

# I CONGRESSO INTERNACIONAL DE BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR X CURSO DE INVERNO

## QUANTIFICAÇÃO DE BIOATIVOS PRESENTES EM CHÁ GELADO DE FOLHAS DE STEVIA

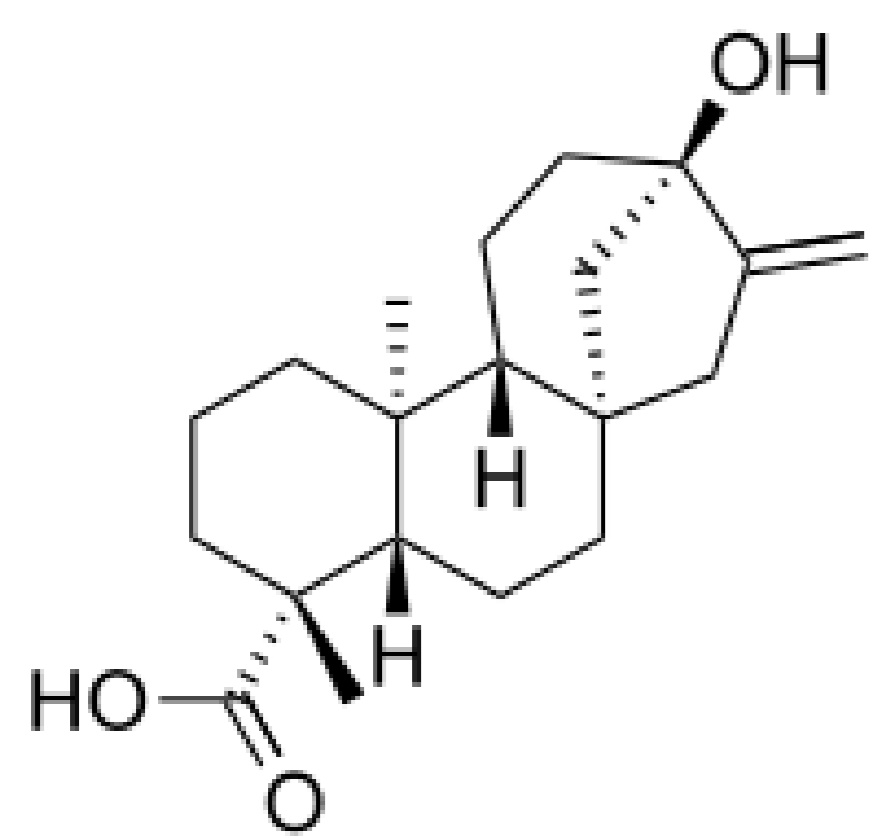
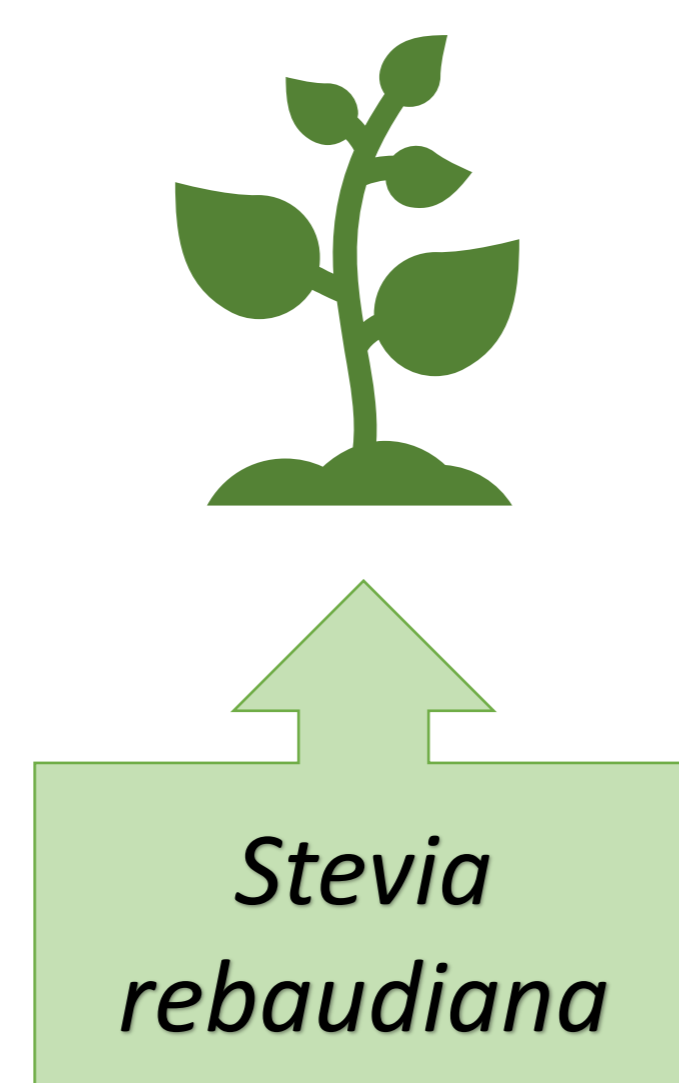
Maria Rosa T. Zorzenon<sup>1</sup>, Cynthia Cabeça<sup>1</sup>, Natani Nogueira<sup>1</sup>, Erika Berlin<sup>2</sup>, Lorena Aristides<sup>2</sup>, Betânea Pereira<sup>1</sup>, Paula Fernandes<sup>1</sup>, Silvio Claudio da Costa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Programa de pós-graduação em Bioquímica, departamento de Bioquímica, Universidade Estadual de Maringá, Brasil.

