

# Concentração de compostos bioativos de amostras de chá branco, *camellia sinensis* (l.) Kuntze

Diandra Miqueleto  
Ranieri Campos  
Thalita Gilda dos Santos Benghi  
Cristina Peitz de Lima

## Resumo

Desde a antiguidade, as plantas são empregadas como produtos terapêuticos. O chá, por infusão, é a forma mais popular utilizada dos diferentes produtos de origem vegetal, ricos em compostos biologicamente ativos que contribuem para a prevenção e o tratamento de diversas patologias. A espécie vegetal *Camellia sinensis* (L.) Kuntze é um arbusto ou árvore de pequeno porte da família Theaceae, de origem asiática, bem adaptada e cultivada no Brasil. Os principais tipos de chás provenientes dessa espécie são distinguíveis pelo seu processamento, sendo eles: o chá verde (*green tea*), branco (*white tea*), amarelo, *oolong* (*red tea*), e preto (*black tea*). Os compostos fenólicos e proantocianidinas presentes nestes diferentes tipos de chá são responsáveis pelas propriedades terapêuticas. O objetivo do presente trabalho foi avaliar duas marcas comerciais de chá branco da *Camellia sinensis* (L.) Kuntze em sachê, determinando os teores de compostos fenólicos e proantocianidinas comparando com uma amostra padrão de chá verde. Os extratos foram preparados adicionando 2 gramas do conteúdo dos sachês em um Becker, com 200 mL de água fervente, deixando em repouso por 10 minutos. Após o material foi filtrado em algodão. O líquido resultante foi empregado para a determinação compostos fenólicos pelo método de Folin Ciocalteu e proantocianidinas pelo método da vanilina sulfúrica. Os resultados das metodologias correspondem à média  $\pm$  SD de três repetições, e foram comparadas por análise de variância (ANOVA) seguido do teste de Tukey para identificar as diferenças significativas entre as médias. As médias a nível de 5% ( $p < 0,05$ ) foram consideradas significantes. Os resultados obtidos para o chá verde foram  $21,96 \pm 1,54$  mg/g de compostos fenólicos e  $31,22 \pm 0,57$  mg/g de proantocianidinas. Nas amostras de chá branco, a amostra B apresentou  $38,57 \pm 1,36$  mg/g de compostos fenólicos e  $34,9 \pm 1,72$  mg/g de proantocianidinas, enquanto a amostra C apresentou  $18,75 \pm 0,69$  mg/g de compostos fenólicos e  $28,55 \pm 0,57$  mg/g de proantocianidinas. Em relação ao conteúdo de proantocianidinas todas as amostras foram estatisticamente iguais. As amostras A (chá verde) e C (chá branco) foram consideradas iguais no conteúdo de compostos fenólicos. Enquanto a amostra B (chá branco) apresentou a maior concentração de compostos fenólicos. Tal fato pode ser justificado pela origem de cada amostra, fatores como tipo de solo, condições climáticas, idade da folha influenciam nos teores de bioativos. Conclusão: as amostras de chá branco podem apresentar teores de compostos fenólicos iguais ou superiores ao do chá verde dependendo da marca. Diferentes marcas de chá branco podem apresentar teores de compostos fenólicos diferentes.

**Palavras-chave:** *Camellia sinensis*; chá verde; chá branco; composição.