



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