



ESTUDO DESCRITIVO SOBRE O USO DE FOLHAS DA BATATA-DOCE E POTENCIAL PARA REDUÇÃO DE EFEITOS OXIDATIVOS (COMUNICADO)

SALASAR, Thaís Cristina Coelho de Ornelas¹; HORN, Roberta Cattaneo²; GOLLE, Diego Pascoal³; KOEFENDER, Jana; QUATRIN⁴, Andreia⁵; RÉGIO, Carolina Peraça Pereira⁶; SALAZAR, Rodrigo Fernando dos Santos⁷

Resumo: A batata-doce é um vegetal de cultivo mundial. É distinta pela forma, sabor, textura e cor da raiz tuberosa. Além disso, observa-se que dentre os diversos compostos fitoquímicos presentes nas folhas desse tubérculo, os que possuem maior número de atividades biológicas reconhecidas são os compostos fenólicos. Eles têm atraído cada vez mais atenção como potenciais agentes para a prevenção e tratamento de doenças relacionadas ao estresse oxidativo (EO), o qual é causado pelo aumento das Espécies Reativas (ERs) que são moléculas altamente instáveis e reativas que danificam proteínas, lipídios e DNA. Para evitar que ocorra o EO, é necessário um equilíbrio entre as ERs e antioxidantes no organismo, haja vista que, de acordo com Food Ingredients Brasil a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, classifica "antioxidante" como a substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa no alimento. Por isso é de extrema importância o consumo de alimentos que contenham substâncias antioxidantes, a fim de evitar que ocorra o EO e não acelerar o processo de envelhecimento celular. De acordo com a literatura, já foi observado que o efeito do consumo de folhas de batata-doce sobre os marcadores de estresse oxidativo num determinado grupo de pessoas, aumentou a concentração plasmática total de polifenóis e ação antioxidante total, reduzindo os marcadores de dano oxidativo. A literatura etnofarmacológica registra o uso do chá das folhas de batata-doce para aumentar a lactação, sendo seu uso recomendado como alimento-remédio e indicado contra a deficiência de vitamina A. Na saúde bucal as folhas agem, beneficemente, sobre dor de dente, feridas na boca, hemorragia, abscessos, inflamações na gengiva aftas e na redução da reprodução de bactérias cariogênicas. Deste modo, devido à preferência pelo consumo das raízes da batata-doce, a parte aérea costuma ser descartada ou fornecida como ração para animais. Entretanto, em algumas partes do mundo, há populações que utilizam suas folhas da mesma forma que se consome outras hortaliças, fato que tem motivado a investigação dos constituintes químicos da referida parte vegetal, haja vista a necessidade de uma alimentação sadia, rica em nutrientes, a qual pode ser alcançada com partes de alimentos que, normalmente são desprezadas, tais como cascas, talos e folhas, podendo levar ao aproveitamento integral dos alimentos, diminuindo os gastos com alimentação e melhorando a qualidade nutricional do cardápio. Porém, esse consumo integral de alguns alimentos e nutrientes, ainda caminha a passos lentos. *Apoio: Simbiose Biotecologia; SDECT-RS; Polo de Inovação Tecnológica do Alto Jacuí; Unicruz; Banco Mundial.*

Palavras-chave: *Ipomoea Batatas Lam (L).* Antioxidante. Estresse Oxidativo.

¹ Mestranda PPGAIS- Unicruz-Unijui. GIPS (Unicruz). E-mail: thaisornelas3@hotmail.com

² Prof. Tit. II da Unicruz – GIPS. E-mail: rcattaneo@unicruz.edu.br

³ Prof. Tit. II da Unicruz – GIPS. E-mail: dgolle@unicruz.edu.br

⁴ Prof. Tit. III da Unicruz – GIPS. E-mail: jkoefender@unicruz.edu.br

⁵ Bolsista Polo/Simbiose/Unicruz. E-mail: deiaquatrin@gmail.com

⁶ Acadêmica do Curso de Biomedicina da Unicruz – Bolsista IC- PACPT. E-mail: regiocarol@gmail.com

⁷ Prof. Tit. I da Unicruz – GIPS. E-mail: rsalazar@unicruz.edu.br