



AValiação DO PODER ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS AQUOSOS DE ORÉGANO E LOURO EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE EXTRAÇÃO

Fernandes, R.P.P.¹., De Melo, M.P.¹, Trindade, M.A.², Tonin, F.G.², Silva, A.A.¹,
Pugine, S.M.P.¹, Munekata, P.E.S.².

¹Departamento de Ciências Básicas - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo - Pirassununga, São Paulo, ²Departamento de Engenharia de Alimentos - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo - Pirassununga, São Paulo, e-mail: rafaellapaseto@usp.br

Atualmente, ervas e especiarias estão sendo muito estudadas, principalmente devido à presença de compostos fenólicos com grande atividade antioxidante. Pelo alto poder redutor de muitos extratos vegetais, estes podem substituir compostos sintéticos e desta maneira inibem a ação de radicais livres e conseqüentemente retardam o processo oxidativo. Diante à isto, o objetivo deste estudo foi avaliar e comparar diferentes condições de extração para o orégano e louro em função do poder antioxidante. Estes extratos foram preparados com água ultra-pura através da trituração de 1 grama de vegetal para 20 mL de solvente em homogeneizador do tipo ultra-turrax por 2 minutos a 16.000 rpm. Os extratos foram mantidos em repouso por 1 hora em gelo, sendo estes comparados com amostras mantidas também em gelo sob agitação permanente em incubadora refrigerada (“*shaker*”) a 4°C por um período 1 hora. Após este período todas as amostras foram centrifugadas a 4.000 rpm durante 15 minutos em temperatura de 25°C. Posteriormente a este procedimento, foi realizada a filtração dos extratos obtidos em papel filtro Whatmann n.º1. Todas as amostras permaneceram acondicionadas em caixa de isopor com gelo e protegidas contra a luz durante todo o processo de extração. Após a obtenção de cada um dos extratos, foram efetuadas medidas de compostos fenólicos totais (poder redutor) através de método colorimétrico de Folin-Ciocalteu, sendo os resultados expressos em mg de ácido gálico/100 g de amostra. Com relação ao extrato de orégano, detectou-se variação significativa ($P < 0,05$) na etapa de extração em agitação que apresentou um teor de fenólicos totais superior ($6013,40 \pm 155,50$ mg de ácido gálico/100g de amostra) em comparação à etapa de extração em repouso ($3634,70 \pm 104,20$ mg de ácido gálico/100g de amostra). Já em relação ao louro, não foram detectadas diferenças significativas ($P > 0,05$) quanto ao procedimento de extração, apresentando uma média de $377,11 \pm 14,29$ mg de ácido gálico/100g de amostra. Conclui-se que o extrato aquoso de orégano apresenta um poder redutor maior em comparação ao louro e que a agitação por 1 hora, neste caso, permitiu uma maior extração dos compostos fenólicos de orégano, em relação ao repouso.

Agradecimentos: FAPESP, CNPq e CAPES