

CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE DE ANTIOXIDANTES NATURAIS E SINTÉTICOS (APOIO UNIP)

Aluna: Larissa Regina Santos Pereira

Orientadora: Profa. Marina Figueiredo Ferreira de Souza

Curso: Nutrição

Campus: Santos Rangel

A oxidação dos lipídios é uma reação que limita a vida de prateleira de vários alimentos, sendo um dos mecanismos primários da deterioração da qualidade em produtos. A aplicação de antioxidantes é um dos caminhos mais simples para reduzir essa oxidação de gorduras. Os mais utilizados hoje pelas indústrias de alimentos são os sintéticos, mas, apesar de eficazes, alguns desses aditivos são apontados como causadores ou promotores de diversas patologias, estimulando a pesquisa e o número de publicações relativas à substituição por antioxidantes naturais como fonte alternativa. O objetivo do estudo é realizar uma revisão bibliográfica comparativa sobre antioxidantes naturais e antioxidantes sintéticos, e sua possível substituição pelos naturais. Os resultados mostram que os antioxidantes sintéticos na indústria de alimentos ainda são predominantes, porém alguns estudos têm demonstrado efeitos positivos na utilização de antioxidantes naturais e sugerem que a substituição pode ser viável. Concluiu-se que a substituição dos antioxidantes sintéticos pelos naturais apresenta resultados satisfatórios, porém, em alguns dos casos, os antioxidantes sintéticos ainda apresentaram resultados melhores que os naturais.