

XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFJF

Grande área:

Ciências da Saúde

Projeto:

TEORES DE ÁCIDOS CLOROGÊNICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE CAFÉS DISPONÍVEIS NO MERCADO CONSUMIDOR

Autores:

MARINA FERRARA DE RESENDE (II PROGRAMA DE APOIO À INSTALAÇÃO DE DOUTORES)
ORLANDO VIEIRA SOUSA
CAROLINA MIRANDA GASPARETO
MIRIAN PEREIRA RODARTE (ORIENTADOR)

Resumo:

COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE PELA CAPTURA DO RADICAL LIVRE DPPH DE CAFÉS DISPONÍVEIS NO MERCADO CONSUMIDOR

O metabolismo do corpo humano produz compostos oxidantes, que podem causar danos celulares e provocar várias doenças crônicas não transmissíveis. Os compostos antioxidantes atuam como protetores dos sistemas biológicos e entre eles, os fenólicos constituem a grande classe dos fitoquímicos alimentares largamente estudados. O café tem sido um importante alvo de estudos por ser uma das bebidas mais populares e consumidas em todo mundo, devido ao seu sabor e aroma únicos, e por constituir uma importante fonte de antioxidantes na dieta humana. Vários compostos presentes nos grãos torrados e moídos são responsáveis pela atividade antioxidante da bebida do café e as concentrações da maioria desses compostos são dependentes não somente da matéria-prima, mas também dos processos industriais empregados. A atividade biológica do café é comprovada em vários trabalhos científicos, no entanto na maioria desses estudos são empregados grãos de espécies ou blends previamente conhecidos e etapas do processamento padronizadas. Considerando a variedade de cafés disponíveis no mercado consumidor, este trabalho teve como objetivo determinar o teor de fenólicos totais e verificar a atividade antioxidante de cafés comerciais pelo método DPPH. Foram selecionadas aleatoriamente dez marcas de café torrado e moído comerciais e adquiridas em dois lotes cada. O teor de fenólicos totais foi determinado pelo método de Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante pela captura de radicais livres DPPH utilizando o BHT como padrão. Diferenças significativas ($p < 0,05$) foram encontradas entre as amostras, em ambas as análises realizadas, e refletem a diversidade de produtos encontrados no mercado consumidor. A existência de grande variedade de blends utilizados comercialmente, diferentes pontos de torração e possíveis adulterações no mercado, tornam a composição química da bebida bastante variável tanto com relação aos seus aspectos sensoriais quanto

biológicos