

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC
**UFRGS**
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Correlação entre a capacidade de desativação do radical peroxila (ROO•) e a composição fenólica do Araçá amarelo (<i>Psidium cattleianum</i>)
Autor	ANDREZA FERRARI
Orientador	ELISEU RODRIGUES

Correlação entre a capacidade de desativação do radical peroxila (ROO[•]) e a composição fenólica do Araçá amarelo (*Psidium cattleianum*)

Andreza Ferrari (aluna), Eliseu Rodrigues (orientador)

Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Campus do Vale, Avenida Bento Gonçalves, 9500 – Prédio 43.212
CEP: 91501-970 – Porto Alegre – RS

Uma dieta rica em frutas está diretamente associada à diminuição do risco de desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas, sendo tal associação atribuída aos compostos bioativos com propriedades antioxidantes presentes nesses alimentos. Os mecanismos envolvidos na prevenção destas doenças ainda não foram totalmente elucidados, mas de maneira geral, envolvem a redução ou inibição de reações oxidativas, induzidas pelo excesso de espécies reativas de oxigênio (ROS) presentes no organismo humano. Neste contexto, destacam-se algumas frutas, tais como o araçá amarelo ao qual foram atribuídos efeitos benéficos à saúde. O objetivo desse trabalho foi determinar a capacidade antioxidante frente ao radical peroxila (ROO[•]) de um extrato hidrofílico de araçá amarelo e correlacionar com a sua composição fenólica. A capacidade antioxidante do extrato hidrofílico foi determinada pela proteção conferida à sonda fluoresceína pelo extrato hidrofílico frente ao ROO[•], no método ORAC. A composição fenólica foi determinada por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada ao detector de arranjo de diodos e a um espectrômetro de massas (HPLC-DAD-ESI-MS/MS). O extrato hidrofílico apresentou capacidade de desativar o ROO[•] em todas as concentrações testadas (50, 100, 125, 200 e 1000 µg.mL⁻¹), apresentando uma relação dose-dependente. A capacidade antioxidante do extrato hidrofílico (2098 ± 270 µmol Equivalente a trolox (ET).L⁻¹) foi inferior a amora (8650 ± 200 µmol ET.L⁻¹) e similar a framboesa (2870 ± 700 µmol ET.L⁻¹). Essa capacidade antioxidante deve-se a presença no extrato de cinco compostos fenólicos majoritários, nomeadamente: ácido 5-cafeiloquínico, epicatequina, HHPD digalolil hexosídeo, taxifolina hexosídeo.