

Sessão 17
NUTRIÇÃO A

128

ANÁLISE DE FLAVONÓIDES EM CAQUIS: DETERMINAÇÃO DE CATEQUINAS EM QUATRO ESPÉCIES REGIONAIS. *Priscilla Magro Reque, Valdeni Terezinha Zani, Vanusa Regina Lando (orient.) (FFFCMPA).*

Um alimento ou ingrediente funcional é aquele que, além de suas funções nutricionais básicas, é capaz de produzir ainda efeitos benéficos à saúde, sem necessitar supervisão médica para o consumo. Como exemplo de componentes funcionais presentes nos alimentos temos as catequinas. Estas são polifenólicas e fazem parte de compostos chamados flavonóides. Possuem efeito antioxidante sobre radicais livres e lipídios (LDL), prevenindo contra cânceres e doenças cardiovasculares. São encontradas abundantemente em frutas, chocolate, vinhos tintos e chás verdes. A partir de experimentos com quatro espécies de caquis comumente encontradas na região Sul do Brasil, pretende-se verificar a existência de catequinas e determinar em qual das espécies há maior quantidade destes compostos funcionais. Aproximadamente 100g da polpa da fruta de cada espécie foram fervidas em água destilada a 100°C por 35 minutos. Adicionou-se 200mL de água destilada a 80°C e manteve-se em repouso por 90 minutos. Os extratos foram, então, dissolvidos em uma solução água-clorofórmio na proporção de 1:1 e a fase aquosa obtida, dissolvida em solução água-acetato de etila também 1:1. As fases contendo acetato de etila foram colocadas em uma estufa a 75°C. Depois de concentradas, foram para um dessecador e, após serem pesadas, refrigeradas. A 3mL de cada amostra foram adicionados 3mL de Reagente Folin-Denis e, 3 minutos depois, 3mL de Na₂CO₃ a 10%. Manteve-se à temperatura ambiente por 60 minutos. As catequinas foram quantificadas através de espectrometria UV-VIS, com absorvância de 778nm. A curva padrão foi feita a partir de uma solução de 1mM de (-)-catequina (Sigma-Aldrich) e o branco foi realizado com metanol. Os resultados ainda estão sendo analisados e serão expressos em mg de (+)-catequina/ 100g de peso bruto.