



T0768

### **CARACTERIZAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE HORTALIÇAS**

Renata Marques Shigematsu (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

As frutas e hortaliças contêm substâncias antioxidantes como os fenóis, os polifenóis, tocoferol, quelatos, vitaminas, enzimas e carotenóides, sendo, alimentos funcionais devido aos seus efeitos benéficos às funções do organismo, prevenindo o risco da maioria das doenças cardiovasculares, câncer, entre outras doenças degenerativas do envelhecimento. Antioxidantes fenólicos são os principais fatores que contribuem para a redução significativa dos índices destas doenças. Este projeto objetivou estudar o potencial dos compostos antioxidantes presentes nas seguintes hortaliças: pimentão (*Capscicum annum*), couve (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* D.C). Os compostos foram extraídos com etanol 95% e seus potenciais foram avaliados através do método de Folin-Ciocalteu para Fenóis Totais e DPPH (2,2-difenil-1-picril hidrazil), cuja atividade antioxidante é expressa em IC 50, ou seja, a quantidade em massa de extrato necessária para reduzir em 50% o radical DPPH. Quanto mais compostos antioxidantes, como os fenóis, menor o IC 50. Os valores de IC 50 foram: pimentão amarelo 442,34 $\mu$ g/mL, pimentão vermelho 458,03 $\mu$ g/mL, couve-manteiga 656,94 $\mu$ g/mL e de pimentão verde 4640,70 $\mu$ g/mL. Já os valores de Fenóis em mg de ácido gálico/ mg de extrato foram: 0,0429 para pimentão amarelo, 0,0390 em pimentão vermelho, 0,0250 em couve-manteiga e 0,0070 em pimentão verde. Dentre estas hortaliças aquela que apresentou melhor potencial antioxidante foi o pimentão amarelo.

Alimentos funcionais - Antioxidantes - Hortaliças