



ANÁLISE DE QUERCETINA PRESENTES EM DIFERENTES VARIEDADES DE CEBOLAS COMERCIALIZADAS EM PINHAIS-PR

Resumo

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

A cebola é um alimento versátil e muito utilizado como ingrediente em várias preparações culinárias, principalmente pela sua capacidade de alterar as propriedades organolépticas dos alimentos, sendo assim é um dos alimentos mais consumidos e bem aceitos por quase todas as culturas e tradições. Muitas dessas qualidades estão relacionadas com a presença de flavonoides, destacando-se a quercetina, um potente antioxidante. A concentração de quercetina se modifica de acordo com a variação de cada espécie vegetal e também é influenciada por fatores extrínsecos. O objetivo desse estudo é avaliar e comparar a concentração de quercetina presente em diferentes variedades de cebolas *in natura* comercializadas na cidade de Pinhais-PR. Para realização da pesquisa foram selecionadas três variedades de cebola: roxa, branca e doce, sendo utilizadas 3 amostras de cada espécie, totalizando 9 cebolas, que estavam sendo comercializadas em agosto de 2020. Depois de selecionadas as amostras *in natura*, essas foram levadas para o laboratório de Farmacognosia e Química II no Centro Universitário Autônomo do Brasil, onde foi realizada a extração e quantificação da quercetina. Para preparar o extrato aquoso das amostras, primeiramente as cebolas foram lavadas em água corrente. As cascas foram retiradas, as amostras foram picadas, logo após foi realizado a homogeneização das amostras de cada variedade de cebola e em seguida foram pesadas, com o auxílio de uma balança analítica, até obter 50g de cada amostra picada. A cebola picada foi triturada em liquidificador, utilizando 100 mL de água purificada por 5 minutos. Após a trituração, o material passou por processo de filtração em gaze e o líquido obtido foi completado para 200 mL com água purificada e homogeneizado. O líquido final obtido, chamado de extrato aquoso foi empregado para determinação de quercetina total. Para o ensaio, foram misturados 2 mL de cloreto de alumínio a 2% (m/v) em 2 mL do extrato aquoso de cada tipo de cebola. A absorbância foi determinada em 425 nm após dez minutos contra um branco, constituído por uma solução de 2 mL de água purificada com 2 mL de cloreto de alumínio 2% (m/v). Os níveis totais de quercetina foram determinados utilizando uma curva analítica de quercetina com concentrações entre 5 a 50 µg/mL. Os resultados obtidos por meio das amostras utilizadas na pesquisa, indicam que a cebola roxa possui, em média, 24,56 mg/100g, a branca 5,65 mg/100g e a doce 19,5 mg/100g. Sendo assim, conclui-se que as cebolas roxas contêm maiores concentrações de quercetina, seguida da cebola doce e branca.

Palavras-chave: *Allium cepa*; quercetina; flavonoides.