

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

Débora Cristina Marini (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  
Porto Alegre, RS

## INTRODUÇÃO

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*.



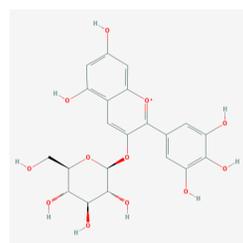
Araçá-vermelho (*Psidium cattleianum*) *in natura*

## MATERIAIS E MÉTODOS

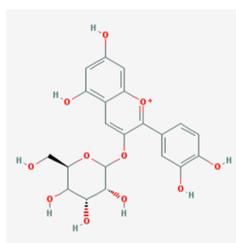


## RESULTADO E DISCUSSÃO

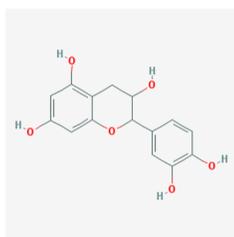
Os compostos majoritários encontrados no extrato foram delphinidina-3-glicosídeo, cianidina-3-glicosídeo, derivados de catequina, quercetina e derivados de quercetina. A capacidade antioxidante do extrato fenólico foi de  $2074 \pm 194 \mu\text{mol}$  equivalente de Trolox (ET).L<sup>-1</sup>.



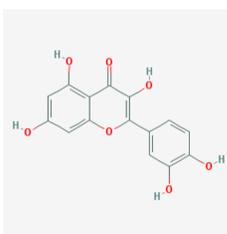
Delphinidina-3-glicosídeo



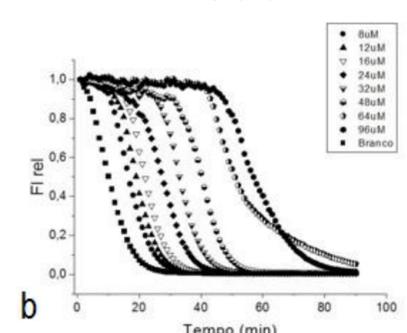
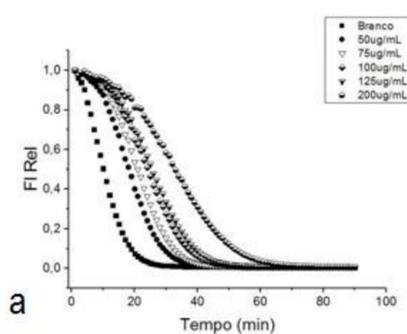
Cianidina-3-glicosídeo



Catequina



Quercetina



Curvas de decaimento da fluorescência da fluoresceína - araçá vermelho (a) e do padrão trolox (b)

↑ Capacidade antioxidante



Amora:  $8650 \pm 200 \mu\text{mol/L}$



Mirtilo:  $7370 \pm 370 \mu\text{mol/L}$



Framboesa:  $2870 \pm 700 \mu\text{mol/L}$



Araçá-vermelho:  $2074 \pm 194 \mu\text{mol/L}$



Chá branco:  $1721 \pm 207 \mu\text{mol/L}$  (*Camelia sinensis*)