



DOI: <http://dx.doi.org/10.21270/archi.v7i0.3910>

EFEITOS BENÉFICOS DO CAMU-CAMU RESULTAM DA SUA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE

SILVA, J. C. (UNIP – Universidade Paulista); NAKAMUNE, A. C. M. S. (UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"); CHAVES NETO, A. H. (UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"); NATHÁLIA, O. V. (UNIP - Universidade Paulista - Campus Araçatuba); TAYANE, M. A. (UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"); GOMES, M. A. (UNESP Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho")

Tema: Ciências Básicas

O Camu-camu (*Myrciaria dubia*; Myrtaceae), também chamado de camucamu, caçari, araçá-d'água, ou ainda camocamo, é uma árvore frutífera da Amazônia que produz frutos globulares, de coloração avermelhada, consumidos pelos índios no estado natural e por outras populações na forma de suco e geleias. O objetivo da presente revisão de literatura foi verificar se os efeitos benéficos do Camucamu estão associados à sua capacidade antioxidante. Para tanto foi realizado levantamento nas bases de dados PubMed e Scielo, utilizando os seguintes descritores: *Myrciaria dubia*, *Myrciaria dubia* X Oxidative stress, *Myrciaria dubia* X Antioxidant, Camu Camu, Camu Camu X Oxidative stress e Camu Camu X Antioxidant. Dos 28 artigos encontrados, entre os anos de 2008 e 2018, sete foram selecionados. Todos os trabalhos relataram o elevado poder antioxidante do Camu-camu, em diferentes formas de preparo, atribuído ao elevado teor de vitamina C e flavonoides. Foi também relatado que em ratos com diabetes induzido por estreptozotocina, tratados com extrato de camucamu, as concentrações plasmáticas de triacilgliceróis, colesterol total e frações foram semelhantes às de ratos não diabéticos, sendo esses efeitos atribuídos a um aumento da capacidade antioxidante plasmática e redução da peroxidação lipídica promovidos pelo Camu-camu. Outro relato aponta a melhora em marcadores do processo inflamatório, dos danos oxidativos aos lipídeos e ao DNA, quando voluntários adultos, fumantes, receberam suco de Camu-camu durante sete dias. Também nesse relato a melhora do processo inflamatório foi atribuída aos antioxidantes da fruta. Estudos "ex vivo" conduzidos com eritrócitos de camundongos pré incubados com Camu-camu e expostos ao peróxido hidrogênio, demonstraram mais uma vez o efeito protetor da fruta. Após a análise dos artigos pôde-se concluir que o Camu-camu apresenta efeitos benéficos, que estão associados ao elevado teor de antioxidantes.

Descritores: *Myrciaria dubia*; Oxidative Stress; Antioxidant; Camu Camu.