



B0106

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

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

Nos últimos anos, vem crescendo o interesse da indústria alimentícia, bem como da população pelo uso de alternativas naturais de fontes de composto com potencial antioxidante. Uma gama de estudos vem demonstrando que partes normalmente descartadas na agroindústria ou no uso doméstico podem apresentar uma riqueza de compostos bioativos. Este estudo tem como objetivo avaliar o potencial antioxidante da folha de beterraba, parte do vegetal normalmente descartada na comercialização e no uso doméstico. Para avaliar as melhores condições de extração foram utilizados dois solventes: água e etanol. Para avaliar o melhor solvente de extração de compostos antioxidantes, foi determinado o conteúdo de Fenólicos Totais e a capacidade antioxidante pelos métodos de FRAP e DPPH. Os resultados obtidos demonstraram que os valores de fenólicos totais nos dois extratos não diferem significativamente. Ao analisar o potencial antioxidante verificou-se que o extrato etanólico apresentou valores próximos ao extrato aquoso no sequestro do radical DPPH. Entretanto, quando avaliado em relação ao poder de redução do Fe mostrou ser 87% superior ao extrato aquoso. Esses resultados mostraram que o uso de extratos de folhas de beterraba contém elevado conteúdo de compostos com potencial antioxidante, demonstrando que um destino mais nobre pode ser dado a esses resíduos agroindustriais.

Atividade antioxidante - Folha de beterraba - Nutrição