



T0885

### **COMPOSTOS BIOATIVOS EM VEGETAIS**

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

Antioxidantes naturais estão relacionados com a prevenção do envelhecimento celular e de doenças como aterosclerose e câncer. Além disso, esses compostos possuem uma grande aplicação nas indústrias alimentícia, química e farmacêutica aumentando o tempo de vida útil de seus produtos através do retardamento das reações de oxidação. Para verificar a capacidade antioxidante in vitro de uma amostra existem diversos métodos descritos na literatura, entretanto, cada método possui um mecanismo de reação próprio. O objetivo da presente proposta de pesquisa é avaliar e comparar os resultados da capacidade antioxidante de diversos extratos de vegetais obtidos de alimentos da dieta brasileira através dos métodos FRAP (Ferric Reducing Ability of Plasma) e DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazila).

Alimentos - Funcionais - Vegetais