



T0920

COMPARAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM VEGETAIS ATRAVÉS DOS MÉTODOS DPPH E FRAP

Jessica Fernanda Cassemiro (Bolsista PIBIC/CNPq), Stanislau Bogusz Junior e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Antioxidantes são substâncias capazes de agir contra danos causados pelos efeitos do processo fisiológico de oxidação no tecido animal. Além do efeito benéfico sobre o organismo, as substâncias antioxidantes são utilizadas como aditivos pela indústria de alimentos. Segundo a FDA, antioxidantes são substâncias com a função de preservar alimentos através do retardamento da deterioração, rancidez e descoloração decorrente da autooxidação. Os antioxidantes utilizados na indústria podem ser de origem natural ou sintética. Os antioxidantes naturais são uma boa alternativa, tendo em vista os indícios de problemas relativos aos sintéticos. Além disso, são mais atraentes no ponto de vista do consumidor. O presente trabalho quantificou a atividade antioxidante através do método de DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) de diversos vegetais presentes na dieta brasileira. De acordo com os resultados, as amostras de pimenta americana apresentaram maior capacidade antioxidante perante as demais. Em seguida, atemoia, pimentão amarelo, pimentão vermelho, pimentão verde, carambola, tomate cereja e tomate carmem.

Antioxidante - DPPH - Vegetais