

## FRUTAS COMUNS NA REGIÃO AMAZÔNICA QUE POSSUEM ATIVIDADES ANTIINFLAMATÓRIAS PELA PRESENÇA DE POLIFENÓIS, UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Lorena Cristina Nunes de Almeida<sup>1</sup>; Janete de Souza Pereira<sup>1</sup>; Jéssica da Silva Marvão<sup>1</sup>; Rosely Belo Leal<sup>1</sup>; Marcieni Ataíde Andrade<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Farmácia; <sup>2</sup>Doutra em Ciências Farmacêuticas

lorena.cna@hotmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

**Introdução:** Os alimentos que consumimos no dia a dia podem interferir nas reações inflamatórias, provocando-as ou minimizando seus efeitos. Dentre os alimentos que oferecem maiores benefícios, destacam-se as frutas que são ricas em polifenóis, tendo como um dos principais grupos polifenólicos os flavonoides, devido à sua potente ação antioxidante e atividades de eliminação de radicais livres, além de serem excelentes antiinflamatórios podendo inibir e/ou induzir uma grande variedade de enzimas envolvidas na atuação da resposta inflamatória. **Objetivos:** Encontrar e evidenciar os benefícios das frutas que compõe o cardápio amazônico; buscar estudos que comprovem as atividades antiinflamatórias de frutas comuns na região amazônica, além de disseminar o conhecimento sobre as propriedades antiinflamatórias e demais benefícios de frutas consumidas com frequência pela população. **Métodos:** Foi realizada revisão de literatura no banco de dados Scielo, Portal da Capes e Bireme utilizando os seguintes descritores: antiinflamatórios, Amazônia, atividades, frutas, manga, açaí, acerola, cupuaçu, bacuri, flavonoides, polifenóis, antocianinas, substância bioativa; e suas combinações. **Resultados/Discussão:** Dentre as frutas regionais, destacam-se as que possuem um teor de polifenóis elevado, como: a) Manga: fruta quimicamente rica em diferentes classes de compostos fenólicos tais como antocianinas, flavonóis, heterosídeo xantônico. Estudos farmacológicos demonstraram que extratos da mangueira possuem atividades antiinflamatórias. b) Acerola: possuem atividade antiinflamatória e capacidade antioxidante pela presença de antocianinas, promovem também vasodilatação e atuam na prevenção da hiperglicemia estimulando a secreção de insulina. Recentemente, foi constatado o seu efeito inibitório através da cianidina, delphinidina, pelargonidina, petunidina e malvidina na proliferação de células humanas cancerígenas, originadas em diferentes partes do corpo: estômago, cólon, mama, pulmão e sistema nervoso central. c) Açaí: A polpa apresenta elevado valor energético e possui vários antioxidantes, mas as antocianinas, proantocianidina e outros flavonoides são os fitoquímicos predominantes. Foi comprovado que o extrato tem ação antiinflamatória, antioxidante, anti-hipertensivo, além de reduzir o colesterol e diminuir a resistência insulínica. d) Bacuri: São ricas em compostos fenólicos, especialmente xantonas, benzofenonas e biflavonoides. Entre as diversas atividades biológicas demonstradas por este biflavonoides pode-se citar atividades antiinflamatória, antiviral e anticâncer. e) Cupuaçu: Yang et al. (2003) identificou uma série de flavonoides nessa fruta e em maior quantidade as epicatequinas que auxiliam na recuperação de células e agem nos radicais livres. **Conclusão:** A presença de polifenóis como flavonoides e catequinas em frutas consumidas com frequência na região amazônica mostra que tais alimentos podem ser usados como antiinflamatórios e antioxidantes, dentre os demais benefícios que cada fruta listada no presente trabalho pode trazer. Faz-se necessário, ainda, maiores pesquisas no assunto para evidenciar as propriedades exatas e o tratamento correto que cada fruta deve receber para que tenham efetividade nas atividades apresentadas.