



Apoio



AValiação de Compostos Fenólicos Totais e Atividade Antioxidante pelo Método do Poder Redutor de Diferentes Fontes de Vegetais

Danielle Specht Malta^{1*}, Fernanda Ferreira Núñez¹, Henrique Delgado Kikumoto Gracia¹, Luana Lencina Bianchin¹, Michele Moraes De Souza¹, Vilásia Guimaraes Martins¹.

¹ Laboratório de Tecnologia de Alimentos, Escola de Química e Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande, Rio Grande do Sul, Brasil.

* Av. Porto Alegre, 677, Apto 403 - Nova Divinéia, Pinhalzinho - SC, CEP: 89870-000, telefone: 55(53)999945742, e-mail: (daniellesjnfurg@gmail.com).

RESUMO

Antioxidante é a substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa nos alimentos e a utilização de compostos antioxidantes naturais ou sintéticos é uma das formas de defesa contra os radicais livres que podem ser empregados nas indústrias de alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial antioxidante pelo método de poder redutor dos extratos fenólicos das matérias-primas marcela (*Achyrocline satureioides* (Lam.)), jambolão (*Syzygium cumini* (L.)), pimenta rosa (*Schinus terebinthifolius*) e butiá (*Butia odorata*). O jambolão e o butiá foram coletados em grau de maturação ótimo para o consumo, coloração e tamanho uniformes, de três árvores encontradas nas dependências da Universidade Federal do Rio Grande (FURG) - Campus Carreiros - no mês de março de 2016. Após a coleta, foram congeladas em Ultra freezer a -80°C. A pimenta rosa e a marcela foram adquiridas no comércio local da cidade de Rio Grande/RS e mercado central da cidade de Pelotas/RS, respectivamente. Para a preparação do extrato, as frutas foram descongeladas até a temperatura ambiente e a pimenta rosa e a marcela foram utilizadas *in natura*. A extração dos compostos fenólicos, a quantificação e a atividade antioxidante foram de acordo com Scaglioni et al. (2014), Furlong et al. (2003), Oyaizu (1986), todas com adaptações, respectivamente. O extrato de marcela apresentou maior concentração de compostos fenólicos, seguidos de pimenta rosa, jambolão e butiá, 4237,0; 705,2; 268,5; 189,0 mg EAG/100 g (Equivalente de Ácido Gálico), respectivamente. Na análise do poder redutor somente o extrato de marcela apresentou capacidade de reduzir Fe³⁺, apresentando um percentual de 92,9 % de inibição, isto já era esperado devido ao fato dela possuir maior teor de compostos fenólicos. Portanto, a o extrato



Apoio



fenólico da marcela possui atividade antioxidante considerável, sendo possível ser aplicado futuramente em produtos cárneos para inibir a oxidação lipídica, por exemplo.

Palavras-chave: compostos fenólicos; marcela, poder redutor.

REFERÊNCIAS

FURLONG, E. et al. Avaliação do potencial de compostos fenólicos em tecidos vegetais. **Vetor**, Rio Grande, RS, v. 13, n. 1, p. 105-114, 2003.

OYAIZU, M. Studies on product of browning reaction produced from glucose amine. **The Japanese Journal of Nutrition and Dietetics**, v.44, n. 6, p. 307-315, 1986.

SCAGLIONI, T. S. et al. Availability of free and bound phenolic compounds in rice after hydrothermal treatment. **Journal of Cereal Science**, Rio Grande, v. 60, p 526-532, 2014.