

Autoras: Luane de Freitas Ferla; Caroline Dário Capitani
FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS – FCA, Limeira

Agência Financiadora: CNPq

Palavras - Chave: Atividade antioxidante, beterraba, forneamento

INTRODUÇÃO

Talos e folhas de hortaliças, como de beterraba, podem ser excelentes fontes de fibras e de compostos com propriedades antioxidantes. O objetivo desse estudo foi avaliar a composição centesimal e a capacidade antioxidante de talos e folhas de beterraba submetidas à cocção seca (forneamento), por diferentes tempos (30 e 45 min.) e temperaturas (180°C e 210°C).

METODOLOGIA

- Composição centesimal para caracterização da amostra.
- Preparo das amostras: higienização das amostras seguida de secagem em forno doméstico a 180°C e 210°C por 30 e 45 minutos. Foram preparados dois extratos: aquoso e etanólico das folhas e talos *in natura* e nas amostras após o forneamento.
- Atividade antioxidante e compostos bioativos: Atividade antioxidante dos extratos avaliada pelos métodos FRAP (Benzie & Strain, 1996) e DPPH (Brand-Williams, Cuvelier e Berset, 1995). Análise do teor de fenólicos totais (Singleton e Rossi, 1965) e de flavonoides totais (Orang *et al.* (2002).

CONCLUSÃO

- A atividade antioxidante foi mantida nos extratos mesmo após forneamento, sendo que a 180°/45' foram observados os melhores resultados.
- O processo de forneamento promoveu menor concentração de água na amostra favorecendo a extração de compostos com atividade antioxidante.

