

# DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FENÓIS TOTAIS E FLAVONOIDES EM AMOSTRAS DE CHÁS (APOIO UNIP)

**Aluno:** Luca Moreira dos Santos Freitas

**Orientadora:** Profa. Dra. Ellen Tanus Rangel

**Curso:** Nutrição

**Campus:** Brasília

Os flavonoides são compostos bioativos que têm despertado grande interesse no meio científico e comercial, por apresentarem características farmacológicas diversas e desempenharem funções específicas no que diz respeito à saúde humana. O estudo teve como objetivo a detecção de flavonoides totais em amostras de chás, tais como chá verde (*Camellia sinensis*), hortelã (*Mentha piperita*) e gengibre (*Zingiber officinale*), e sua possível ação antioxidante. Os três chás foram preparados em água por infusão pelo mesmo método. Em seguida foram analisados pelo teste de Shinoda para detecção de flavonoides e, para o teste de possível ação antioxidante, as amostras de frutas (maçã) foram borrifadas com os chás na tentativa de diminuir a atividade do oxigênio impedindo que acontecesse a oxidação. As amostras foram cortadas em pedaços uniformes e a verificação da eficiência dos chás como possíveis antioxidantes foi realizada em intervalos de 10 minutos, totalizando 60 minutos. No teste de Shinoda os chás avaliados mostraram resultado positivo e, na aplicação da ação antioxidante, apenas o chá de hortelã mostrou possível ação antioxidante, em 30 min; os outros, já em 10 minutos foi possível observar manchas claras em quase toda a superfície da amostra e escuras em algumas partes. Dessa forma, os chás demonstraram uma possível presença de flavonoides devido à atividade antioxidante, em especial o de hortelã; novos testes quantitativos devem ser realizados para confirmar o teor de flavonoides e a presença da atividade antioxidante, porém este estudo simples e preliminar não exclui sua relevância para novas perspectivas.