



**XXXIII SIC** SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2021
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Efeito do suco de uva adicionado de ocratoxina A sobre marcadores de danos oxidativos em <i>Caenorhabditis elegans</i>
<b>Autor</b>	JÚLIA ZANINI CAMPOS
<b>Orientador</b>	PAULA ROSSINI AUGUSTI

## **Efeito do suco de uva adicionado de ocratoxina A sobre marcadores de danos oxidativos em *Caenorhabditis elegans***

**Autora:** Júlia Zanini Campos

**Orientadora:** Paula Rossini Augusti

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

**RESUMO** - O atual cenário de consumo de alimentos, destaca a busca por alimentos com propriedades benéficas à saúde, como o suco de uva. As propriedades benéficas atribuídas ao suco de uva são resultado de sua composição fenólica. No entanto, este alimento, pode apresentar ocratoxina A (OTA). A OTA é a principal micotoxina presente na uva e seus derivados e, é produzida por fungos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*. Diante deste contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da presença de OTA no suco de uva, sobre a geração de espécies reativas de oxigênio (EROs) e sobrevivência em *Caenorhabditis elegans* (*C. elegans*). Foram utilizadas amostras de suco de uva Concord, livre e adicionadas de OTA (1, 2 e 4 µg L<sup>-1</sup>). As amostras de suco foram submetidas a um ensaio agudo de toxicidade em *C. elegans* (30 minutos), para avaliar os parâmetros de sobrevivência e geração de EROs. A presença de OTA no suco de uva afetou os marcadores de estresse oxidativo avaliados ( $p \leq 0,05$ ) em *C. elegans*. A taxa de sobrevivência dos nematoides em presença de OTA foi afetada positivamente ( $p \leq 0,05$ ) quando comparado ao suco sem OTA. A geração de EROs no metabolismo dos nematoides foi menor no grupo onde a OTA foi adicionada ao suco em maior concentração (4 µg/L<sup>-1</sup>;  $p \leq 0,05$ ) quando comparado ao suco livre de OTA. Estes resultados estão possivelmente relacionados ao efeito hormético, acionado por enzimas antioxidantes endógenas, especialmente, superóxido dismutase e catalase, em presença de OTA. Assim, o presente estudo demonstra a importância de se avaliar a interação dos compostos benéficos e contaminantes presentes na dieta humana. Adicionalmente, este é o primeiro trabalho a avaliar marcadores de estresse oxidativo em *C. elegans* após consumo de suco de uva adicionado de OTA.

**Apoio:** Programa de iniciação científica BIC UFRGS