

2015

ESTUDIO DE LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE ACEITE DE LINAZA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS DE HOJA DE MURTA SEPARADOS POR CROMATOGRAFÍA EN GELPalma B.¹, Morales E.¹, Villarroel M.^{1,2}, Shene C.^{1,2}, Rubilar M.^{1,2}¹Departamento Ingeniería Química, Universidad de La Frontera. ²Centro Genómica Nutricional Agro-pecuaria. UTP Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.

Introducción: El aceite de linaza, es una valiosa fuente de ácidos grasos ω -3 y la principal causa de deterioro que afecta a este tipo de alimento es la oxidación lipídica. **Objetivo:** Evaluar la capacidad antioxidante de fracciones de hoja de murta en aceite de linaza. **Método:** Se separaron fracciones polifenólicas por Cromatografía en gel (Sephadex LH- 20), estas fueron emulsificadas en aceite de linaza y comparadas con extracto sin fraccionar y con BHT. Se utilizó como criterio de evaluación el índice de peróxidos (IP) y la formación de dienos conjugados (CD) durante almacenamiento acelerado a 50°C por 22 días. **Resultados:** Se obtuvieron ocho fracciones con distinto contenido polifenólico y actividad antioxidante, de las cuales la fracción F6 fue la más activa con un IP de 10,7 meq/kg y 0,211 nm de CD, valores muy cercanos al BHT (7,2 meq/kg y 0,245 nm, respectivamente). En relación al extracto bruto, este presentó valores mayores a la fracción F6 con un IP de 32,5 meq/kg y 0,437 nm de CD. **Conclusión:** Se pudo establecer que el método cromatográfico utilizado es efectivo para separar compuestos con actividad antioxidante comparable al BHT, donde la fracción F6 aumentó la vida útil incrementando la resistencia a la oxidación del aceite de linaza.

Financiado por Proyecto FONDECYT 1090516 y Convenio de desempeño I - II UFRO 2009.

2016

COMPARAÇÃO ENTRE DIFERENTES MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO DOS ALIMENTOSPaula Guedes Cocate, Sabrina Fabrini, Letícia Gonçalves Pereira, Rita de Cássia Gonçalves Alfenas
Universidade Federal de Viçosa, Brasil.

O índice glicêmico (IG) dos alimentos pode ser determinado por várias técnicas, sendo a recomendada pela FAO (1998) aquela que é determinada a partir do cálculo da área formada abaixo da curva de resposta glicêmica (AAC), utilizando o método trapezoidal. Além disso, o IG de refeições mistas pode ser estabelecido por equações de predição, porém vários pesquisadores têm questionado sobre a validade da sua utilização, bem como da precisão da técnica da FAO para a determinação do IG dos alimentos. O objetivo do presente estudo foi comparar IG determinado pela técnica proposta pela FAO em relação ao calculado utilizando equações preditivas. Além de comparar os valores de AAC obtidos por cinco diferentes técnicas propostas por Wolever (2004). A amostra foi composta por 7 indivíduos eutróficos de ambos os sexos, que consumiram o alimento padrão (glicose) em 3 situações diferenciadas e uma refeição contendo alimentos de baixo IG e outra de alto IG uma vez em dias distintos. Verificou-se que a técnica da glicemia basal foi a que se apresentou com o valor de IG, AAC e desvio-padrão mais próximo ao da técnica da FAO, entretanto a técnica de AAC total apresentou-se com menor desvio-padrão do que as demais técnicas. O IG obtido pela equação de Wolever e Jenkins (1986) não se diferenciou do determinado pela técnica da FAO, entretanto o IG obtido pela equação de Flint et al. (2004) foi estatisticamente diferente do obtido pela técnica da FAO, quando a refeição de baixo IG foi avaliada. Conclui-se que a técnica de glicemia basal apresenta dados mais próximos aos da FAO, porém a técnica de AAC total apresentou menores valores de desvios-padrão, podendo ser uma técnica que determinaria os valores de IG com mais fidedignidade por apresentar dados mais homogêneos. Conclui-se também que a equação proposta por Wolever e Jenkins (1986) foi considerada confiável para a estimativa do IG de refeições mistas.

SP 04 244

DOC# REC09182

2017

QUALIDADE, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM FRUTAS TROPICAIS PRODUZIDAS NO ESTADO DO CEARÁ, BRASILAna Carolina S. Pereira^{1,2}; Joze F. Ribeiro¹; Maria do Socorro M. Rufino¹; Raimundo W. Figueiredo²; Geraldo A. Maia²; Ricardo Elesbão Alves¹; Carlos Farley H. Moura¹; Edy S. Brito¹¹Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza - CE, Brasil. ²Universidade Federal do Ceará, Fortaleza - CE, Brasil.

Introdução: A fruticultura brasileira tem se mostrado como o mais dinâmico setor da economia consolidando-se como grande vetor de desenvolvimento do país em especial na região Nordeste. As frutas são constituídas de uma importante fonte de energia, carboidratos, vitaminas, minerais e produtos com propriedades bioativas benéficas à saúde. **Objetivo:** Avaliar a qualidade e a atividade antioxidante total de frutas tropicais produzidas no Estado do Ceará. **Método:** Foram avaliados abacaxis 'Perola', 'Jupi' e 'Golden', o mamão Formosa híbrido 'Tainung 01', a goiaba 'Paluma' e a manga 'Tommy Atkins', oriundos de áreas comerciais do Pólo Baixo Jaguaribe, CE. Foram avaliadas as seguintes características: coloração, peso total, dimensões, firmeza, acidez titulável (AT), açúcares solúveis totais (AST) e redutores (AR), pH, sólidos solúveis (SS), relação SS/AT, vitamina C (VC), pectina total (PT) e solúvel (OS), flavonóides amarelos (FA), antocianinas totais (AT), carotenóides totais (CT), polifenóis extraíveis totais (PET) e atividade antioxidante total (AAT) pelos métodos ABTS e ORAC. **Resultados:** Todas as cultivares de abacaxi apresentaram teor de SS acima de 12 °Brix, limite mínimo estabelecido para comercialização no Brasil. A manga 'Tommy Atkins' apresentou alto de SS (16,8 °Brix) e o maior teor de CT (3,3 mg/100g) e as variedades de abacaxi 'Jupi' e 'Pérola' os maiores teores de FA, com uma média de 18 a 22 mg/100g. A goiaba 'Paluma' destacou-se pelos altos conteúdos de VC (76,6 mg/100g), PET (210,4 mg/100g) e AAT (21 µM Trolox/g). **Conclusão:** No de compostos com propriedades funcionais.

Financiado por CNPq, CAPES, BNB, EMBRAPA e União Européia (INCO-CT-2005-015279)

684

Frutas Tropicais, Qualidade, Compostos Bioativos, Antioxidante