



T1089

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DE COGUMELOS COMESTÍVEIS PRODUZIDOS NO BRASIL

Larissa Pacheco Cappucio (Bolsista PIBIC/CNPq e FAPESP) e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O consumo de cogumelos no Brasil, apesar de ainda escasso, tem aumentado principalmente pelos preços mais competitivos, sendo assim de grande interesse o aprofundamento de estudos sobre suas propriedades nutricionais. Conhecendo os efeitos deletérios dos radicais livres nos processos de envelhecimento, transformação e morte celular, com consequências diretas na fisiopatologia de muitas doenças crônicas, o estudo relativo aos compostos bioativos naturais com propriedades antioxidantes torna-se relevante. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante de amostras de 5 cultivares de cogumelo (champignon de Paris, Portobello, Shimeji, Salmon e Shiitake). Estão apresentados os valores mínimos e máximos, respectivamente, obtidos pelos métodos de: TEAC-Trolox Equivalent Antioxidant Capacity (1,69-119,14 μ M Equivalente Trolox/g), FRAP-Ferric Reducing Antioxidant Power (0,15-5,55mg Equivalente Ácido Gálico/g), CFT-Teor de compostos fenólicos totais (0,78-10,85mg Equivalente em ácido gálico/g), DPPH-Atividade sequestradora do radical livre 2,2-difenil-1-picrilhidrazila (IC 50%: 266-2021 μ g/mL) e ORAC-Oxygen radical absorbance capacity (18,52-304,49 μ M equivalente em trolox/g). Os dados mostram que a capacidade antioxidante dos extratos de cogumelos estudados não foi alta quanto comparada à encontrada em outros alimentos, como brócolis e cenoura, porém pode contribuir significativamente para uma boa condição de saúde.

Alimentos funcionais - Cogumelos - Atividade antioxidante