

SALÃO DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
**XXIX SIC**  




múltipla   
**UNIVERSIDADE**  
inovadora  inspiradora

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2017
<b>Local</b>	Campus do Vale
<b>Título</b>	Capacidade Antioxidante Dos Compostos Fenólicos Do Araçá-Vermelho ( <i>Psidium cattleianum</i> )
<b>Autor</b>	DÉBORA CRISTINA MARINI
<b>Orientador</b>	ELISEU RODRIGUES

## CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DOS COMPOSTOS FENÓLICOS DO ARAÇÁ-VERMELHO (*Psidium cattleianum*)

Aluna: Débora Cristina Marini. Orientador: Professor Eliseu Rodrigues

Laboratório de Antioxidantes Naturais, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos –  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

É do conhecimento científico e popular que há um crescimento do número de doenças associadas ao estresse oxidativo, como doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer. Em contrapartida, estudos apontam uma correlação entre o consumo de alimentos ricos em antioxidantes e a baixa incidência de doenças associadas ao estresse oxidativo, sendo frutas e vegetais os alimentos mais ricos nesses compostos. O Brasil possui uma grande biodiversidade de frutas nativas, sendo o araçá-vermelho uma delas, crescendo majoritariamente na mata atlântica, e amplamente consumido *in natura*. O objetivo do trabalho foi determinar a composição do extrato fenólico do araçá-vermelho, bem como sua capacidade antioxidante. O extrato fenólico foi obtido exaustivamente a partir da fruta liofilizada, em solução metanol:água (8:2), sendo posteriormente liofilizado. A identificação dos compostos foi realizada por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada ao detector de arranjo de diodos, utilizando coluna de fase reversa C<sub>18</sub>, e por um espectrômetro de massas (HPLC-DAD-MS). Posteriormente, foi determinada a capacidade antioxidante do extrato fenólico frente ao radical peroxila (ROO•) utilizando o método ORAC. Um total de 16 compostos fenólicos foi identificado no extrato, sendo os majoritários delfidina-3-glicosídeo, cianidina-3-glicosídeo, derivados de catequina, quercetina e derivados de quercetina. A capacidade antioxidante do extrato fenólico foi de  $2073,69 \pm 193,82 \mu\text{mol}$  equivalente de trolox (ET).L<sup>-1</sup>. Essa capacidade antioxidante frente ao radical peroxila é superior ao relatado para chás de *Camelia sinensis*, porém, inferior a algumas frutas vermelhas, como a framboesa e o mirtilo.