

EFEITO DO CACAU NA MICROBIOTA INTESTINAL: UMA REVISÃO

Camila Medianeira da Silva D'Ávila¹, Isadora Cassel Livinalli², Tallys de Oliveira Mendes², Alice Kluge Borba², Francine Carla Cadoná¹

Introdução: A microbiota intestinal é complexa comunidade, os milhares de microrganismos que a compõe desempenham um papel importante na manutenção da homeostase. O microbioma possui o importante papel no metabolismo, na fisiologia e formação do epitélio, na imunidade e proteção contra patógenos. Quando descompensa a flora, com o aumento de cepas de *Escherichia coli* e *Bacterioides fragilis* enterogênicos, seja pelo uso de antibióticos, tratamento quimioterápico, baixa imunidade, diabetes ou obesidade, pode levar a ruptura da barreira da mucosa, aumentando a translocação de bactérias e a liberação de mediadores inflamatórios. Neste contexto, o cacau (*Theobroma cacao*, L.), há muito vem sendo estudado por sua composição rica em polifenóis e metilxantinas que são descritos como anti-inflamatório, antioxidante e anticarcinogênico. Os flavonoides do cacau, são descritos por regularem a síntese e degradação lipídica e da glicose, a fim de reduzir os distúrbios metabólicos. **Objetivo:** O presente estudo tem por objetivo realizar uma revisão bibliográfica sobre os efeitos do cacau na microbiota intestinal. **Metodologia:** A revisão bibliográfica ocorreu sob a utilização dos descritores “Gut Microbiota” e “Theobroma cacao” a partir de pesquisas publicadas em periódicos, entre os anos de 2016 a 2024, nas bases de dados PubMed e ScienceDirect. Como critérios de exclusão, não foram aceitos artigos publicados anteriormente a 2016 e que tratavam de outros tipos de pesquisas que não relacionados a microbiota intestinal. **Resultados:** Os compostos encontrados no cacau, aumentariam o crescimento de bactérias como *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, estas que são benéficas para a homeostase da flora, concomitantemente, estes compostos reduziriam o número de espécies patogênicos de *Clostridium*. Além disso, *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* estão relacionadas com o metabolismo, manutenção da imunidade, restauração do epitélio intestinal, neutralização de toxinas e aumento de ácidos graxos de cadeias simples que estimulariam a liberação de citocinas de anti-inflamatórias. **Conclusão:** Por fim, os dados disponíveis na literatura sobre a ação do cacau na microbiota intestinal, trazem ele como um promissor prebiótico, podendo ser usado de forma isolada ou simbiótica com probióticos no tratamento de algumas doenças. Apesar disso, são necessários mais pesquisas translacionais e ensaios clínico.

Palavras-chave: Microbiota Gastrointestinal, Prebiótico, Produto Natural.

¹ Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida, UFN;

² Curso de Biomedicina, UFN;