



EFEITO DA PRESENÇA DE OCRATOXINA A EM VINHO TINTO SOBRE SOBREVIVÊNCIA E MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO EM *CAERNORHABDITIS ELEGANS*

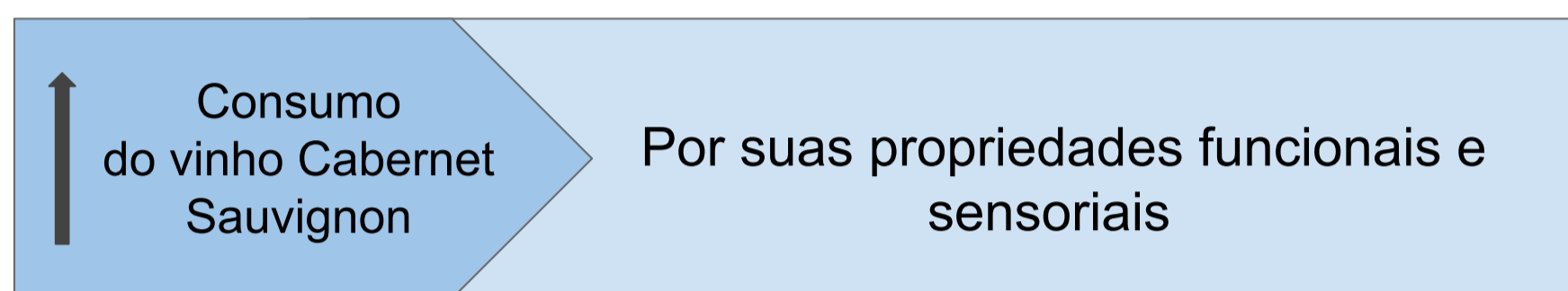
Isabella Ubatuba de Faria Ribeiro¹, Paula Rossini Augusti²

Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

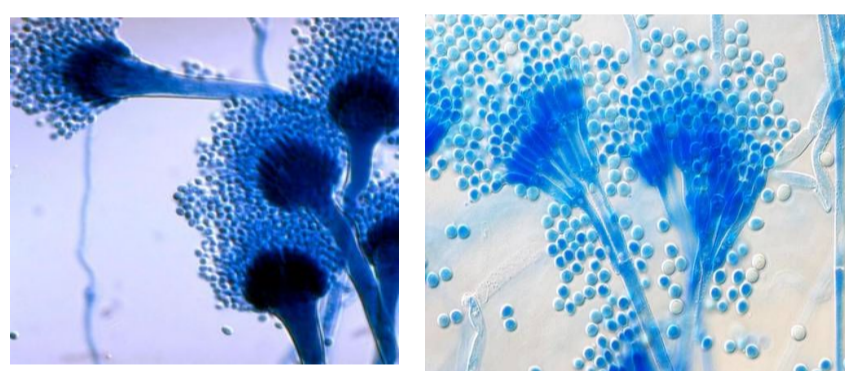
1 –Bolsista: isabellaubatuba@gmail.com

2 –Prof.a Dr.a em Ciências Biológicas-Bioquímica: paula.augusti@ufrgs.br

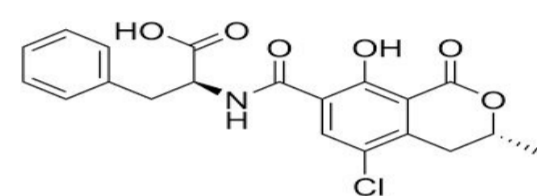
INTRODUÇÃO



CONTAMINANTES DO VINHO



Aspergillus sp. *Penicillium sp.*



Ochratoxin A

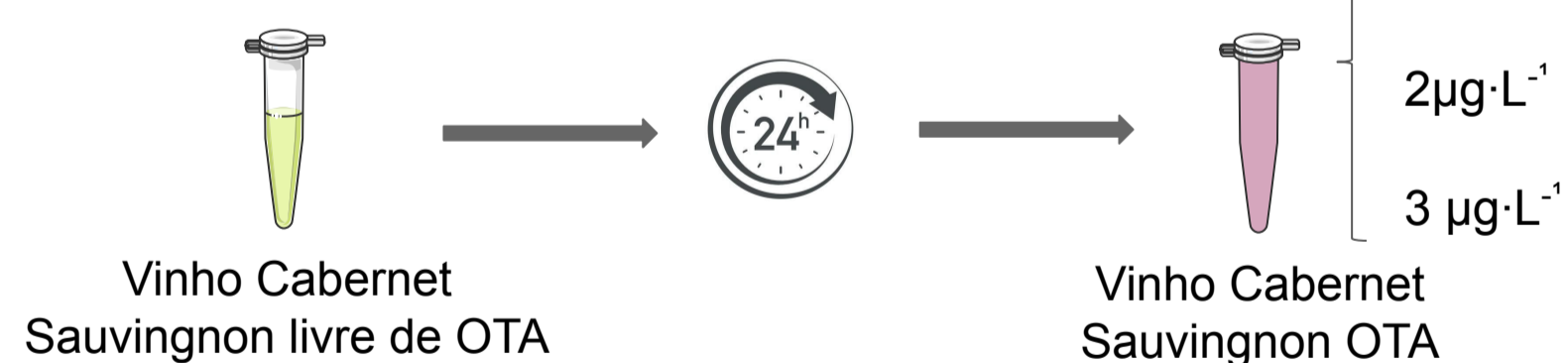
Efeitos tóxicos

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da presença de OTA em vinho Cabernet Sauvignon sobre o perfil de compostos fenólicos e sobre marcadores de danos oxidativos em *Caenorhabditis elegans*.

MATERIAIS E MÉTODOS

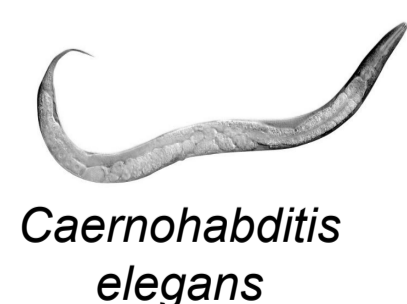
AMOSTRAS



COMPOSTOS FENÓLICOS

Identificação de compostos fenólicos → HPLC - DAD - MS

MODELO *IN VIVO*



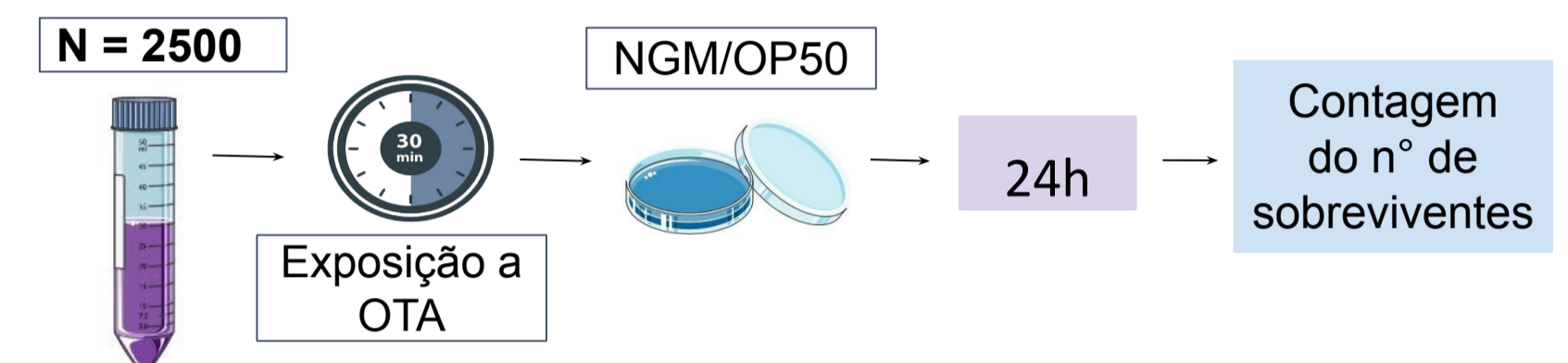
Caenorhabditis elegans

Cepas adquiridas do Centro Genético *Caenorhabditis* (Minesota, EUA)

