



**AVALIAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE
FARINHA DE TALO E DE FOLHA DE COUVE-FLORES (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)**

Ribeiro, T. C.¹, Abreu, J. P.¹, Freitas, M. C. J.², Pumar, M.³, Teodoro, A. J.¹

¹ Programa de Pós-graduação Alimentos e Nutrição – UNIRIO e-mail: atteodoro@gmail.com

² Instituto de Nutrição Josué de Castro -UFRJ

³ Instituto de Nutrição – UERJ.

Nas últimas décadas, a população mundial vem aumentando de maneira acentuada, exigindo um melhor aproveitamento dos recursos alimentícios disponíveis, para que se possa ter uma alimentação com alto valor nutritivo. No pré-preparo de frutas e hortaliças para alimentação coletiva ou hospitalar e, na indústria, em especial, de bebidas e de minimamente processados, geralmente, são desprezadas suas frações (sementes, cascas, talo, bagaço). Estas partes poderiam ser utilizadas como fonte de fibras, minerais e vitaminas salientando ainda, que possuem compostos com elevada capacidade antioxidante. O objetivo do trabalho foi avaliar as características físicas, químicas e a atividade antioxidante de Farinhas de Talo (FTC) e de Folha (FFC) de couve-flor. As FTC e FFC foram obtidas a partir de couves-flores comercializadas no Rio de Janeiro, as quais foram higienizadas, sanitizadas e branqueadas, com posterior desidratação em estufa ventilada a 40 °C para as folhas e 70 °C para os talos durante 16 e 12 horas, respectivamente. A determinação dos teores de umidade, cinzas, proteínas, extrato etéreo (lipídeos) e fibras totais foram realizadas de acordo com os procedimentos descritos pela AOAC (1990). A atividade antioxidante foi determinada pelo ensaio de DPPH. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas através do teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade. As farinhas de talo e folha apresentaram rendimento médio em relação à couve-flor de 2,20% e 7,60%, respectivamente. Os resultados da composição centesimal média foram: 5,64 % e 6,91 % de umidade, 9,75% e 7,65% cinzas, 8,93% e 26,60% de proteínas, 2,14% e 4,09% de lipídeos e 26,47% e 31,13% de carboidratos, para as FTC e FFC. A FTC apresentou percentual médio de fibras (47,07%) superior à farinha de folha (31,13%). Em relação à atividade antioxidante, observou-se um aumento no percentual de redução do radical DPPH na FFC (41,26%) em comparação a FTC (36,44%) ($p < 0,05$). As farinhas produzidas apresentaram elevada quantidade de fibras e alta capacidade antioxidante, demonstrando sua relevância para o desenvolvimento de novos produtos com alegação funcional.

Agradecimentos: FAPERJ