

098

EFEITO DE DIFERENTES SABORES SOBRE A NOCICEPÇÃO EM RATAS OVARIETOMIZADAS EXPOSTAS AO ESTRESSE CRÔNICO REPETIDO.

Ana Paula Aguiar, Leonardo Machado Crema, Luisa Amália Diehl, Edelvan Nunes, Linda Brenda Fidélis-Da-Silva, Marta Heis, Mauro Nör Billoredre, Simone Assis, Flávia Pederiva, Deusa Aparecida Vendite, Fernanda Fontella, Carla Dalmaç (orient.) (UFRGS).

A exposição a eventos estressantes provoca alterações na resposta nociceptiva. Estudos prévios do nosso laboratório demonstram que machos submetidos a estresse crônico repetido apresentam hipernocicepção, não havendo efeito em fêmeas. Acredita-se que haja a participação de hormônios gonadais nesse mecanismo. Além disso, há relatos na literatura de que a exposição a diferentes sabores influencia a modulação de respostas nociceptivas. O objetivo do nosso estudo foi verificar o possível efeito dos sabores doce e ácido sobre a nocicepção em ratas ovariectomizadas com e sem reposição de estradiol. Para tanto, foram utilizadas 80 ratas Wistar adultas ovariectomizadas divididas em 2 grupos: recebendo implante subcutâneo de estradiol ou de óleo de girassol (veículo). Posteriormente, 20 ratas de cada grupo foram expostas ao estresse repetido por contenção durante 40 dias, 5 dias/semana, 1h/dia. Um dia após a última sessão de estresse, as ratas foram habituadas a um novo tipo de alimento (*froot-loops*) e ao aparelho de *tail-flick*. Um dia depois, realizou-se uma medida basal do limiar nociceptivo no teste de latência de retirada da cauda, seguindo-se a exposição dos animais aos sabores e, imediatamente, repetiu-se o teste de latência. Uma ANOVA de medidas repetidas mostrou efeito antinociceptivo do doce e do ácido, além de interação estradiol-doce e ácido-estresse. Conclui-se que o estradiol acentua o efeito antinociceptivo associado ao estímulo gustativo doce, enquanto o estresse crônico repetido acentua o efeito antinociceptivo associado ao estímulo gustativo ácido. (BIC).