<sup>2</sup>Departamento de Bioquímica, Universidade Estadual de Maringá, Brasil.



### Introdução



Benefícios dos fitoquímicos que vão desde a prevenção ao tratamento de doenças metabólicas, como diabetes e obesidade.

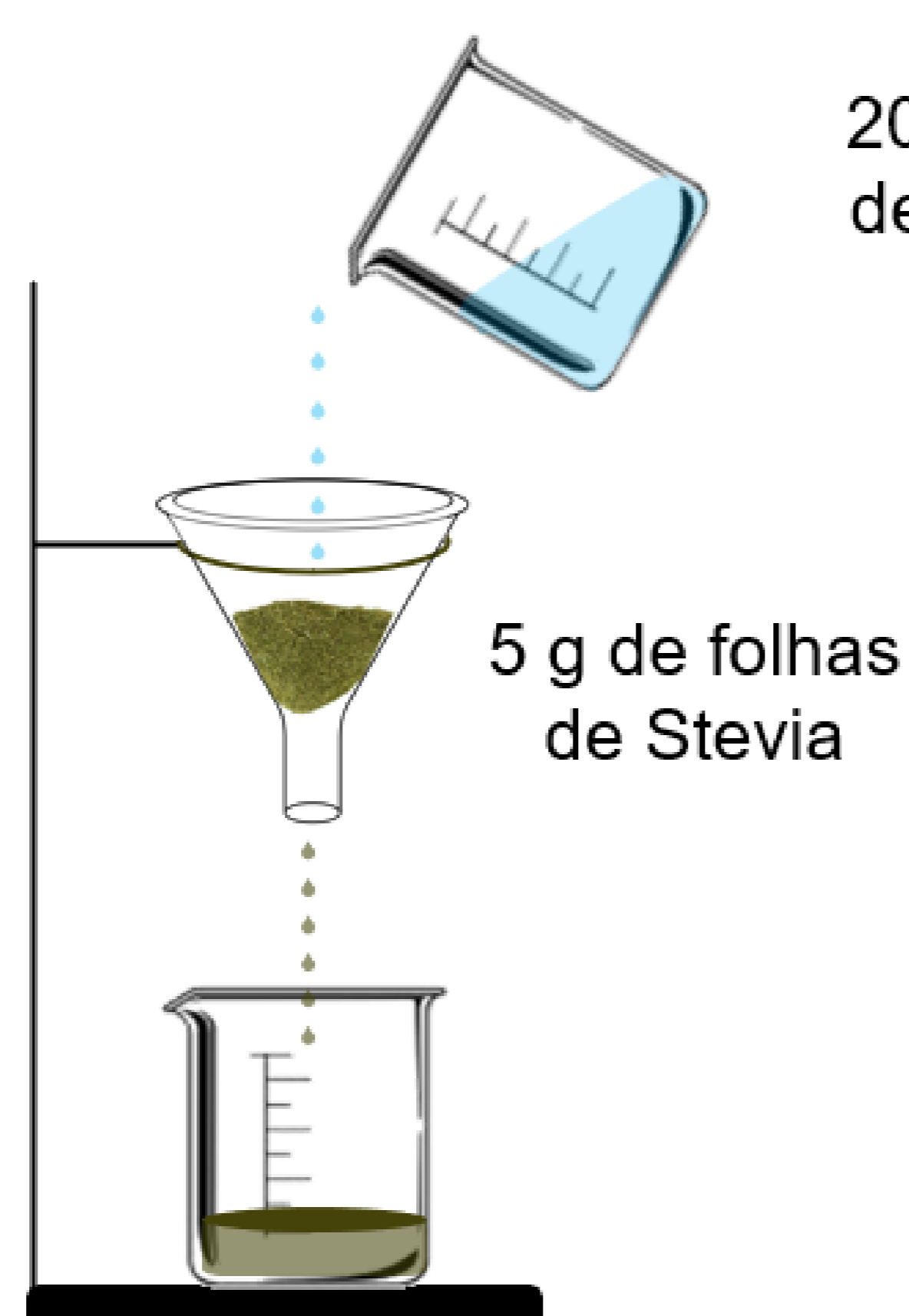
### Objetivos

O objetivo desse estudo foi fazer um chá gelado de Stevia e avaliar sua atividade antioxidante contra os radicais DPPH e ABTS+ e quantificar o teor dos adoçantes (glicosídeos de esteviol) e compostos fenólicos totais.

### Metodologia



Folhas de *Stevia rebaudiana* moídas



200 ml de água deionizada 5°C

5 g de folhas de Stevia



- Adoçantes
- Fenólicos totais
- Atividade antioxidante
  - DPPH
  - ABTS+

### Resultados

Tabela 1. Compostos bioativos e atividade antioxidante.

	Chá gelado
Fenólicos totais (µgGAE/mg)	72.36 ± 0.57
Glicosídeos de esteviol (g/100g)	25.27 ± 0.21
DPPH (µgGAE/mg)	40.40 ± 0.14
ABST+ (µgGAE/mg)	46.93 ± 0.38

Tabela 2. Teste preliminar sensorial.

	Chá gelado
Dulçor	6.64 ± 0.47
Residual amargo	2.36 ± 0.26
