

RESUMO

DOI: <https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1081>

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE BELDROEGA (*Portulaca oleracea*)

Gabriel Lucas dos Santos Souza

IFBaiano Campus Guanambi
Graduando em Tecnologia em Agroindústria
E-mail: gabriellukkas618@gmail.com

Maria Elis Ferreira Almeida

IFBaiano Campus Guanambi
Graduanda em Tecnologia em Agroindústria
E-mail: elisalmeidards2002@gmail.com

Jocilane Pereira de Oliveira

Universidade Estadual Sudoeste da Bahia
Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
E-mail: jocilanepereira20@hotmail.com

Lucas Britto Landim

Professor orientador, IFAiano Campus Guanambi
Doutor em Engenharia Industrial
E-mail: lucas.landim@ifbaiano.edu.br

Normane Mirele Chaves da Silva

Professora orientador, IFAiano Campus Guanambi
Doutora em Engenharia Industrial
E-mail: normanemirele@gmail.com

RESUMO: As PANCs (Plantas Alimentícias Não-Convencionais) veem ganhando destaque, por apresentar diversas características nutricionais ainda desconhecidas. Dentre estas, a Beldroega (*Portulaca oleracea* L., Portulacaceae), que é uma PANC, despertou nos últimos anos interesse na comunidade científica, devido a sua ampla possibilidade de uso na alimentação, bem como por apresentar diversos compostos bioativos que podem ser usados na produção de fármacos, além da aptidão como ornamental pela beleza das suas flores, e por ter a comercialização liberada pelo governo Brasileiro. O objetivo do presente trabalho foi avaliar capacidade antioxidante do extrato de beldroega. As folhas de beldroega foram adquiridas junto a produtores locais e encaminhadas para o Laboratório de Bromatologia do IF Baiano



Guanambi, em seguida foram secas, trituradas e o extrato foi obtido em solução aquosa. A avaliação da capacidade antioxidante total foi determinada, segundo metodologia proposta por Prieto, Pineda e Aguilar (1999) com adaptações. Os extratos e as frações foram preparados na concentração de 1%, assim como o padrão utilizado, ácido ascórbico. Em tubos de ensaio foram colocados alíquotas de 0,3 mL de cada amostra e adicionado 3 mL de solução reagente do complexo fosfomolibdênio. Os tubos foram fechados e incubados a 95 °C por 90 minutos. Após resfriamento, a leitura das absorbâncias foi realizada em espectrofotômetro no comprimento de onda 695 nm. O branco foi constituído de 0,3 mL de água destilada e 3 mL de reativo. A capacidade antioxidante das amostras foram expressas em atividade antioxidante relativa (AAR) em relação ao padrão. A extração utilizando água mostrou-se bastante efetiva, uma vez que apresentou valores na ordem de 177,84 µg/mL. Esse resultado demonstra o potencial dessa PANC como fonte de antioxidante natural podendo ser aplicada para diversos fins.

Palavras-chave: PANCs, Saúde, Bioativos.

