



COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DE CHÁ DE JABUTICABA *MYRCIARIA CAULIFLORA* (DC) BERG

Ohland, A.L.¹, Casarin, F.¹, Mendes, C.E.², Abreu, E.³, Costelli, M.C.¹

¹ Grupo de Pesquisas em Produtos Naturais – Universidade Comunitária da Região de Chapecó – Chapecó, SC.

² Departamento de Engenharia Química - Universidade Federal de São Carlos – São Carlos, SP.

³ SENAI Chapecó - Faculdade de Tecnologia em Alimentos – Chapecó, SC.
e-mail: ohland@unochapeco.edu.br

É cada vez maior o interesse da população e da comunidade científica em alimentos contendo compostos bioativos, visto que apresentam atividades biológicas interessantes, tais como a atividade antioxidante. O objetivo deste trabalho foi avaliar a concentração de compostos fenólicos e a atividade antioxidante de diferentes extratos de chá comercializado de jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* (dc) Berg). O chá foi adquirido no comércio local de Chapecó – SC, sendo os extratos obtidos por maceração, com agitação por 1 hora, em diferentes soluções extratoras: água quente (80°C), água fria (15°C) e solução de 45% de metanol, 45% etanol e 10% de acetona. A solução final foi filtrada em funil de Büchner. O conteúdo de compostos fenólicos foi determinado pelo método espectrofotométrico de Folin-Denis, utilizando ácido gálico como padrão. As soluções foram deixadas em repouso ao abrigo da luz por 30 minutos e, então, lidas em espectrofotômetro UV visível a 760 nm. A atividade antioxidante foi testada *in vitro*, pelo método de sequestro de radicais livres, sendo utilizado o radical DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazila). A absorbância das soluções foi lida em espectrofotômetro de UV visível no comprimento de onda de 517 nm. O teor de compostos fenólicos encontrado apresentou-se maior para a solução com água quente (1082,8 mg/100g) e menor para a solução alcoólica (981,7 mg/100g). A extração com água fria mostrou-se intermediária (1034 mg/100g). Quanto à atividade antioxidante, para todos os extratos observou-se que, com o aumento da concentração, há um aumento da atividade antioxidante. Os extratos com água quente e alcoólico apresentaram maior percentual de atividade antioxidante chegando a 88% e 76% na máxima concentração testada, respectivamente. A água fria apresentou índice de inibição da oxidação inferior, chegando a um máximo de 62%. Este resultado já era esperado, tendo em vista que os ácidos fenólicos são metabólitos secundários com alta polaridade, os quais são extraídos por solventes polares como a água e alcoóis. Em temperaturas mais elevadas estes compostos podem ser degradados, mas isto não foi observado neste trabalho devido ao alto teor de compostos extraídos. Assim, o chá de jabuticaba pode ser considerado um alimento funcional por apresentar atividade antioxidante mesmo após seu processamento.

Agradecimentos: Unochapecó.