

### **30 Eficácia de diferentes extratores de polifenóis totais e antioxidantes em maçã**

*Jocleita Peruzzo Ferrareze<sup>1</sup>; Gildo Almeida da Silva<sup>2</sup>;  
Marcelo Lazzarotto<sup>3</sup>; Fernanda Fabbris<sup>4</sup>; César Luis  
Girardi<sup>2</sup>*

Frutas e hortaliças são fontes naturais de polifenóis com elevada atividade antioxidante. Muitos estudos mostram que entre as frutas, a maçã se destaca por ser uma fonte rica em fenóis, especialmente flavonóides. Apresentam elevada capacidade antioxidante, protegendo o organismo dos efeitos prejudiciais ocasionados pelo estresse oxidativo. Este é responsável pelo desenvolvimento de um grande número de distúrbios degenerativos e cardiovasculares. Na bibliografia existente são citados como extratores de polifenóis em frutas, entre outros, o etanol, a acetona e o metanol, em variadas concentrações, não existindo consenso sobre o mais eficaz. Em razão disso buscou-se nesse trabalho, quantificar os polifenóis totais e a capacidade antioxidante de maçãs da cultivar Gala, utilizando diferentes solventes extratores (etanol, metanol e acetona) em combinação com diferentes concentrações (25, 50, 75 e 100%) dos mesmos durante um período de 15 horas a 4°C. As avaliações de polifenóis totais foram realizadas por Folin-Ciocalteu. A capacidade antioxidante foi medida meio da redução do radical 2,2 diphenil-1-picril-hidrazil (DPPH). Os resultados mostram que em maçã, a acetona, na concentração de 75%, apresenta uma melhor capacidade extratora de polifenóis e melhor desempenho na avaliação da atividade antioxidante.

<sup>1</sup> Bolsista de Mestrado do CNPq, UFPel, Caixa Postal 354, 96010-900 Pelotas, RS. joferrareze@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. gildo@cnpuv.embrapa.br, girardi@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup> Laboratorista da Embrapa Uva e Vinho. marcelo@cnpuv.embrapa.br

<sup>4</sup> Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. fer.fabbris@pop.com.br