

Resumo

Introdução: O chocolate é um produto de alta palatabilidade, apreciação e consumo, que movimentam grande parte da economia mundial. Estudos sugerem que a ingestão moderada de chocolate pode influenciar de maneira benéfica a saúde do homem devido às suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Tais propriedades são atribuídas ao conteúdo de flavonóides encontrados no cacau e em seus subprodutos, incluindo o chocolate. Sabe-se que o fígado é um órgão de grande importância, responsável por reações metabólicas essenciais, que podem ser desreguladas por lesões hepáticas. Sua alta atividade energética gera um consumo aumentado de oxigênio, o que acarreta em uma maior produção de Espécies Reativas, que acabam envolvidas na fisiopatologia de doenças inflamatórias hepáticas, tumores, além de gerar outros danos. **Objetivo:** Avaliar o conteúdo fenólico total e comparar a atividade antioxidante de diferentes tipos de chocolates, ao leite, de soja, meio-amargo e amargo em fígado de ratos Wistar e sua possível ação hepatoprotetora. **Métodos:** Foram avaliadas a concentração de polifenóis totais e a atividade antioxidante *in vitro* pelo método de sequestro do radical DPPH[•], peroxidação lipídica (TBARS), oxidação protéica (carbonil) e atividade das enzimas SOD e CAT em fígado de ratos tratados ou não com peróxido de hidrogênio e/ou chocolate. **Resultados:** O chocolate amargo apresentou maior conteúdo fenólico e maior atividade antioxidante através do método do IC50%, seguido dos chocolates meio-amargo, de soja e ao leite. O aumento da peroxidação lipídica e oxidação protéica provocado pelo peróxido de hidrogênio foi reduzido pela adição dos chocolates. A atividade da enzima SOD se manteve com a adição do H₂O₂, mas foi reduzida pela adição das amostras, enquanto a da enzima CAT, aumentou com a adição do H₂O₂, mas se manteve próxima ao controle na maioria dos tratamentos, com exceção da adição do chocolate de soja, que causou sua diminuição. **Conclusão:** Uma importante atividade antioxidante e um significativo teor de polifenóis foram observados nas amostras analisadas, sugerindo a existência de uma atividade hepatoprotetora, principalmente nos tipos de chocolate amargo e meio-amargo. O chocolate de soja também pode ser uma alternativa de consumo, pois além de apresentar atividade hepatoprotetora contra os danos gerados pelo peróxido de hidrogênio, é uma opção para as pessoas intolerantes a lactose. Porém, para se confirmar o papel do chocolate como um alimento antioxidante e hepatoprotetor, são necessários estudos mais abrangentes, incluindo diferentes tecidos e/ou estudos *in vivo*.