



III Seminário de Integração

VIII EAIC - V EAEX - III EAITI

07 a 10
novembro
2022



POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES FORMAS DE CHÁS

Beatriz Lucas de Amorim (Fundação Araucária)
Unespar/Campus Paranavaí, beatrizlucasdeamorim@gmail.com

Franciele Mara Lucca Zanardo Bohm (Orientadora/a)
Unespar/Campus Paranavaí, fzanardobohm@gmail.com

Modalidade: Pesquisa
Programa Institucional: PIBIC - Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica

Grande Área do Conhecimento: Ciências Biológicas

RESUMO: Tema: Potencial antioxidante e teor de fenóis. Objetivo: comparar a concentração de compostos fenólicos e potencial antioxidante obtidos pelo método de decocção e infusão de *Mentha piperita* (hortelã). Aporte teórico: A hortelã apresenta metabólitos importantes como os compostos fenólicos, que possuem ação antioxidante. Devido ao fato de que a ação antioxidante prevenir o envelhecimento celular, há um crescente interesse pelo consumo de chás. O método adotado para o preparo e obtenção desses fenóis depende das características do vegetal. Procedimentos metodológicos: Para a obtenção dos chás através do método de fervura ou infusão foi pesado 1g de folhas e adicionado em 200mL de água. O tempo de fervura ou infusão foi de dez minutos. Para a obtenção das amostras para os testes de determinação de compostos fenólicos e teor antioxidante os chás foram diluídos em amostras de 5000, 1000, 500 e 250 $\mu\text{g mL}^{-1}$. O teor de fenólicos foi determinado através do método que utiliza o reagente Folin-Ciocalteu. A reação ocorreu no escuro por 60 minutos e a absorbância das amostras foram obtidas em espectrofotômetro em 765nm. A determinação da atividade antioxidante foi realizada pelo método que utiliza o radical ABTS. A reação ocorreu no escuro e as amostras foram obtidas em espectrofotômetro em 734nm. Resultados: O ácido gálico foi utilizado como padrão para a determinação de compostos fenólicos que aumentou a concentração de forma dose dependente. A fervura aumentou a extração de compostos fenólicos 3,38 vezes mais que a infusão. O potencial antioxidante também se mostrou dose-dependente e as amostras com maior potencial antioxidante foram encontradas nas concentrações de 5000 e 1000 $\mu\text{g mL}^{-1}$, obtidas por decocção com potencial antioxidante de 14,39% e 7,59%. Conclusões: A hortelã mostrou ser uma planta com propriedades antioxidantes e a fervura foi mais eficiente para a extração de compostos antioxidantes.

Palavras-chave: Fenólicos. Antioxidante. Planta medicinal.

Realização



Apoio

