



## **EFEITO DO CONSUMO DE ABACATE LIOFILIZADO EM COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS AVALIADOS EM HAMSTERS**

Martinez-Flores HE<sup>1</sup>, Gonzalez-Montoya M<sup>1</sup>, Rodiles-Lopez JO<sup>1</sup>, Garnica-Romo MG<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Química Farmacobiología. Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo. Morelia, Mich., México. E-mail: hedu65@hotmail.com <sup>2</sup>Facultad de Ingeniería Civil. Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo. Morelia, Mich., México

O abacate tem um elevado teor de ácidos graxos mono-insaturados e poliinsaturados, também contém fibras e proteínas. Liofilização é uma ótima alternativa para a conservação do abacate, sem causar comprometimento nutricional e sensorial. A finalidade deste estudo foi avaliar o efeito de abacate liofilizado na redução do colesterol e triglicerídeos séricos em hamsters. Foi usado abacate liofilizado elaborado pela empresa Alimentos Si o Si (Morelia, Mich., México). Para o ensaio biológico foram utilizados cinco grupos de hamsters adultos, os quais foram alimentados com as seguintes dietas (que continham quantidades semelhantes de nutrientes): uma dieta de referência com base nas disposições do American Institute of Nutrition para animais de laboratório, uma dieta que incluía 10% de óleo de coco e 2% de colesterol para induzir um quadro de hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia, dieta contendo óleo de abacate, uma dieta contendo proteína e fibra de abacate, e uma dieta do produto liofilizado inteiro de abacate. Os dados foram analisados com o software SAS v. 9.0. O abacate liofilizado apresentou um conteúdo de fibra de 19,4%, a proteína de 4%, de minerais 7%, de hidratos de carbono 9% e lipídeos de 60%, dos quais 15,8% foram saturado, 71,5% de monoinsaturados e 12,3% de poliinsaturados. O colesterol diminuiu 6% no grupo que consumiu abacate liofilizado; os outros grupos não mostraram nenhuma diminuição do colesterol no sangue, mas foram eficazes na redução dos triglicerídeos, os animais que consumiram a dieta de óleo de abacate mostrou um decréscimo de 23% de triglicerídeos, também o grupo que incluía a dieta de abacate contendo níveis mais elevados de fibra e de proteínas, mostraram uma diminuição de 46% e dieta do abacate liofilizado mostrou um decréscimo de 76% em triglicerídeos. O abacate inteiro liofilizado apresentou maiores teores de fibra, proteína e lipídios insaturados, que contribuíram para o efeito sinérgico na diminuição dos triglicerídeos e colesterol. O abacate liofilizado pode ser uma excelente opção para pessoas com dislipidemia ou doença cardíaca.