



T0939

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

Luane de Freitas Ferla (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Caroline Dario Capitani (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Apesar de não fazer parte de uma dieta habitual, partes usualmente não consumidas, como talos e folhas de hortaliças, podem ser excelentes fontes de fibras e de compostos com propriedades antioxidantes. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo avaliar a composição centesimal e a capacidade antioxidante de talos e folhas de beterraba submetidas à cocção seca (forneamento), por diferentes tempos (30 e 45 min.) e temperaturas (180°C e 210°C). Após o processo de cocção, foram preparados dois extratos, aquoso e etanólico, para avaliação da atividade antioxidante pelos métodos DPPH e FRAP, e para quantificação de compostos fenólicos totais e de flavonoides. Os resultados dos extratos obtidos a partir das amostras cozidas (180°C.30; 180 °C.45; 210 °C.30; 210°C.45 min) foram comparados com os extratos das folhas e talos *in natura*. O extrato etanólico obtido a partir da amostra 180°C.45 min⁻¹ apresentou maior concentração de compostos fenólicos (187,74 ± 16,98 µg EAG.mL⁻¹ extrato) e de flavonoides (0,93 ± 0,01 µg de quercetina.mL⁻¹ de extrato), comparado aos demais extratos. Em contrapartida, a atividade antioxidante, avaliada pelos métodos DPPH e FRAP, mostrou maior eficiência para os extratos aquosos, submetidos a 180°C.45 min⁻¹ (40,94% ± 0,01) e, 210°C.45 min⁻¹ (555,26 ± 4,5 mmol de Fe₂SO₄/L de extrato), respectivamente. O processo de cocção por forneamento não foi capaz de reduzir a concentração de compostos bioativos e a atividade antioxidante dos extratos de folhas e talos de beterraba.

Atividade antioxidante - Beterraba - Forneamento