

EFEITOS COMPARATIVOS DO ÓLEO DE SOJA E ÓLEO DE COCO SOBRE O METABOLISMO HEPÁTICO DE LIPÍDIOS EM RATOS. *Cíntia Roehrig, Ana M. Feoli, Adriane H. Krüger, Karine B. de Souza, Luciane Silva, Flúvia M. Jardim, Liane N. Rotta, Marcos L. S. Perry* (Departamento de Bioquímica, ICBS, UFRGS).

A importância dos fatores nutricionais no desenvolvimento da doença cardíaca coronariana em humanos é bem estabelecida. Dietas ricas em colesterol e/ou lipídios saturadas causam hipercolesterolemia em várias espécies. Estudos indicam que o nível de colesterol LDL, bem como a concentração total de colesterol, são aumentados pela gordura saturada da dieta. Entretanto, outros trabalhos indicam que os ácidos graxos saturados não podem ser considerados os únicos responsáveis por estes níveis, porque diferenças no comprimento da cadeia destes parece influenciar diferentemente a concentração plasmática de colesterol. Os ácidos mirístico e láurico estão presentes em maior percentual no óleo de coco e têm sido relacionados como os principais ácidos graxos hipercolesterolêmicos. Estes efeitos foram obtidos a partir de experimentos utilizando ratos como animais experimentais, quando utilizado óleo de coco 25% e colesterol 1%. Assim, nosso objetivo foi verificar se a utilização de óleo de coco sem acréscimo de colesterol também apresentaria efeitos hipercolesterolêmicos comparado à dieta com óleo de soja sem o acréscimo de colesterol. Além disso, comparamos o efeito destas dietas sobre oxidação a CO₂ e síntese de lipídios a partir de D[U-14C] Frutose, oxidação a CO₂ e síntese de lipídios e conversão a proteínas a partir de [U-14C] Glicina e determinação de triglicérido e colesterol hepático. Assim, utilizamos ratos wistar, sendo que o grupo controle recebeu como fonte de lipídios da dieta 20% de óleo de soja e o grupo experimental, 20% de gordura de coco. Incubamos tecido hepático com 10mM de frutose e como precursor radioativo, D[U-14C] Frutose, usando o tampão KRB. O mesmo procedimento foi realizado com 1mM de glicina e precursor radioativo [U-14C] Glicina, utilizando tampão fosfato. Os triglicérides foram determinados pelo método colorimétrico de Soloni e o colesterol, pelo método enzimático de Trinder. A radioatividade de CO₂, lipídios e proteínas foi determinada por contador de cintilação líquida. Os resultados indicam que a adição de óleo de coco comparada à adição de óleo de soja não apresentou diferenças significativas nos parâmetros analisados. Entretanto, baseados em outros experimentos citados na literatura que mostraram efeito sinérgico de óleo de coco acrescido de colesterol na hipercolesterolemia, o próximo passo será a adição de colesterol as dietas com óleo de soja e óleo de coco e verificação se o aumento de colesterol e triglicérido ocorre devido ao aumento da síntese de lipídios.