



## POTENCIAL BIOATIVO DE BEBIDAS VEGETAIS

Deborah A. Conceicao\*, Joyce G. S. Silva, Elem T. S. Caramês, Juliana A. L. Pallone

\*email: deborah.alvesc@gmail.com

### Resumo

Bebidas à base de vegetais tem sido consumidas como substitutas do leite de vaca ou como uma opção alternativa a sucos e outras bebidas. As bebidas podem ser obtidas a partir de castanhas, cereais ou sementes, como as bebidas de amêndoas, aveia, arroz, soja, castanha de caju, castanha do Brasil, quinoa, coco, entre outros. Tendo em vista o crescimento na produção e comercialização desses produtos, estudos que avaliem a qualidade desses novos produtos são importantes, uma vez que apresentam alto valor comercial e apelo ao estilo de vida saudável. O objetivo desse projeto foi avaliar os compostos fenólicos totais e a capacidade antioxidante de bebidas vegetais. A bebida composta por arroz, quinoa e cacau apresentou o maior teor de compostos fenólicos, 12,39 mg EAG/L. Já a bebida de leite de coco obteve o valor de 308,46  $\mu$ MET/L para capacidade antioxidante. Dessa forma, as bebidas apresentaram variada concentração de polifenóis totais, tendo algumas apresentado capacidade antioxidante.

**Palavras-chave:** capacidade antioxidante, compostos fenólicos, produtos de alto valor comercial.

### Introdução

Bebidas vegetais são produtos obtidos a partir de cereais, pseudo-cereais, castanhas e leguminosas oleaginosas, como aveia, arroz, soja, amendoim, amêndoas, coco, quinoa, amaranto, entre outros. São conhecidas como extrato hidrossolúvel e obtidas a partir da extração da matéria-prima com água.

O objetivo do trabalho foi avaliar a presença de compostos fenólicos totais em bebidas vegetais (de coco, arroz, amêndoas, castanha de caju, castanha do Brasil, aveia e amendoim) disponíveis no comércio de Campinas e sua capacidade antioxidante (DPPH).

### Resultados e Discussão

Foram avaliadas 25 amostras de bebidas vegetais (1-7: arroz, 8-12: castanha de caju, 13-17: leite de coco, 18-20: aveia, 21-22: amêndoas, 23: arroz, quinoa e cacau, 24: soja, 25: amendoim) obtidas no comércio de Campinas, SP, Brasil.

A extração dos compostos fenólicos foi realizada através de uma adaptação do método proposto por Varga *et. al* (2018). A capacidade antioxidante (DPPH) foi avaliada com uso do método proposto por Fernández-Pachón *et al.* (2006),

Na Figura 1 estão os valores obtidos para a avaliação de compostos fenólicos totais, enquanto os valores de capacidade antioxidante (DPPH) podem ser observados na Figura 2.

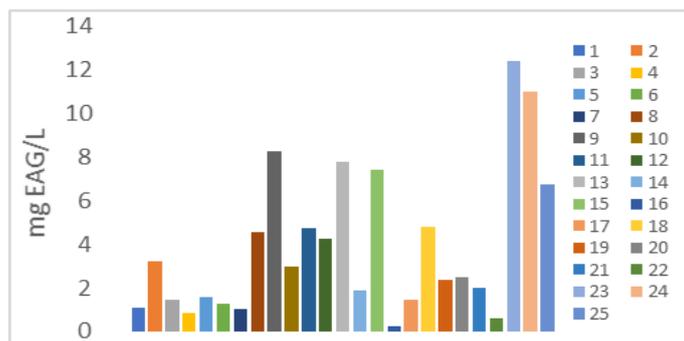


Figura 1. Compostos fenólicos totais em amostras de bebida vegetal.

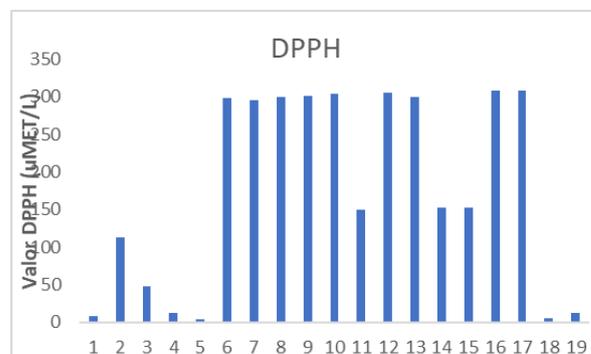


Figura 2. Resultados para capacidade antioxidante (DPPH).

A amostra 23 (composta de arroz, quinoa e chocolate) apresentou maior teor de compostos fenólicos totais e amostra 16 (leite de coco) foi a que apresentou o maior valor capacidade antioxidante, indicando que outros compostos devem ter contribuído para a esse resultado.

Os valores de fenólicos totais encontrados nas bebidas foram inferiores aos encontrados em alguns vegetais usados como matérias primas, como as amêndoas, para as quais Kornsteiner *et. al.* (2006) descreveu um valor de 470 mg EAG/kg.

### Conclusões

As bebidas vegetais apresentaram variada concentração de compostos fenólicos e capacidade antioxidante de acordo com matéria prima de que foram obtidos, porém, o potencial bioativo das bebidas parece ser inferior ao dos vegetais *in natura* empregados

### Agradecimentos

Agradeço ao CNPq pela oportunidade de desenvolver esta pesquisa e a equipe do Laboratório de Análise de Alimentos II da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP pela ajuda e apoio.

Fernández-Pachón, M. S.; Villaño, D.; Troncoso, A. M. e García-Parrilla, M. C. *Anal. Chim. Acta.* **2006**, 563, 101.

Kornsteiner, M., Wagner, K. e Elmadfa, I. *Food Chem.* **2006**, 98(2), 381.

Varga, M.; Jójárt, R.; Fónad, P.; Mihály, R.; Palágyi, A. *Food Chem.* **2018**, 268, 153.