Residual herbáceo	2.00 ± 0.29

Para avaliar a pontuação, foi usada uma escala hedônica de 1-9 para doçura, onde 1 eu não gostei muito e 9 eu gostei muito. Para o gosto amargo, a escala foi de 0-3, sendo 0 o gosto muito amargo e 3 o gosto não amargo. O sabor herbáceo foi classificado como 0-muito sabor herbáceo e 3-nenhum sabor herbáceo.

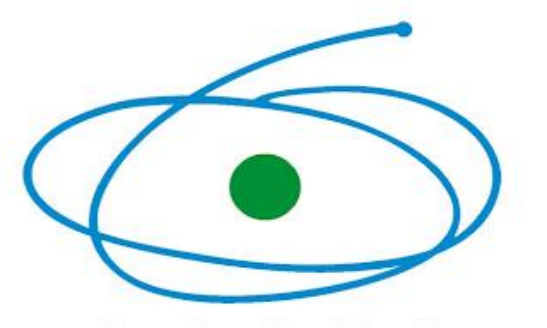
### Conclusões

A extração a frio dos bioativos de Stevia pode ser uma alternativa para aproveitar todos os benefícios que as folhas de Stevia apresentam, não somente o uso de adoçantes, podendo ser diretamente consumida ou na aplicação de produtos alimentares.

### Agradecimentos



NEPRON



### Referências

Dacome, A. S., Da Silva, C. C., Da Costa, C. E. M., Fontana, J. D., Adelman, J., & Da Costa, S. C. (2005). Sweet diterpenic glycosides balance of a new cultivar of *Stevia rebaudiana* (Bert.) Berton: Isolation and quantitative distribution by chromatographic, spectroscopic, and electrophoretic methods. *Process Biochemistry*, 40(11), 3587-3594.