

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO E IN VIVO DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

Carina Cassini (PIBIC/CNPq), Mirian Salvador, Patrícia K W Dalla Santa Spada, João A. P. Henriques - Instituto de Biotecnologia/UCS - ninacassini@yahoo.com.br

Estudos mostram que a ingestão diária de frutas está associada com a diminuição de muitos processos patológicos. Esse efeito protetor pode estar relacionado à presença de compostos fenólicos, carotenóides e vitaminas nas frutas, os quais apresentam reconhecida capacidade antioxidante. Em vista disso, o presente estudo teve por objetivo avaliar o efeito antioxidante de polpas/sucos de frutas congeladas *in vitro* (capacidade de varredura do radical livre 1,1-difenil-2-picrilhidrazil (DPPH*)) e *in vivo* (em células eucarióticas da levedura *Saccharomyces cerevisiae*). Observou-se que as polpas apresentaram importante atividade antioxidante tanto *in vitro* como *in vivo*. Nos ensaios *in vitro*, os sucos/polpas que apresentaram melhor atividade antioxidante foram as de maçã, acerola, mamão, manga, framboesa, pêssego, kiwi, pitanga, amora, morango, goiaba, uva, caju, laranja, graviola e coco. Nos ensaios *in vivo* as amostras que apresentaram maior capacidade antioxidante foram as de açaí, kiwi, maçã, mamão, manga e uva. Embora outros estudos sejam necessários, esses dados obtidos indicam que a ingestão de sucos preparados a partir de polpas congeladas são importante fontes de compostos antioxidantes na dieta.

Palavras-chave: antioxidantes, polpas de fruta, *Saccharomyces cerevisiae*

Apoio: UCS, FAPERGS, Mais Fruta, CNPq