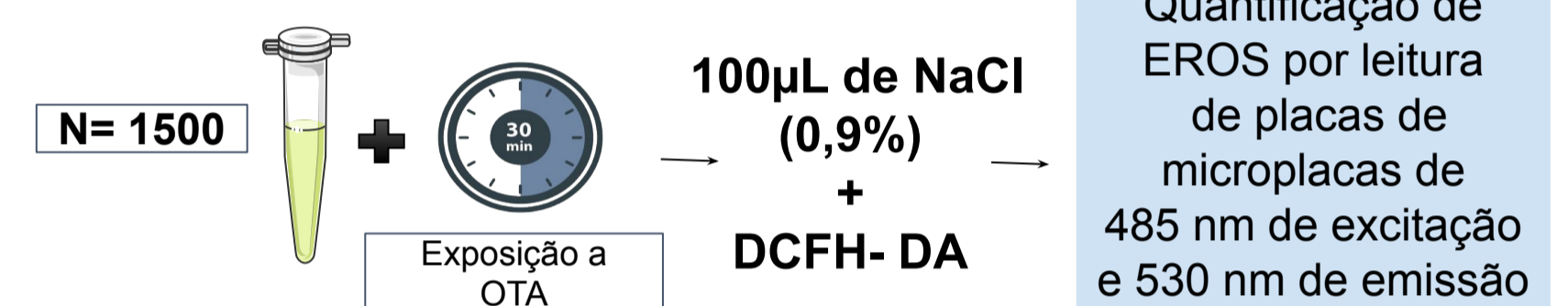


- 20°C;
- NGM;
- *E. Coli* OP50.

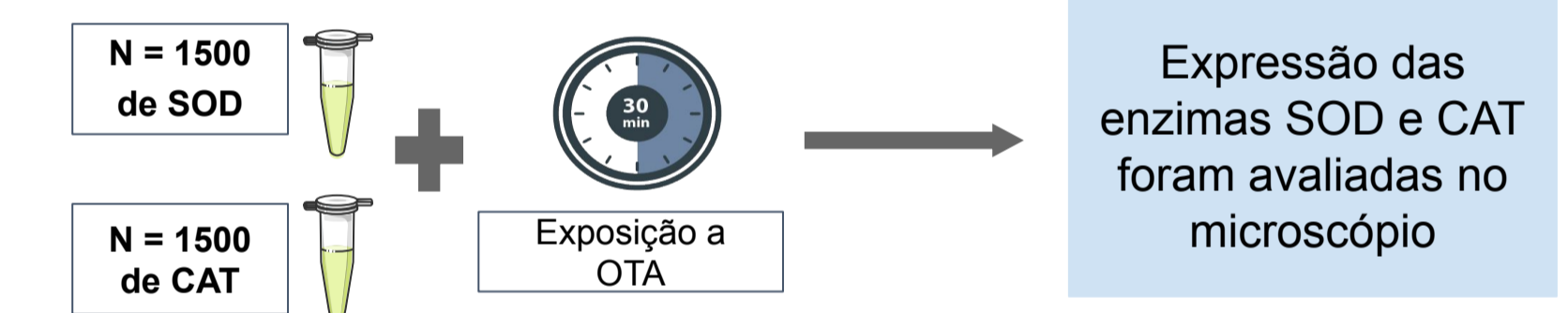
SOBREVIVÊNCIA



EROS (DCFH-DA)



SOD E CAT



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Identificação de compostos fenólicos

Antocianinas (Malvidina-3-O-glicosídeo e Delfinidina-3-O-glicosídeo), Flavonols (Quercitina), Ácidos fenólicos (Ácido cafeico) e Estilbenos (Trans-Resveratrol)

