

EFEITO GASTROPROTETOR DO LEITE DE ASININO (*Equus asinus*) EM RATOS

Bruna Castro Cesário^{1*}; Natanael Silva Félix¹; Marcos Aurelio Victor de Assunção¹; Isa Lorena Pinto Dantas Bezerra¹; Maria Joana Nogueira de Moura¹; Micael Ângelo Monteiro da Silva¹; Ana Caroline Maia Oliveira Ramos¹; Tiago da Silva Teófilo¹; Jael Soares Batista¹; Débora Andréa Evangelista Façanha²

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido. ²Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira. *bruna.cesario@alunos.ufersa.edu.br.

O leite de jumenta vem ganhando atenção devido seu alto valor nutricional, ao possuir composição química semelhante ao leite humano, e potencial terapêutico, como agente anti-inflamatório e antimicrobiano. O trabalho objetiva avaliar o efeito gastroprotetor do leite de jumenta através de padrões histopatológicos, em ratos Twister com lesões gástricas induzidas por ácido acetilsalicílico (AAS). O experimento foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA – UFERSA) nº 24/2024 e desenvolvido com 24 ratos Twister divididos em 4 grupos, que receberam os seguintes tratamentos via oral por gavagem: grupo 1 (G1) – 200 mg/kg de AAS, a cada 24 horas (SID), durante 5 dias; G2 – 0,1 mL/10g de NaCl a 0,9%, a cada 12 horas (BID), durante 5 dias; G3 – 200 mg/kg de AAS, SID, durante 3 dias e, em seguida, 0,1 mL/10g de leite, BID, durante 2 dias; G4 – 0,1 mL/10g de leite, BID, durante 5 dias, e 15 minutos depois, 200 mg/kg de AAS, SID, durante 5 dias. O leite foi analisado quanto ao crescimento bacteriano e provas bioquímicas para contagem de unidades formadoras de colônia (UFC), bem como por processamento físico-químico no Laboratório de Produtos de Origem Animal (LIPOA–UFERSA). O efeito gastroprotetor foi avaliado conforme análise descritiva macroscópica e microscópica do dado órgão. Por fim, ocorreu crescimento de *Staphylococcus* abaixo de 300.000 UFC/mL, conforme Instrução Normativa nº 77 e crescimento de *Salmonella* em meio *Salmonella Shigella* e em meio Ágar Xilose Lisina Desoxicolato, porém sem crescimento em provas bioquímicas. A composição físico-química do leite consistiu em: gordura 2,26% ($\pm 0.08\%$); extrato seco desengordurado 8,04% ($\pm 0.1\%$); densidade 29,33kg/m³ ($\pm 0.3\text{kg/m}^3$); proteína 2,96% ($\pm 0.1\%$); lactose 4,41% ($\pm 0.1\%$); sólidos 0,66% ($\pm 0.05\%$); ponto de congelamento 0,501°C ($\pm 0.005^\circ\text{C}$). Nos grupos de tratamento ocorreu: G1 – úlceras focais profundas, necrose extensiva da mucosa e hemorragia; G2 – sem alterações morfológicas; G3 – completa recuperação da mucosa; G4

– completa regeneração da mucosa. É possível concluir que o leite de jumenta tem potencial gastroprotetor e cicatrizante, destacando suas propriedades terapêuticas e elevando não só a importância cultural, como também medicinal, científica e econômica, importantes argumentos para a conservação dos jumentos da raça Nordestina.

Palavras-chave: estômago; jumenta; regeneração.

Agradecimentos: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).