**AÇÃO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NAS CONDIÇÕES METABÓLICAS E NA MICROBIOTA INTESTINAL**

THAÍS MARYELLE DOS S. COSTA1; LIGIA A. B. M. MENDONÇA2; ROSÂNGELA DOS S. FERREIRA3; RITA DE CÁSSIA A. GUIMARÃES 4; PRISCILA A. HIANE 7

1 Universidade Católica Dom Bosco, thaisponcenutri@gmail.com; 2 Universidade Católica Dom Bosco, lmendoncanutri@gmail.com; 3 Universidade Católica Dom Bosco, rosangela.ferreira@ufms.br; 4 Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, rita.guimaraes@ufms.br; 7 Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, priscila.hiane@ufms.br

Introdução: A síndrome metabólica (SM) é um conjunto de fatores de risco metabólico que influenciam no desenvolvimento de doenças cardiovasculares (aterosclerose, acidente vascular cerebral e hipertensão arterial sistêmica - HAS), diabetes mellitus tipo 2 (DM2) e obesidade, apresentando elevação dos níveis de colesterol, triglicerídeos (TG) e glicose. Objetivo: Demonstrar a efetividade de alimentos funcionais, quando reunidos em um Composto Alimentar Bioativo (CAB), mediando o perfil lipídico e a modulação da microbiota intestinal (MI). Revisão da literatura: A SM, em toda sua complexidade, é uma condição que apresenta combinação de fatores fisiológicos e bioquímicos alterados. Nesse sentido, mudanças no estilo de vida-MEV e hábito alimentar são vistos como uma viável e acessível estratégia para a prevenção destas condições e/ou minimização dos seus efeitos desfavoráveis. Entre as recomendações nutricionais, está o consumo de fibras, como a lignana (linhaça) e a beta-glucana (aveia), que são componentes dietéticos não digeríveis e absorvíveis, e que sofrem fermentação por comunidades intestinais, formando os ácidos graxos de cadeia curta (AGCC). Também é recomendado o consumo de ácidos graxos polinsaturados (n-3), encontrados em peixes (sardinha, atum e salmão) e sementes/óleos (linhaça), além do consumo de substâncias bioativas, como compostos fenólicos e flavonoides (soja). Discussão: O CAB é composto por linhaça, aveia e soja, apresenta baixos índices de aterogenicidade/trombogenicidade e relação adequada de n-3:n-6, sendo um produto de alto valor nutricional que pode também modular a MI, já que as recomendações sugerem o uso destes alimentos funcionais (prebióticos) em associação com probióticos, potencializando os seus efeitos, como por exemplo das espécies *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Streptococcus* e *Enterococcus.* Conclusões: O CAB contribui prevenindo e/ou minimizando os efeitos de desordens metabólicas com controle das lipoproteínas séricas e glicemia, além de influenciar positivamente na modulação da MI. Palavras-chave: Dislipidemia; Diabetes Mellitus; Obesidade.