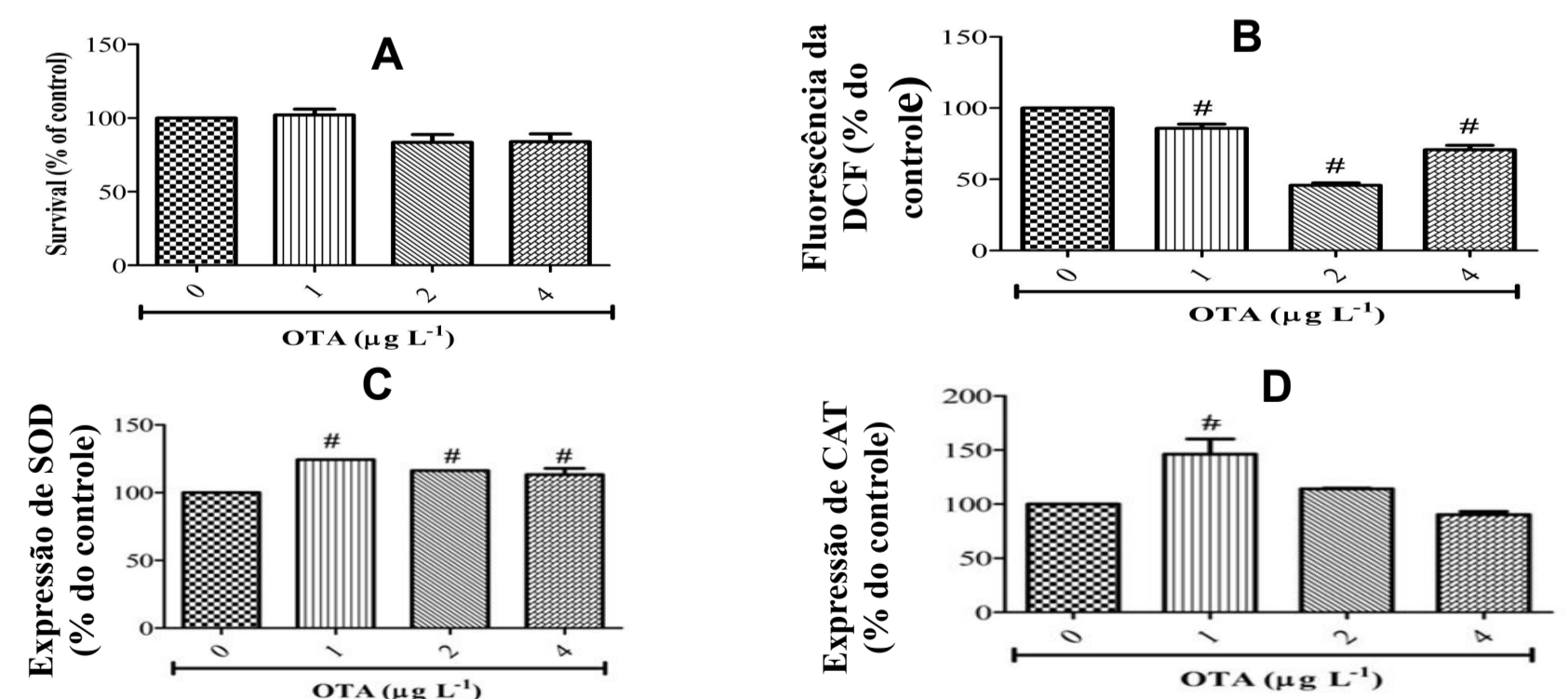


Figura 1: Efeito do vinho contaminado com 1, 2 e 4 µg L⁻¹ de OTA na sobrevivência (A), geração de EROS (B), expressão de SOD (C) e CAT (D) nos *C. elegans*. *Resultados apresentam as médias ± desvio padrão. Letras diferentes indicam diferenças significativas (análise de uma via ANOVA e Teste de Tukey, p ≤ 0.05).

CONCLUSÃO

A presença de OTA no vinho tinto causou depleção de compostos fenólicos e redução da atividade antioxidante. O modelo *in vivo* *C. elegans* avaliou marcadores de dano oxidativo associados a micotoxina.