



REVISÃO BIBLIOGRÁFICA DOS FLAVONOIDES PRESENTES NA CEBOLA

Resumo

Andressa Dantas de Paula
Marisa Essenfelder Borges
Cristina Peitz de Lima (Orientadora)

O Brasil é um dos maiores consumidores de cebola no mundo. Esse alimento pode ser consumido na forma de saladas, desidratado, processado e industrializado, dando origem a diversos produtos usados como condimentos na alimentação humana. Possui em sua composição várias substâncias fitoquímicas, destacando-se os flavonoides, quercetina e antocianina. Dessa forma, o consumo regular da cebola está relacionado com a prevenção de doenças crônico-degenerativas. Os flavonoides são um grupo de compostos fenólicos decorrentes do metabolismo secundário das plantas e possuem estruturas químicas diferentes entre si. São encontrados, nos vegetais, frutas, grãos, chás, vinhos, flores e sementes. O presente estudo tem como objetivo realizar uma revisão de literatura sobre os flavonoides presentes na cebola. Realizou-se uma revisão de literatura baseada em artigos científicos, buscando nas bases de dados Scielo, PubMed, Science Direct e Ebsco. Utilizando os descritores *Allium cepa*, *flavonoids* e *quercetin*. Foram selecionados artigos publicados entre os anos de 1995 e 2018. Após seleção, realizou-se a leitura dos resumos das publicações e foram selecionados 9 artigos relevantes para o desenvolvimento da pesquisa. Estudos apontam que as cebolas são fontes alimentares ricas em flavonoides na dieta humana e possuem elevado nível de atividade antioxidante, devido à presença principalmente dos flavonoides quercetina, antocianina, miricetina, kaempferol e catequina. Existe uma grande diversidade na coloração e sabor da cebola, que interfere na composição e concentração de compostos fenólicos. O flavonoide mais abundante encontrado nas cebolas foi a quercetina 4-O-glicosídeo. As cebolas roxas apresentaram altos níveis de flavonoides totais, quando comparado com cebolas amarelas ou brancas. As cebolas pequenas apresentam níveis mais elevados de flavonoides do que as grandes e produtos com cebola desidratada possuem valores não significativos. Os processamentos domésticos em que mais ocorre perda de flavonoides foram fritura e fervura. As cebolas amarelas são as que mais apresentam variações, pois o conteúdo varia de elevado para baixo. Fatores genéticos, cultivo (convencional ou orgânico) e sazonalidade, entre outros fatores, podem estar relacionados com a oscilação nos valores de flavonoides. É necessário realizar mais estudos que incluam variedades de cebolas mais utilizadas pela população brasileira.

Palavras-chave: *Allium cepa* L.; fitoquímicos; flavonoides; capacidade antioxidante.