



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2020
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Efeito da presença de ocratoxina A (OTA) em suco de uva Concord sobre marcadores de danos oxidativos in vivo
<b>Autor</b>	JÚLIA ZANINI CAMPOS
<b>Orientador</b>	PAULA ROSSINI AUGUSTI

## **Efeito da presença de ocratoxina A (OTA) em suco de uva Concord sobre marcadores de danos oxidativos *in vivo***

**Autora:** Júlia Zanini Campos

**Orientadora:** Paula Rossini Augusti

**Instituição:** Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

**RESUMO** - O de suco de uva apresenta em sua composição compostos fenólicos com ações benéficas ao organismo, agindo especialmente como antioxidantes. No entanto, a uva e seus derivados, podem apresentar contaminantes conhecidos como micotoxinas, sendo a principal delas a ocratoxina A (OTA). Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo analisar o efeito da presença de OTA no suco de uva Concord sobre marcadores de estresse oxidativo em *Caenorhabditis elegans* (*C. elegans*). Os grupos experimentais utilizados para avaliação *in vivo* foram: controle ausência de suco, suco Concord livre de OTA e suco adicionado de OTA (1, 2 e 4  $\mu\text{g L}^{-1}$ ). A avaliação de dano oxidativo *in vivo* foi realizada utilizando o nematoide *C. elegans* através de exposição aguda (30 minutos). Após a exposição, foram avaliados a taxa de sobrevivência e a geração de espécies reativas de oxigênio (EROs). Todos os resultados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey para comparação de médias ( $p < 0,05$ ). A sobrevivência dos nematoides foi afetada pela presença de OTA no suco apenas na maior concentração (4  $\mu\text{g L}^{-1}$ ) quando comparado ao suco livre de OTA ( $p \leq 0,05$ ). Nesta mesma concentração de OTA, uma menor geração de EROs foi observada quando comparado ao suco sem a micotoxina ( $p \leq 0,05$ ). Este efeito da maior concentração de OTA no suco sobre a sobrevivência e geração de EROs em *C. elegans*, pode estar associado a ativação do mecanismo antioxidante endógeno, mediados pelas enzimas superóxido dismutase e catalase. Adicionalmente, este é o primeiro trabalho que avalia marcadores de estresse oxidativo em *C. elegans* e demonstra que a presença de OTA em suco de uva afeta marcadores de danos oxidativos em *C. elegans*.

**Apoio:** Programa de Iniciação Científica BIC UFRGS