

EFEITO DA *SALVIA HISPANICA L.* SOBRE OS TRIGLICERIDES DE *DROSOPHILA MELANOGASTER*

¹Wilkison Mendes Lima, ¹Jessica Schiavini, ¹Suelen Rodrigues Oliveira da Silva, ²Ana Zilda Ceolin Colpo, ²Guilherme Cassão Marques Bragança, ²Vera Maria De Souza Bortolini

Os alimentos funcionais têm despertado grande interesse das indústrias e principalmente dos consumidores. A ANVISA define alimento funcional todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções metabólicas normais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produza efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde humana, devendo ser seguro para o consumo sem que haja supervisão médica. A chia, também conhecida como salvia espanhola, Artemísia espanhola, chia mexicana ou chia negra é uma planta herbácea anual que pertence à família *Lamiaceae*, seu nome deriva do *nahuatl chain* que significa oleoso. Há séculos a chia vem sendo cultivada no México e suas sementes tem embebidas em água, lácteos, sopas ou suco de frutas para seu consumo. Estudos com a chia ainda são raros, sendo poucas pesquisas disponíveis avaliaram a matéria prima. Alguns autores realizaram diversos estudos visando comprovar os efeitos benéficos que essa semente pode oferecer a saúde humana. Alguns estudos sugerem que uma ingestão de 25g/dia da semente de chia durante sete semanas eleva os níveis plasmáticos de ácido α -linolêico e ácido eicosapentaenóico em mulheres pós-menopausa. Segundo avaliação de suas propriedades e possíveis utilizações percebeu se que esta possui um elevado valor nutricional com alto conteúdo de ácido α -linolênico(ω -3) e linoleico, antioxidantes, proteína, além da fibra solúvel dietética pectina, que tem grande poder de saciar. Para testar o efeito da *Salvia hispanica L.* foi utilizado como modelo experimental a *Drosophila melanogaster*. As *Drosophila melanogaster* foram criadas e desenvolvidas no Laboratório de Farmácia da URCAMP, durante a disciplina de Nutrição Experimental. Foram acondicionadas em frascos de vidro e mantidas em estufa com temperatura de 25°C e ciclo claro/escuro de 12 hrs. O meio de cultura foi constituído de uma mistura padronizada de 10% de agar, 5% de fermento, 18,33% de farinha de milho, 0,0005 de nipazol, 0,46% de solução ácida, conforme o método descrito por Morris, representando o grupo controle, a dieta de intervenção com 10%, 20% e 30% de farinha de chia. Os frascos foram sincronizados um dia antes de colocar as moscas no tratamento para que todas tivessem a mesma idade. As moscas foram tratadas com dieta preparadas com farinha de chia, por três dias e no quarto foram sacrificadas para análises bioquímicas. Foram separadas por sexo, tratadas e congeladas para a análise bioquímica. Os resultados com a farinha de chia foram significativos para ambos os sexos, predominando o melhor resultado na dieta dos machos com 30% da farinha de chia. Conclui-se que a chia obteve efeito benéfico sobre os níveis de triglicérides das *Drosophilas.*, em ambos os sexos. É comprovado

¹ Discente do Curso de Nutrição da Urcamp

² Prof. Doutores do Curso de Nutrição da Urcamp

que a chia (*Salvia hispanica L.*) é uma boa fonte de gordura poli-insaturada, de ômega-3 e de ômega-6, assim como de fibras e proteínas, e apresenta altos teores de compostos fenólicos com atividade antioxidante.

Palavras chave: *Drosophila melanogaster*; chia; triglicérides.