Avaliação da concentração de compostos bioativos de suco de uva integral e de chá mate tostado

Ana Paula de Lima Aline Balanciere Lilian Pereira Ferrari Liya Regina Mikami Wormsbecker Camila Aparecida Moraes Marques Cristina Peitz de Lima

Resumo

O consumo de dietas ricas em compostos fenólicos é associado com a redução do risco de desenvolver doenças crônicas como aterosclerose, doença cardíaca, câncer e diabetes. Estudos epidemiológicos mostram que esses compostos exercem um efeito protetor sobre os danos oxidativos induzidos pelos radicais livres. O suco de uva integral e a erva mate são reconhecidos por apresentarem compostos fenólicos em sua composição. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a concentração dos compostos fenólicos totais, bem como duas classes destes compostos: flavonoides e taninos, presentes em amostra de suco de uva integral e em infusão de erva mate tostada. Para tanto um litro de suco de uva integral e uma caixa de chá mate tostado foram adquiridos do comércio de Curitiba-PR. A infusão foi preparada de acordo com as recomendações do fabricante. Após a fervura de 1 litro de água, o aquecimento foi desligado e foram adicionados 13,5 g de erva-mate tostada. Decorridos 10 minutos o material foi filtrado. Foram obtidos 970 mL de infusão de erva-mate. A determinação de compostos fenólicos foi realizada com o reativo de Folin Ciocalteu, flavonoides pelo cloreto de alumínio, taninos pelo método da vanilina sulfúrica. Os resultados foram expressos em mg/100 mL de suco de uva integral ou infusão de erva-mate. Os teores obtidos de compostos fenólicos, flavonoides e taninos correspondem respectivamente a 157,94 \pm 2,23, 15,54 \pm 0,33 e 87,79 \pm 2,79 mg/ 100 mL de suco de uva integral. Para a infusão de erva-mate tostada os valores obtidos foram de $59,62 \pm 0,43$ mg/ 100 mL de compostos fenólicos, $4,33 \pm 0,22$ mg/ 100 mL de flavonoides, 5,64 \pm 0,17 mg/ 100 mL de taninos. A concentração de bioativos no suco de uva integral foi superior à quantidade encontrada na infusão de erva-mate. Verifica-se na literatura que a composição de compostos fenólicos é diferente no suco de uva integral e na erva-mate. No suco de uva integral se destaca principalmente a presença de antocianidinas e resveratrol enquanto que nas folhas de erva-mate se destacam os compostos derivados do ácido cafeoilquínico. Conclusão: os resultados indicam que os teores de compostos fenólicos, flavonoides e taninos são maiores no suco de uva integral. A infusão de erva mate e o suco de uva integral podem ser utilizados com fontes de compostos fenólicos através da dieta.

Palavras-chave: compostos fenólicos; flavonoides, taninos; erva-mate tostada, suco de uva integral