RESULTADOS

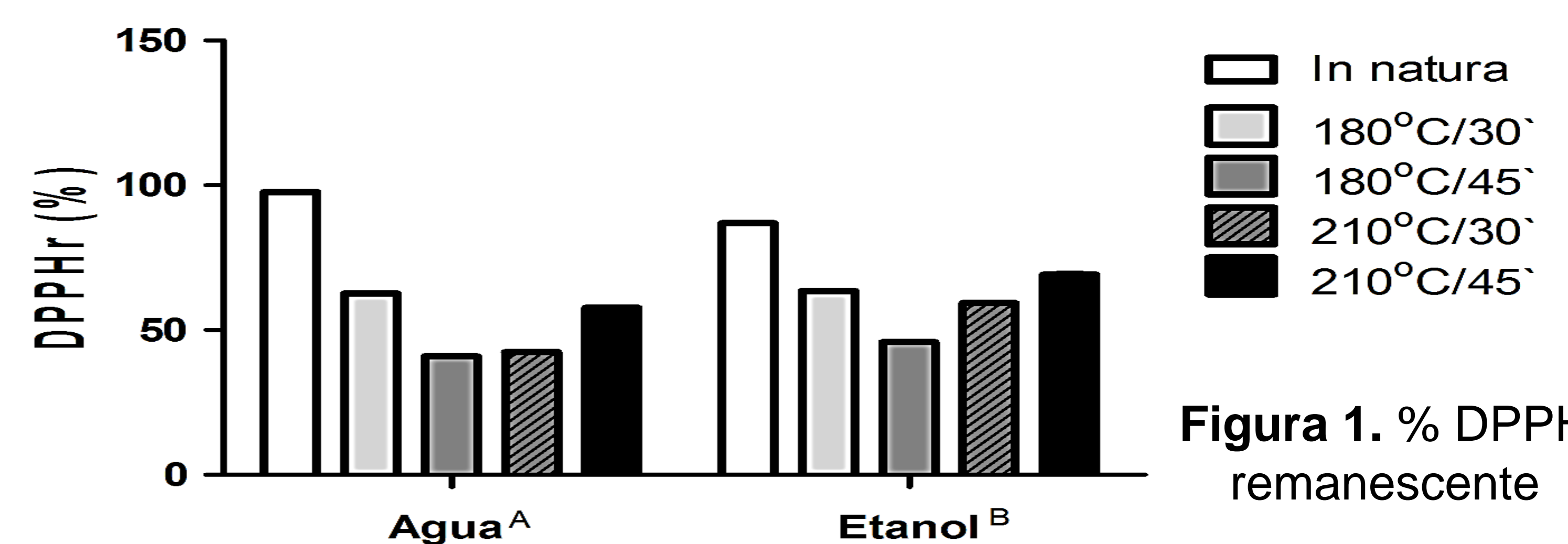


Figura 1. % DPPH remanescente

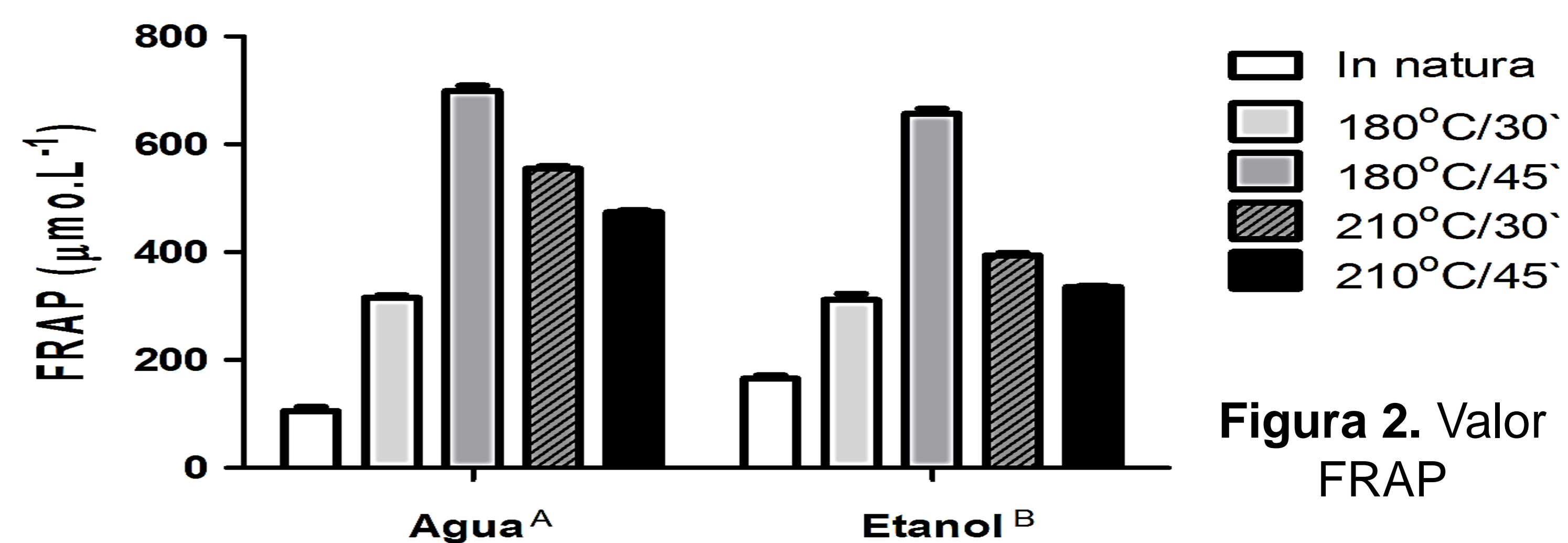


Figura 2. Valor FRAP

