



T0935

ANÁLISE DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DE PRÓPOLIS AQUOSOS E ETANÓLICOS EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES E PH

Paula Mie Kakuda (Bolsista PIBIC/CNPq), Beatriz Camargo Barros de Silveira Mello e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A própolis, um produto natural rico em flavonóides e ácidos fenólicos, apresenta importantes características que podem agregar valor aos alimentos, como, por exemplo, seu efeito antioxidante. O extrato da própolis é comercialmente encontrado em solução alcoólica, a qual apresenta alguns inconvenientes, tais como o alto sabor residual proveniente da extração feita com álcool e contra-indicações. Logo, extratos aquosos vêm sendo estudados como substitutos, porém extraem menor quantidade de componentes em relação ao extrato alcoólico; e também a concentração dos extratos, pois reduz a quantidade de solvente na solução. Com a utilização de diferentes métodos de avaliação da atividade antioxidante (FRAP, DPPH e FTC), verificou-se que o aumento do pH produziu um extrato aquoso com maior atividade antioxidante, com potencial a ser um extrato alternativo em relação ao tradicional (alcoólico). Além disso, o trabalho pretende verificar a atividade antioxidante dos extratos concentrados obtidos através da concentração por nanofiltração.

Própolis - Atividade anti-oxidante - Extratos