

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

QUANTIFICAÇÃO DE BIOATIVOS PRESENTES EM CHÁ GELADO DE FOLHAS DE STEVIA

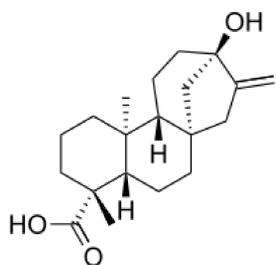
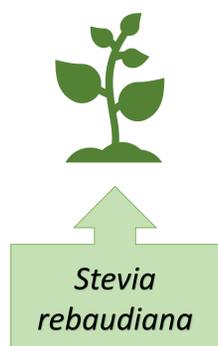
Maria Rosa T. Zorzenon¹, Cynthia Cabeça¹, Natani Nogueira¹, Erika Berlin², Lorena Aristides², Betânea Pereira¹, Paula Fernandes¹, Silvio Claudio da Costa¹

¹Programa de pós-graduação em Bioquímica, departamento de Bioquímica, Universidade Estadual de Maringá, Brasil.

²Departamento 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.

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.

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+

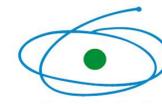
Conclusões

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.