EXTRATOS HIDROETANÓLICOS DE AÇAFRÃO E PÁPRICA PICANTE: FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE

Ingrid Alves Santos¹; Marcondes Viana da Silva²

(yngridy13@hotmail.com)

¹Graduanda em Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)

²Prof. Pleno do Departamento de Ciências Exatas e Naturais - DCEN/UESB

As ervas e as especiarias são amplamente utilizadas na dieta para realçar o sabor, cor e aroma de alimentos. Ademais, podem atuar como antioxidante e antimicrobiano natural. Na literatura estão disponíveis diversos estudos explorando a capacidade antioxidante dos constituintes fenólicos em ervas e especiarias. Os antioxidantes destacam-se por retardar ou inibir a lipoperoxidação durante o armazenamento dos alimentos gordurosos. Extratos de especiarias contém diversos constituintes bioativos, dentre os quais se destacam os polifenóis com ampla funcionalidade antioxidante. Objetivou-se determinar o teor de constituintes fenólicos totais (CFT), bem como, a capacidade antioxidante do açafrão (*Curcuma longa*) e da páprica (*Capsicum annuum L.*), especiarias amplamente consumidas. As matérias primas foram obtidas no comércio do município de Itapetinga (BA). Os extratos hidroetanólicos (etanol:água, 80:20 v.v⁻¹) foram obtidos por extração assistida por ultrassom durante 30 minutos. Os CFT foram quantificados a 773 nm em espectrofotômetro utilizando o reagente Folin-Ciocalteu (RFC); os resultados foram expressos em equivalentes de ácido gálico 100 g⁻¹ da amostra. O poder redutor (PR) foi estabelecido com base na redução do Fe (III) a Fe (II) em meio tamponado, sendo os resultados expressos em EC₅₀(mg.mL⁻¹). Para a degradação oxidativa da α -2 desoxirribose (2-DR) os resultados foram expressos em porcentagem de inibição oxidativa. Determinou-se a capacidade antioxidante pelo método do radical ABTS^{•+} a 734 nm e os resultados foram expressos em μ M trolox.g⁻¹. O açafrão destacou-se quanto aos teores de CFT (253,24 $\pm$ 1,72 mg de equivalentes a ácido gálico (GAE).100 g⁻¹), já a páprica obteve um teor de 56,30 $\pm$ 0,99 mg GAE.100g⁻¹. Para os ensaios da capacidade antioxidante avaliada pelo PR, pelo radical ABTS^{•+} e pela oxidação da 2-DR, o açafrão também obteve os melhores teores, sendo eles 38,70 $\pm$ 2,91 (EC₅₀) mg.mL⁻¹, 24,52 $\pm$ 1,99 μ M trolox.g⁻¹ e 74,08 $\pm$ 1,50% respectivamente. Já a páprica obteve para o PR um teor de 52,36 $\pm$ 2,32 (EC₅₀) mg.mL⁻¹, 2,55 $\pm$ 0,20 μ M trolox.g⁻¹ para o ABTS e de 64,11 $\pm$ 2,46% para a 2-DR. Constatou-se que as especiarias estudadas são boas fontes de antioxidantes. O extrato do açafrão destacou-se dentre as especiarias estudadas pelo teor de (CFT) e pela capacidade antioxidante. As especiarias estudadas podem ser consideradas como fontes dietéticas de antioxidantes naturais podendo contribuir na redução do estresse oxidativo em humanos, devendo o seu consumo ser estimulado.

PALAVRAS-CHAVE: *Curcuma longa*, *Capsicum annuum L.*, constituintes bioativos.