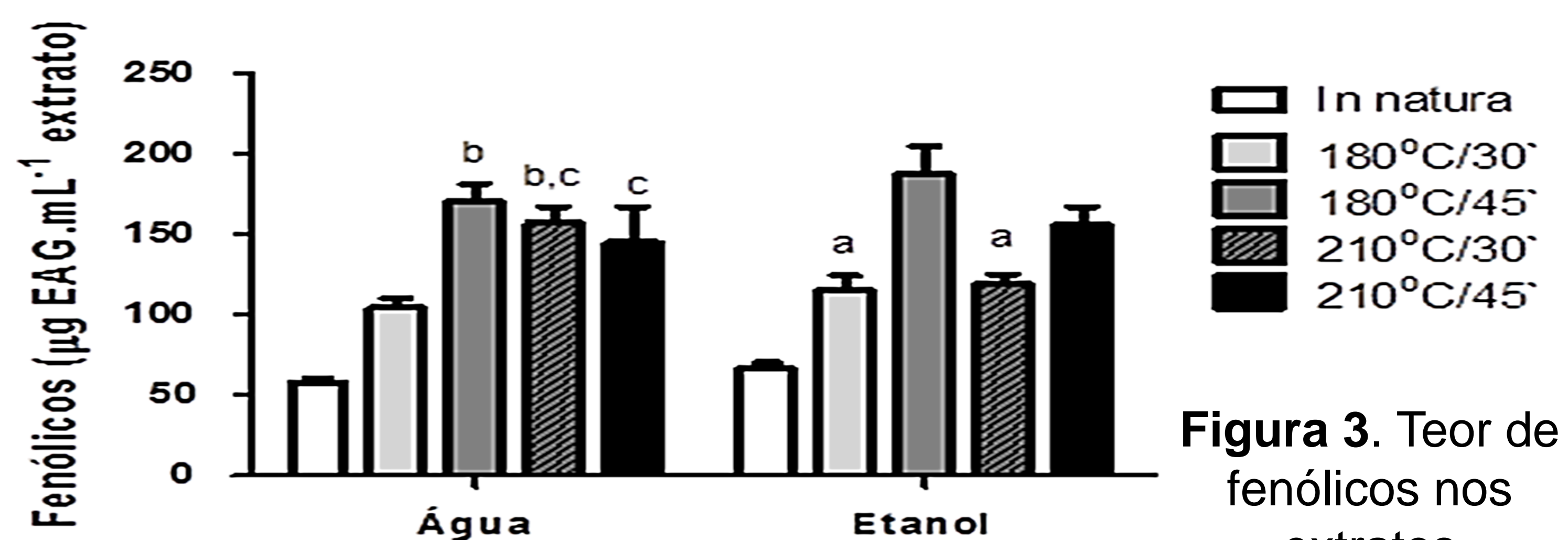


Figura 3. Teor de fenólicos nos extratos

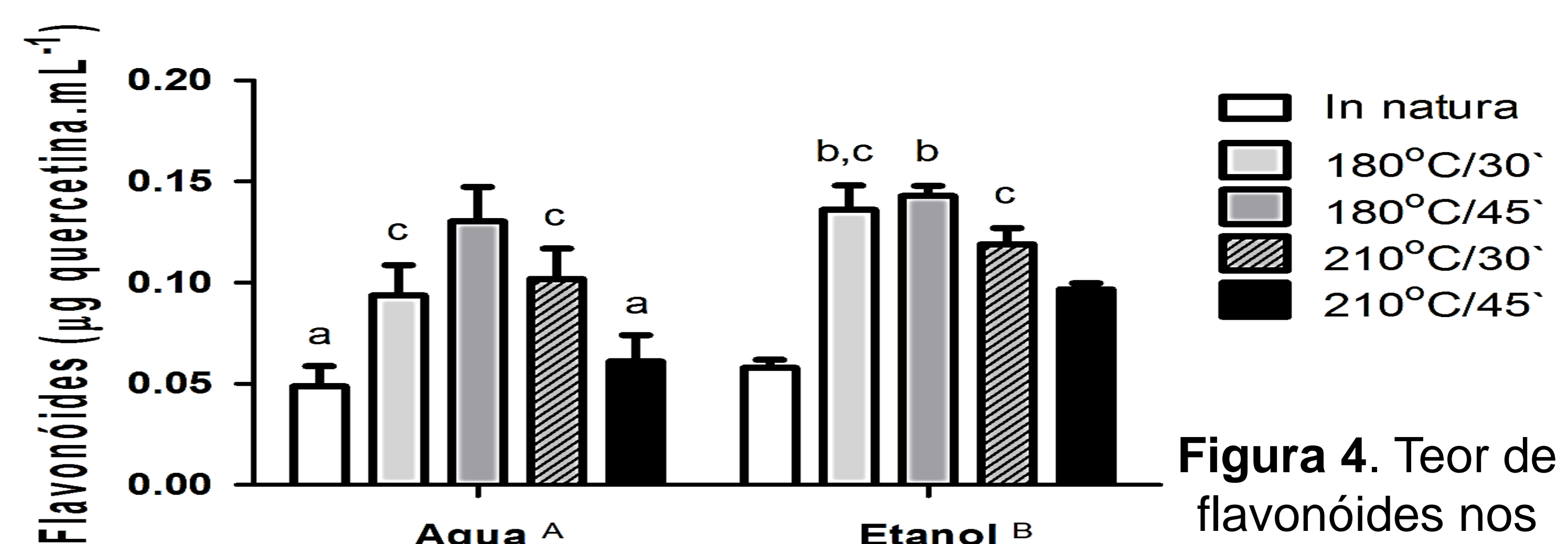


Figura 4. Teor de flavonóides nos extratos