

P 1807**Efeitos do aquecimento em dietas obesogênicas na indução da obesidade e desordens relacionadas**

Amanda Rodrigues de Vargas; Rafael Calixto Bortolin; Paloma Rodrigues Chaves; Alexandre Kleber Silveira; Kátia da Boit Martinello; Juciano Gasparotto; Carlos Eduardo Schnorr; Thallita Kelly Rabello; Daniel Pens Gelain; José Cláudio Fonseca Moreira - UFRGS

De acordo com a OMS, a obesidade está aumentando em todo o mundo principalmente devido a um estilo de vida sedentário e aumento do consumo de alto teor calórico e alimentos processados. Além disso, as dietas modernas são uma grande fonte de produtos finais de glicação avançada (AGES), que são compostos formados no alimento durante o processo de aquecimento. A obesidade, bem como AGES provenientes da dieta são conhecidos por contribuir para o aumento do estresse oxidativo e promover inflamação, os quais são associados com diversas doenças. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o papel do aquecimento em duas dietas obesogênicas na indução da obesidade e desordens relacionadas. Ratos Wistar machos (8 semanas) foram divididos em seis grupos (n = 9): Controle, dieta hiperlipídica (DH) e dieta hiperlipídica com alto teor de sacarose (DHS), que foram aquecidas ou mantidas ao natural. As dietas foram fornecidas por 18 semanas e após foram analisadas desordens metabólicas associadas a obesidade tais como, resistência a insulina, níveis de glicose em jejum, bem como, relações de preferência alimentar, índice de adiposidade e níveis de gordura no fígado. AGES foram quantificados na dieta e nas fezes dos animais, e quanto a sua concentração sérica foram mensurados níveis de N-(carboximetil-lisina). Análises do perfil inflamatório sorológico também foram realizadas. Em relação a preferência alimentar, DH foi a única dieta onde o aquecimento tornou os alimentos mais palatáveis. DHS e DH aquecida foram a mais eficiente na promoção da obesidade o que foi demonstrado a partir do elevado índice de adiposidade associado ao maior peso corporal total, assim como também apresentaram maior índice de glicose em jejum. DH aquecida obteve maior nível de triglicerídeos no fígado. AGES mensurado em DH e DHS aquecida são mais elevados que o controle, bem como, quando quantificados nas fezes. Carboximetil-lisina se mostrou mais elevada que o controle em todas as dietas. Dados de resistência a insulina mostram um maior índice HOMA-IR em DH aquecida e DHS em relação as demais dietas. O perfil inflamatório dado por uma taxa TNF α /IL-10 não apresentou diferença significativa entre as dietas. Em suma, a dieta hiperlipídica baixa em sacarose ao ser aquecida se mostrou capaz de intensificar as disfunções associadas a obesidade, diferentemente da dieta hiperlipídica alta em sacarose. Podemos, no entanto, associar essa intensificação com a alta palatabilidade desta dieta. Unitermos: Obesidade; AGES; Dietas