

Espécies reativas de oxigênio, como os ânions superóxido (O_2^-) e radicais hidroxila ($\cdot OH$), são responsáveis não só pelo envelhecimento, mas também pela ocorrência de várias doenças crônico-degenerativas. A combinação de nutrientes e da atividade antioxidante de frutos e verduras aparece neste contexto como um fator de prevenção a estas doenças, pois as pessoas não possuem a capacidade de produzir antioxidantes endógenos suficientes para agir contra os radicais livres. Frutos, não tão conhecidos pela população, como o araçá vermelho (*Psidium cattleianum* SABINE) e o guabiju (*Myrcianthes Pungens*), podem conter quantidades significativas de agentes antioxidantes, o que torna seu estudo válido, uma vez que pequena quantidade destes agentes é necessário para atrasar ou inibir as taxas de oxidação. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante destes dois frutos “in vivo” frente a toxicidade da cisplatina, um composto antitumoral, cuja toxicidade está diretamente ligada ao estresse oxidativo. Foram utilizados 4 grupos de 6 ratos cada, que receberam diferentes dietas: ração comercial (P); ração comercial + cisplatina (PC) ; ração comercial + cisplatina + araçá vermelho (PCAV) e ração comercial + cisplatina + guabiju (PCG), sendo que a quantidade de fruta fornecida foi estabelecida através de teste piloto, onde foi determinada a ingestão diária de 300g de fruto *in natura* para uma pessoa adulta de 70 kg. Esse valor foi calculado para o peso corpóreo dos animais e corrigido pelo teor de matéria seca. Os animais foram pesados a cada dois dias, para corrigir a quantidade dos frutos oferecida. Por sua vez a cisplatina foi injetada, via intraperitoneal, em dose de 5 mg/kg, 48 horas antes do final do experimento. Pode-se observar que a ingestão de tais frutas promoveu ação protetora frente a agressão da cisplatina principalmente no que se refere às taxas de glicose, de colesterol, de gordura no fígado, níveis de uréia e peso dos animais.