



## DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM *Passifloras*

VIEIRA, P. G.<sup>1</sup>; COSTA, M. A.<sup>2</sup>; GENOVESE, M. I.<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Laboratório de Compostos Bioativos de Alimentos, Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, São Paulo – SP.

<sup>2</sup>Doutora, Pesquisadora em Biotecnologia da Embrapa Cerrados- Planaltina, DF.

O maracujá, assim como outras frutas encontradas comercialmente, apresenta compostos fenólicos, os quais são resultantes da necessidade da planta de se proteger frente a insetos, injúrias, radiação solar, entre outros. Esses compostos exibem diversos efeitos biológicos importantes para a saúde humana, entre eles destaca-se a atividade antioxidante. O objetivo deste trabalho foi a caracterização das espécies de *Passiflora* (*P. edulis* cultivares Sol do Cerrado e Ouro Vermelho, *P. alata* Curtis e *P. setacea*) fornecidas pela EMPRAPA em relação ao conteúdo de fenólicos totais e capacidade antioxidante *in vitro*. Foram analisadas amostras de casca, polpa e semente de todas as espécies. A determinação de fenólicos totais foi realizada utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteu, a capacidade antioxidante, pelo sequestro de radicais livres DPPH• e pelo método da Capacidade Redutora do Ferro (FRAP). Em relação à capacidade redutora determinada pelo método Folin-Ciocalteu, avaliação da capacidade de sequestro do radical DPPH• e a capacidade redutora do ferro (FRAP), casca e polpa da espécie *P. edulis cultivar* Ouro vermelho foram as que mais se destacaram entre as espécies analisadas, o mesmo ocorreu para a semente da espécie *P. setacea*. Os três métodos realizados apresentaram alta correlação entre eles ( $r = 0,99$ ).