa e apresentam um mecanismo complexo de cicatrização. A terapêutica atual nem sempre é eficaz e possui diversos efeitos adversos. Neste contexto, os alimentos funcionais constituem uma importante alternativa terapêutica para as doenças do trato gastrointestinal. O óleo de buriti, obtido dos frutos da palmeira *Mauritia flexuosa* L.f. (Arecaceae), possui alto teor de compostos antioxidante com potencial para o tratamento de doenças gastrointestinais. **Objetivo:** Avaliar o efeito gastroprotetor do óleo de buriti em modelos murinos de lesão gástrica. **Métodos:** O óleo de buriti foi cedido pela Beraca Ingredientes Naturais S.A. As características físico-químicas e o perfil de ácidos graxos foram determinados seguindo os métodos da American Oil Chemists' Society. Para avaliação da atividade gastroprotetora foram utilizadas camundongos Swiss, fêmeas, com 8 semanas de idade, mantidas em ambiente controlado, com temperatura de 22 °C, umidade relativa do ar entre 45-65%, ciclo claro-escuro 12/12h, 15 trocas de ar por hora e livre acesso a água e ração extrusada. Todos os procedimentos foram aprovados pela Comissão de Ética no Uso Animal da UFPE (nº 0071/2019). O efeito do óleo de buriti (6,25, 12,5 e 25 mg/kg) foi avaliado nos modelos de lesão gástrica induzida por etanol. Além das áreas de lesão, foram determinados parâmetros inflamatórios e de estresse oxidativo, bem como a participação de óxido nítrico, prostaglandina E<sub>2</sub>, muco e grupos sulfidríla no mecanismo de gastroproteção. **Resultados:** Todos os parâmetros físico-químicos do óleo de buriti estavam em conformidade com os valores de referência. Os principais ácidos graxos encontrados no óleo foram os ácidos oleico e palmítico, com 77% e 17%, respectivamente. O tratamento com o óleo de buriti reduziu o dano gástrico em 52%, 71% e 72% nas doses de 6,25, 12,5 e 25 mg/kg, respectivamente. **Conclusão:** O óleo de buriti é rico em ácido oleico e compostos antioxidantes. O efeito gastroprotetor do óleo envolve a redução do estresse oxidativo, com participação parcial do óxido nítrico, mas é independente de prostaglandina E<sub>2</sub> e da produção de muco.

**Palavras-chave:** *Mauritia flexuosa*; Arecaceae; antioxidantes; Amazônia.