

B0310

ATIVIDADE ANTIINFLAMATÓRIA DE EXTRATOS OBTIDOS A PARTIR DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS DE VARIEDADE DE UVA - PINOT NOIR

Anna Flavia Salomão Santos (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Carina Denny (Orientadora), Faculdade de Odontologia - FOP, UNICAMP

Descrição do estudo: A presença de compostos fenólicos com atividade biológica comprovada em uvas tintas justifica a pesquisa da atividade anti-inflamatória em resíduos sólidos, obtidos após o processo de vinificação. **Objetivo e metodologia:** O objetivo desse estudo foi avaliar a atividade anti-inflamatória do extrato de bagaço de uva - variedade Pinot Noir (PN). Dessa forma, o bagaço foi liofilizado e colocado em contato com uma mistura de etanol e água (80:20), 3 vezes. O material foi filtrado, o solvente evaporado e o extrato liofilizado e armazenado à -18°C. A avaliação química foi realizada por cromatografia de camada delgada e teor de fenóis totais (método de Folin-Ciocalteu). A avaliação da atividade anti-inflamatória do extrato foi realizada em camundongos Balb/c (n=06), através do modelo de edema de pata induzido por carragenina (via i.p.). Controles positivo (indometacina, 10 mg/kg) e negativo foram utilizados (NaCl 0,09%, 10mL/kg). As análises estatísticas entre os grupos foram realizadas utilizando análises de variância (ANOVA) seguida pelo teste de Dunnett ($p \leq 0,05$). **Resultados:** O teor de compostos fenólicos totais foi de $40,79 \pm 0,51$, expresso em mg/g (equivalentes em ácido gálico). O extrato na dose de 300 mg/kg foi capaz de inibir o edema induzido por carragenina em 60% a partir da primeira hora após a administração de carragenina, mantendo seu efeito até a quinta hora, com 83% ($p \leq 0,001$). O grupo controle positivo (indometacina) apresentou inibição máxima na quinta hora $p < 0,05$. Os resultados demonstram que o bagaço da uva PN é rico em compostos bioativos, podendo ser utilizado como fonte de substâncias com atividade anti-inflamatória.

Uva - Antiinflamatório - Pinot Noir