

# RESUMO EXPANDIDO

**Categoria**

Simpósio Temático 06 - Biodiversidade e Biotecnologia

## **LEVANTAMENTO DA UTILIZAÇÃO DO PEQUI (*Caryocar brasiliense Camb.*) COMO AGENTE ANTIOXIDANTE NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS**

Erick de Oliveira Lemes (UEG)

O cerrado é um patrimônio de recursos naturais renováveis, com espécies frutíferas, com características peculiares e intensa. Os seus frutos possuem potencial de exploração internacional e nacional, o que desperta o interesse das indústrias, sejam alimentícias, farmacêuticas ou de cosméticos em desenvolver inovações em seus produtos utilizando como matéria prima o que está disponível no cerrado e também existe o interesse crescente dos consumidores por produtos que são provenientes deste local (MORZELLE et al., 2015). A população do centro-oeste em principal, consome regularmente os frutos de espécies deste ecossistema, tanto na forma em natura como após o processamento, que é o caso de sucos, sorvetes, pães, bolos entre outros. As espécies de plantas do cerrado possuem aplicação tanto nas indústrias de alimentos como também nas de medicamentos, por possuírem alto interesse biotecnológico (OLIVEIRA; ROCHA, 2008). Os frutos do cerrado possuem um elevado potencial para ser empregado na alimentação da população, levando em consideração os seus benefícios, entretanto, para a utilização destes de forma correta, sem riscos para a saúde da população é necessário estudo sobre as possibilidades de processamento e aplicabilidade na indústria alimentícia, para que um número maior de indivíduos possa usufruírem dos benefícios destes produtos (OLIVEIRA, 2011). O *Caryocar brasiliense Camb.*, conhecido popularmente pela população local pelo nome popular de pequi, possui alto valor econômico e nutricional, conhecido por muitos como ouro do cerrado. Este fruto é encontrado em todo o cerrado brasileiro, encontrado principalmente nos estados de Goiás, Mato Grosso, Piauí, Pará, Minas Gerais, Tocantins e Maranhão (MOURA; CHAVES; NAVES, 2013). O pequi possui polpa amarela, sabor característico e aroma

# RESUMO EXPANDIDO

forte, em Goiás é utilizado na culinária como um tempero no preparo do arroz, frango e na produção de licores. Fator importante para o aumento do consumo deste fruto é a busca deste já processados pela indústria, culminando no aumento de tecnologias para o processamento destes com qualidade para o consumo (BRASIL, 2002). O Caryocar brasiliense Camb., possui atividade antioxidante, conforme estudos realizados, o consumo de pequi regularmente pode agir de forma a minimizar esse desequilíbrio, com a diminuição do nível de radicais livres no organismo humano, possibilitando o aumento de antioxidantes, substância benéfica para os seres humanos para retardar o envelhecimento e a perda de neurônios (CARVALHO; PEREIRA; ARAÚJO, 2015). As principais doenças neurodegenerativas são a doença de Alzheimer e a doença de Parkinson, leva perda de função e estrutura neuronal, é um grave problema de saúde pública, o número de casos cresce a cada ano. Estas são associadas ao desequilíbrio entre a produção de radicais livres e antioxidantes. Os radicais livres são capazes de modificar as moléculas de DNA, carboidratos, proteínas e lipídios, possibilitando apoptose e o desenvolvimento de patologias (SILVA; FERRARI, 2011). O presente estudo objetivou discutir a utilização do pequi (Caryocar brasiliense camb.), como agente antioxidante na prevenção de doenças neurodegenerativas. O estudo foi composto por um conjunto de publicações contidas em periódicos, livros-textos, monografias, dissertações e teses. A coleta foi realizada nas bases eletrônicas Scielo (Scientific Electronic Library Online), BIREME (Biblioteca Regional de Medicina), BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), PUBMED e LILACS (Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências Sérias e da Saúde) e publicações como monografias, dissertações e teses disponíveis eletronicamente, bem como livros-textos no período de 2000 a 2016. Para avaliação inicial foi realizada leitura dos resumos, com finalidade de selecionar aqueles que se adequaram aos objetivos da pesquisa. Foram utilizadas 60 publicações, sendo destes selecionados apenas 30 que corresponderam aos critérios de inclusão. Os descritores utilizados foram “ importância do cerrado; utilização do Caryocar brasiliense camb., como agentes antioxidantes; prevenção de doenças neurodegenerativas; principais doenças neurodegenerativas; doença de Alzheimer; doença de Parkinson”, todos os descritores foram pesquisados tanto em língua portuguesa como inglesa. Com a realização deste estudo foi possível concluir que o pequi (Caryocar brasiliense camb.), é um agente antioxidante, combate os radicais livres no organismo, com o retardamento do envelhecimento e prevenção de doenças

# RESUMO EXPANDIDO

neurodegenerativas, como a doença de Alzheimer e doença de Parkinson, o fruto é obtido no cerrado e utilizado amplamente na culinária pela população local.

**Palavras Chave:** Caryocar Brasiliense Camb.; Doenças Neurodegenerativas; Cerrado; População

## **Referências:**

BRASIL, Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. 1 ed. 140 p. 2002.

CARVALHO, L. S.; PEREIRA, K. F.; ARAÚJO, E. G. Características botânicas, efeitos terapêuticos e princípios ativos presentes no pequi (Caryocar brasiliense). Arq. Ciênc. Saúde UNIPAR, v. 19, n. 2, p. 147-157, 2015.

OLIVEIRA, D. L. Viabilidade econômica de algumas espécies medicinais nativas do cerrado. Estudos, v. 38, n. 2, p. 301-332, 2011.

OLIVEIRA, D. L.; ROCHA, C. Alternativas sustentáveis para a merenda escolar com o uso de plantas do cerrado, promovendo educação ambiental. Rev. Eletrônica Mestr, Educ. Ambient., v. 21, p. 35- 53, 2008.

MOURA, N. F.; CHAVES, L. J.; NAVES, R. V. Caracterização física de frutos de pequizeiro (Caryocar brasiliense camb.) do cerrado. Rev. Árvore, v. 37, n. 5, p. 905-912, 2013.

MORZELLE, M. C. et al. Caracterização química e física de frutos de curriola, gabioba e murici provenientes do cerrado brasileiro. Rev. Bras. Frutic., v. 37, n. 1, p. 96-103, 2015.

SILVA, W. J. M.; FERRARI, C. K. B. Metabolismo mitocondrial, radicais livres e envelhecimento. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., v. 14, n. 3, p. 441-451, 2011.