

## **E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

### **TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM ALIMENTOS**

Rafaela Corrêa Pereira<sup>1</sup>

Michel Cardoso de Angelis Pereira<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

#### **RESUMO:**

Um dos principais obstáculos que os profissionais da área de Ciência dos Alimentos e da Nutrição encontram é a falta de informações quanto à quantidade das diversas substâncias com atividade funcional contidas nos alimentos, o que dificulta a utilização desses produtos para indicações clínicas e aplicações na indústria de alimentos. Dentre estes compostos destacam-se os alimentos funcionais com ação antioxidante que tem como principal função o controle e a prevenção dos processos oxidativos que ocorrem no organismo. Os principais compostos são: carotenóides, compostos fenólicos, e os ácidos graxos ômega 3 e 6, dentre outros. Entre os fenólicos, os flavonóides se destacam pela elevada ação antioxidante, além de auxiliar na prevenção de diversos tipos de cânceres entre outras patologias. Devido a essa importância e a necessidade de informações científicas sobre o teor de compostos fenólicos em alimentos, objetivou-se elaborar uma tabela contendo os principais compostos funcionais presentes em vários alimentos e suas respectivas concentrações, visando fornecer dados de forma prática e organizada, disponibilizando uma ferramenta útil para profissionais da área de Nutrição e Ciência dos Alimentos. Os dados coletados foram organizados com a seguinte sequência: nome do alimento e seu respectivo nome científico, concentração do composto em mg/100g, média, desvio padrão e amplitude seguido pela citação bibliográfica de onde os dados foram retirados. Dentre os diversos compostos fenólicos encontrados, destacou-se a presença do resveratrol, em maior quantidade no vinho tinto ( $3,02 \text{ mg } 100\text{mL}^{-1}$ ) e em menor quantidade no chocolate amargo ( $0,04 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ) e no morango ( $0,35 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ). A quercetina esteve presente principalmente na alcaparra ( $180,77 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ), na serralha ( $16 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ) e no orégano ( $42 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ). A (+)-catequina apresentou altas concentrações no damasco ( $3,52 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ), na amora ( $17,9 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ) e na vagem ( $12,83 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ). O kaempferol ocorreu principalmente no cominho ( $38,6 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ), na couve ( $18,4 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ) e no estragão ( $11 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ) e o ácido gálico teve maiores concentrações no cravo ( $458,19 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ), na castanha ( $479,78 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ) e na chicória ( $25,84 \text{ mg } 100\text{g}^{-1}$ ). Observou-se que houve variações nas concentrações destes compostos em um mesmo alimento devido a fatores como espécie, região de plantio, época da colheita, métodos de determinação das substâncias dentre outros, portanto, considerou-se os valores médios das concentrações destas substâncias.

Palavras-chave: Tabela, Alimentos Funcionais, Antioxidantes.

