

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA *CAPSICUM ANNUUM L.* APÓS COCÇÃO SOB CALOR MISTO E CALOR SECO (APOIO UNIP)

Aluna: Nathalia Capozzi Franke

Orientadora: Profa. Dra. Mariana Battaglin Villas Boas Álvaro

Curso: Nutrição

Campus: Sorocaba

Este trabalho visou avaliar a influência de dois diferentes métodos de cocção (calor seco ou calor misto) no potencial antioxidante de extratos aquosos de pimentão amarelo ou vermelho, tendo em vista que a cocção pode aumentar ou reduzir a capacidade antioxidante dos componentes bioativos presentes nessas matérias-primas. Como metodologia, metade das amostras foram assadas (calor seco) por 25 min a 200°C e a outra metade abafada com tampa (calor misto) em fogo baixo por 10 min. Após, foram processadas e levadas ao ultrafreezer para posterior processo de liofilização. Em seguida, foram obtidos extratos aquosos das amostras e realizadas as análises em duplicata para quantificação de compostos fenólicos totais por Folin Ciocalteau, e a atividade antioxidante medida pelos métodos de FRAP e DPPH. Como resultado, para o pimentão vermelho, os maiores valores medidos de antioxidantes foram obtidos após aplicação do calor misto, sendo 0,277 mg de ácido gálico/ml de extrato aquoso (Folin) e 54,06 µM de sulfato ferroso/mg de extrato (FRAP), demonstrando, por dois dos três métodos utilizados, que o uso do calor misto foi o que mais preservou a atividade antioxidante nesta variedade de pimentão. O calor úmido também resultou em maior atividade antioxidante no pimentão amarelo, sendo 0,557 mg de ácido gálico/ml, a atividade antioxidante por FRAP apresentou 101,06 µM de sulfato ferroso/mg e por DPPH observou-se atividade antioxidante de 16,36%. O método de cocção por calor misto é simples e fácil. Em relação à preservação e/ou aumento da atividade antioxidante, esse método pode ser indicado para uso comercial e residencial de ambas as variedades de pimentões, vermelho ou amarelo.