



RELAÇÃO ENTRE SENSIBILIDADE À FENILTIOCARBAMIDA E NÍVEIS PLASMÁTICOS DE COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS

Fernanda Gomes Caixeta, Fernanda Marques da Silva., Liliane Aparecida Borges Correia, Paulo Vinícius Rocha Pereira, Fernando Leonardo Diniz & Hugo Christiano Soares Melo.

Introdução: As preferências alimentares são únicas para cada indivíduo, sendo que eles podem diferenciar cinco sabores: amargo, doce, azedo, salgado e umami (originado pelo glutamato). A feniltiocarbamida (PTC) é um composto químico que pode ser relacionada ao sabor amargo perceptível nos alimentos, entretanto é necessário destacar que somente pessoas sensíveis a PTC identificam esse sabor amargo, sendo essa característica herdada geneticamente. A dosagem do colesterol é influenciada por diversos fatores, especialmente a alimentação, sendo que as pessoas sensíveis ao PTC tendem a consumir uma dieta rica em carboidratos e proteínas e rejeitar certos tipos de leguminosos e folhosos. **Metodologia:** A pesquisa foi iniciada com a aplicação de uma gota de PTC à 0,1 mg/mL, preparada com água deionizada e em recipientes esterilizados, aspergida de maneira centralizada, objetivando que o sujeito relatasse, nesse momento, se percebia uma sensação de sabor amargo ou não. Logo após, foi realizada coleta de sangue para dosagem do colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, VLDL-colesterol e triglicerídeos. **Resultados:** **Considerações Finais:** De um modo geral, os resultados não apresentaram ligação direta entre a sensibilidade ao PTC e a dosagem dos níveis séricos já mencionados. Foi evidenciado através do estudo realizado que não é possível afirmar que o nível de colesterol e suas frações e também do triglicerídeos estão relacionados à sensibilidade à feniltiocarbamida a partir das preferências alimentares.

Palavras chave: Feniltiouréia; Análise Química do Sangue; Exames de Sangue.