

As cervejas especiais são preparadas utilizando somente água, malte, lúpulo e fermento seguindo normas rígidas de qualidade. Dentre estes insumos o lúpulo (*Humulus lupulus*) é a principal fonte de antioxidantes da cerveja, devendo esta característica à presença dos flavonoides xanthohumol e isoxanthohumol. Os antioxidantes estão associados à prevenção de danos oxidativos em células e tecidos e, seu desbalanço pode estar relacionado a diversos tipos de patologias, como o câncer. Recentes estudos mostraram que cervejas especiais europeias apresentam as mesmas concentrações de antioxidantes encontradas no vinho tinto, porém, estes dados relacionados às cervejas especiais brasileiras ainda não são conhecidos. Neste trabalho foi analisado o potencial antioxidante de quatro estilos de cervejas especiais. As cervejas foram preparadas a partir de duas receitas base de cervejas de alta fermentação (*ale*) dentro das normas estabelecidas para os estilos *blond ale* e *red ale*. A *blond ale* é uma cerveja de cor amarela clara a dourada (5,0 SRM), com gravidade original (OG) de 1.052, gravidade final (FG) de 1.010, 16,4 IBUs de amargor e 4,4% de álcool por volume. A *red ale* possui cor avermelhada (11,1 SEM), com gravidade original 1.081, gravidade final 1.015, 30,1 IBUs de amargor e 8,2% de álcool por volume. Para o potencial antioxidante total (TRAP) as amostras foram incubadas com uma fonte constante de espécies reativas (ABAP) e luminol. A adição das amostras diminuiu a luminescência proporcionalmente ao seu potencial antioxidante. A capacidade antioxidante de cada cerveja foi comparada a de um antioxidante padrão (TROLOX). A inibição da produção de radical hidroxil foi quantificada utilizando-se a inibição da degradação de 2-deoxirribose em sistema induzido via reação de Fenton. As concentrações-testes foram adicionadas ao sistema, tendo o TROLOX como padrão antioxidante e, o produto da degradação quantificado em espectrofotômetro a 532nm. Os estilos de cerveja testados apresentaram atividades antioxidantes significativas quando comparadas ao padrão. A atividade antioxidante do etanol, nas mesmas quantidades encontradas nas cervejas 4,5% e 10%, também foi mensurada não apresentando capacidade antioxidante no teste do TRAP, mas apresentando capacidade protetora quando o sistema de geração de danos era feito via reação de Fenton (teste da 2-deoxirribose). As cervejas apresentaram uma redução nos níveis de oxidação da 2-deoxirribose corroborando com os resultados do TRAP. Estes resultados indicam a característica antioxidante das cervejas analisadas, mas outros experimentos são necessários para o estabelecimento do perfil antioxidante dos produtos.