

## **APLICAÇÃO DO MÉTODO FRAP EM AULAS PRÁTICAS: DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM CHÁS COMERCIAIS**

**Cristina B. Ferreira, Gislane Ghiselli, Vivian C. Bochi, Adriana D. Meinhart**  
UNICAMP/FEA  
bocato@fea.unicamp.br

**RESUMO:** Diversas análises podem ser utilizadas em práticas de colorimetria, dentre elas, a do método FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*) - determinação da capacidade antioxidante - é uma metodologia rápida, precisa e capaz de se reproduzir em condições relativamente adversas. A medida da atividade antioxidante de alimentos, particularmente frutas, vegetais e bebidas, indica seu potencial *in vitro* como possíveis protetores frente à oxidação de estruturas biológicas. A escolha de chás comerciais como amostras se deve à grande aceitação destas bebidas pelos consumidores e o crescente interesse pelo esclarecimento de suas propriedades funcionais. Considerando a pouca experiência dos alunos de graduação, os quais realizam as análises somente no horário das aulas práticas em laboratório, com pouco tempo de executar repetições, esta metodologia promoveu a familiarização da técnica espectrofotométrica em estudo. As aulas práticas foram aplicadas com sucesso tanto na graduação como na pós-graduação, sendo que, para esta última, foram feitos testes de comparação entre os tempos de reação e de leitura.

**PALAVRAS-CHAVE:** Aula prática, Colorimetria, Método FRAP, Chá comercial