Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
24 a 26 outubro de 2012
Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq
Pró-Reitoria de Graduação - SAE/ Unicamp
20 anos
XX congresso interno de iniciação científica da unicamp
2012

B0107

AVALIAR O POTENCIAL ANTIOXIDANTE

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

Estudos desenvolvidos em outros países relatam uma gama de propriedades para diferentes partes da romã. Este fruto originário da Ásia ocidental é cultivado de forma doméstica no Brasil, com poucos produtores rurais dedicados ao cultivo comercial. Este projeto tem como objetivo avaliar o potencial antioxidante na casca, polpa e semente de frutos de Romã cultivados sem tratos culturais. Foram utilizados dois solventes: água e etanol para obtenção dos extratos que foram avaliados quanto ao teor de compostos fenólicos totais, e o potencial antioxidante através dos métodos de DPPH, FRAP e ABTS. Os resultados obtidos mostraram que o extrato aquoso apresentou maiores valores de fenólicos totais e capacidade de sequestro de DPPH para casca de Romã, enquanto que para semente e polpa os maiores valores foram observados no extrato etanólico. Entretanto, quando avaliado o potencial de redução de ferro e sequestro do radical ABTS, o extrato etanólico foi o que apresentou maior potencial antioxidante. Das partes da romã estudada, a casca apresentou valores significativamente maiores em todos os parâmetros avaliados, seguido da polpa e por último as sementes. Este estudo demonstra que mesmo frutos cultivados sem fins comerciais podem ser uma fonte importante de compostos biativos com potencial antioxidante.

Atividade antioxidante - Romã - FRAP