



COMPARAÇÃO ENTRE O TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE EXTRATOS DE CHÁ BRANCO, VERMELHO E VERDE

Ohland, A.L.¹, Casarin, F.¹, Mendes, C.E.², Silva, J.B.³, Costelli, M.C.¹

¹ Grupo de pesquisas em Produtos Naturais – Universidade Comunitária da Região de Chapecó – Chapecó, SC.

² Departamento de Engenharia Química - Universidade Federal de São Carlos – São Carlos, SP.

³ SENAI Chapecó - Faculdade de Tecnologia em Alimentos – Chapecó, SC.
e-mail: ohland@unochapeco.edu.br

O chá tornou-se uma das bebidas mais populares no mundo devido não só ao seu sabor e aroma agradáveis, mas também aos efeitos benéficos para a saúde, principalmente devido ao teor de compostos fenólicos presentes. Porém, a composição dos chás varia de acordo com a estação do ano, o clima, a idade da folha e a variedade do chá. O objetivo deste trabalho foi avaliar a concentração de compostos fenólicos em três variedades de chás comerciais: chá branco, chá vermelho e chá verde, com diferentes soluções extratoras. Os chás foram adquiridos no comércio local de Chapecó – SC, em 2011. Os extratos foram obtidos por maceração, com agitação por 1 hora, em diferentes soluções extratoras: água quente (80°C), água fria (15°C) e solução de 45% de metanol, 45% etanol e 10% de acetona. A solução final foi filtrada em funil de Büchner. O conteúdo de compostos fenólicos foi determinado pelo método espectrofotométrico de Folin-Denis, utilizando ácido gálico como padrão. As soluções foram deixadas em repouso ao abrigo da luz por 30 minutos e, então, lidas em espectrofotômetro UV a 760 nm. Para o chá branco, observou-se que com água fria conseguiu-se uma maior extração de compostos fenólicos (1362,7 mg/100g), seguido do extrato alcoólico (1012 mg/100g) e água quente (970,5 mg/100g). Para o chá verde observou-se o oposto, pois com água quente conseguiu-se uma maior extração (983,5 mg/100g), seguido do extrato alcoólico (767,2 mg/100g) e, então, diminuiu significativamente com água fria (420,5 mg/100g). Já para o chá vermelho, a maior concentração é obtida com o extrato alcoólico (981,2 mg/100g), seguido da água fria (971,5 mg/100g) e água quente (860,2 mg/100g). Como o extrato alcoólico é tóxico, a melhor opção para o chá vermelho é a utilização de água fria. Nesta análise se observa que apenas o chá verde apresenta maior teor de compostos fenólicos quando preparado a partir de água quente, enquanto que com o chá branco e o chá vermelho a água fria apresentou melhores extrações. Tais resultados podem ser explicados devido a uma possível degradação dos compostos fenólicos por altas temperaturas.

Agradecimentos: Unochapecó.