



B0105

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE EXTRATO AQUOSO E ETANÓLICO DE TALO DE BETERRABA

Gabriela Bertoldi Peres (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Rosangela Maria Neves Bezerra (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

O aumento da população mundial e da expectativa de vida fez crescer o interesse por hábitos alimentares mais saudáveis. O consumo de alimentos consagrados benéficos à saúde leva a busca da utilização integral das partes comestíveis das plantas, como: talos, folhas, cascas e sementes, que concentram grande quantidade de compostos bioativos. Este estudo tem como objetivo avaliar a atividade antioxidante do talo de beterraba obtidas de 3 hortas do município de Piracicaba. Para o preparo dos extratos foi utilizado dois solventes: água e etanol, e avaliado a quantificação de compostos fenólicos totais (método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu), atividade sequestrante do radical livre DPPH e o poder antioxidante de redução do ferro (Ferric Reducing Antioxidant Power). Os resultados obtidos demonstraram que o extrato etanólico foi mais eficiente na extração de compostos fenólicos ($14,34 \pm 0,5 \times 6,31 \pm 0,6$ mg Eq AG/g amostra liofilizada) e apresenta uma capacidade de redução de ferro ($279,6 \pm 8,5 \times 106,5 \pm 8,2$ μ mol de sulfato ferroso/g) maior que o extrato aquoso. Em relação ao sequestro de radicais DPPH o extrato aquoso mostrou maior potencial comparado a extrato etanólico ($29,5 \pm 1,4 \times 50,2 \pm 1,7$). Estes resultados demonstram que existe uma riqueza de compostos com potencial antioxidante que devem ser introduzidos em partes comumente desprezadas.

Atividade antioxidante - Talo de beterraba - Peroxidação lipídica