



RAÇÕES ENRIQUECIDAS COM *Schinus terebinthifolius*, UM ANTIOXIDANTE NATURAL COMO FONTE ANTIVIRAL

Istefany Florido Mendes Lopes, Carlos Eurico P. Ferreira Travassos, Daniela Barros de Oliveira

A alimentação corresponde a cerca de 70% dos custos da produção animal, visto que necessita ter níveis adequados de nutrientes para explorar a melhor capacidade digestiva do animal e alcançar lucratividade. Com a finalidade de que esses nutrientes sejam ingeridos, digeridos e absorvidos é incluído na dieta dos animais alguns aditivos, em que na sua maioria não são nutritivos, mas possuem a função de alterar as características biológicas e físico-químicas durante a fabricação, embalagem e o acondicionamento. Esses aditivos podem ser sintéticos ou naturais, dentre os naturais, os mais utilizados são os antioxidantes, em razão de preservar as características químicas por retardar a deterioração dos alimentos devido a oxidação de alimentos e dependendo das substâncias que constituem esse antioxidantes naturais, estas moléculas podem auxiliar no tratamento de infecções causadas por vírus como rotavírus. Desta forma, o objetivo da pesquisa baseou-se na adição de extratos dos frutos da pimenta rosa em rações de animais, devido seus efeitos benéficos ao organismo animal, como a ação antioxidante e antiviral. Os frutos da pimenta rosa foram coletados em Campos dos Goytacazes - RJ, lavados, secos em temperatura ambiente e foram dispostos a maceração estática com metanol por três semanas. Após esse período, o extrato foi filtrado e levado ao rota-evaporador, foram obtidos 274,6 g de extrato bruto que foi armazenado e refrigerado. No entanto, devido a pandemia, o fracionamento e os ensaios biológicos não foram realizados, por isso parte desse estudo foi feito através de pesquisas bibliográficas que se concentraram em entender o conceito de alimento funcional e como o uso da pimenta rosa na forma de aditivo alimentar pode reduzir as taxas de mortalidade e fortalecer o sistema imunológico dos animais, devido suas propriedades terapêuticas e antioxidantes. Essas características se dão principalmente pela presença de flavonoides extraídos de seus frutos, que possuem a capacidade de serem doadores de elétrons, estes reagem com os radicais livres, convertendo-os em produtos mais estáveis e finalizando a ação do radical em promover espécies reativas e instáveis eletronicamente. Esses dados são importantes para compreensão da proteção do DNA celular, dos lipídios e das proteínas dos danos causados por radicais livres e microrganismos patogênicos. Logo, a pimenta rosa pode ser uma poderosa ferramenta na prevenção de danos causados por vírus, uma vez que o comportamento antioxidante dos flavonóides atua na inibição de enzimas, destroem membranas celulares e previnem a interação e ligação do vírus às células desencadeando um mecanismo de autodefesa do hospedeiro.

*Instituição do Programa de IC, IT ou PG: UENF
Fomento da bolsa (quando aplicável): CNPq*

XIII Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica



UI Congresso Fluminense de Pós-Graduação

26° Encontro de Iniciação Científica da UENF

18° Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

14° Jornada de Iniciação Científica da UFF

21° Mostra de Pós-Graduação da UENF

6ª Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

6ª Mostra de Pós-Graduação da UFF

Desafios da Ciência no Pós-Pandemia