



T0940

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE TALOS E FOLHAS DE BETERRABA (BETA VULGARIS) SUBMETIDOS À COCÇÃO ÚMIDA

Natália Cristine Valim Francischini (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Caroline Dario Capitani (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Diversos trabalhos vêm demonstrando os benefícios da raiz de beterraba (*Beta vulgaris*) e de seus compostos fenólicos para a saúde humana. Contudo, estudos as partes usualmente não consumidas, com folhas e talos, ainda são escassos. Os talos e folhas, bem como as cascas de hortaliças e frutas, apresentam expressiva concentração de compostos bioativos, como polifenóis. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a capacidade antioxidante e o teor de compostos bioativos (polifenóis e flavonoides) de extratos de talos e folhas de beterraba submetidos ao processo de cocção úmida (vapor). Para isso, as folhas e talos de beterraba foram submetidos à cocção à vapor por 30 (Eb30') ou 45 minutos (Eb45'). Em seguida, foram preparados dois extratos, aquoso e etanólico, para avaliação do potencial antioxidante pelos métodos DPPH e FRAP e para análise do teor de fenólicos totais e de flavonoides. Os resultados obtidos mostraram que o extrato etanólico (Eb45') apresentou maior concentração de fenólicos ($90,58 \pm 4,88 \mu\text{g EAG/mL}$ de extrato), de flavonoides ($0,077 \pm 0,006 \mu\text{g}$ de quercetina/mL de extrato) e de DPPH ($\text{DPPHr} = (61,41\% \pm 0,044)$). O valor FRAP foi mais expressivo para o extrato aquoso (Eb45') ($205,03 \pm 10,19 \text{ mmol Fe}_2\text{SO}_4/\text{L}$ extrato), indicando maior concentração de compostos com potencial redutor no extrato aquoso. O processo de cocção em vapor por 45 minutos não foi capaz de reduzir a concentração de compostos bioativos nos extratos aquoso e etanólico.

Atividade antioxidante - Cocção - Beterraba