



UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

XIII JORNADAS DE BIOLOGIA DE LEVEDURAS

PROFESSOR NICOLAU VAN UDEN

2, 3 e 4 de Junho de 2005

ILA REAL

Actividade antifúngica de extractos fenólicos do mel de Trás-os-Montes

Barros S., Calhella R., Dias L., Estevinho L.

Escola Superior Agrária de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300 Bragança

O mel é considerado um produto alimentar benéfico e promotor de saúde, através da prevenção de doenças. Estas propriedades devem-se em parte à presença de compostos fenólicos (ácidos fenólicos e flavonóides) na sua composição. Estes compostos são metabolitos secundários que podem ser encontrados em diversos alimentos como as frutas, vegetais ou bebidas derivadas de plantas como o chá, o vinho, etc. As suas propriedades medicamentosas estão associadas a actividades farmacológicas como, por exemplo, antioxidante, anti-cancerígena (1), anti-microbiana e anti-viral (2).

Estas substâncias são originárias do néctar das plantas, recolhido pelas abelhas, pelo que a relação da flora com a zona geográfica, condiciona a composição e concentração dos compostos fenólicos, conferindo especificidade ao produto. Torna-se assim fundamental a classificação do perfil fenólico do mel, para avaliar as suas potencialidades medicinais.

Neste trabalho estudou-se a actividade anti-fúngica de extractos fenólicos do mel de Trás-os-Montes.

Verificou-se que o crescimento de leveduras patogénicas era inibido na presença de extractos fenólicos do mel de Trás-os-Montes, destacando-se a eficácia do mel escuro. Adicionalmente constatou-se que as espécies pertencentes ao género *Candida* indicaram maior susceptibilidade que as espécies do género *Cryptococcus*.

Os resultados obtidos sugerem a possível utilização dos compostos fenólicos como uma estratégia de controlo de micoses porque, inversamente ao que acontece com os antibióticos, não se conhecem efeitos secundários indesejáveis, pelo contrário, dietas ricas nestes compostos reduzem os níveis de triglicéridos e colesterol.

Referências Bibliográficas:

- (1) Bogdanov, S. (1997), Antibacterial substances in honey, Swiss Bee Research Centre
- (2) Weston, R. J., Mitchell, K. R., Allen, K. L. (1999), Antibacterial phenolic components of New Zealand manuka honey, Food Chemistry, Vol. 64, 295-301