



XXVI ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES  
VIII MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

16 A 18 DE OUTUBRO DE 2018

Cidade Universitária - Caxias do Sul



## ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CHOCOLATES ADICIONADOS DE RESVERATROL

Millena Vanassi Miglioranza (BIC-UCS), Vivianne Santiago da Rocha, Luciani Tatsch Piemolini-Barreto, Josiane Siviero, Heloísa Theodoro, Mirian Salvador (Orientador(a))

Os alimentos ricos em antioxidantes são muito importantes para a funcionalidade homeostática do nosso corpo. O consumo deles tem aumentado consideravelmente nos últimos anos. O chocolate se enquadra na classe dos alimentos funcionais por possuir potencial antioxidante e ser naturalmente rico em compostos fenólicos, em especial as epicatequinas. Por esse motivo, sua ingestão está relacionada a efeitos benéficos na saúde cardiovascular, dentre eles a redução de pressão arterial; melhora de função vascular; diminuição de oxidação de colesterol LDL e aumento de HDL. No entanto, quanto menor for o teor de cacau no chocolate, menor será seu efeito benéfico a saúde. O resveratrol, composto fenólico da família dos estilbenos, tem mostrado importantes efeitos biológicos, tais como, atividade anticancerígena, proteção cardiovascular e para o tratamento de doenças cardíacas e diabetes. Dessa forma, o objetivo do estudo foi aumentar o teor de compostos fenólicos do chocolate branco, ao leite e amargo com adição de 1,66mg de resveratrol/100g de chocolate e 16,6mg resveratrol/100g de chocolate e avaliar o possível efeito antioxidante dos chocolates. Utilizou-se o método de varredura dos radicais DPPH (2, 2-Difenil-1-picril-hidrazil) e ABTS+ [ácido 2,2'-azino-bis (3-etilbenzotiazolina)-6-sulfônico] para determinar a capacidade antioxidante dos chocolates. Os resultados foram analisados pelo método de comparação de médias (ANOVA - *post hoc-tukey*) pelo programa estatístico SPSS v.21 com nível de significância ( $p < 0,05$ ). Dentre os três tipos de chocolate elaborados, o chocolate amargo foi o que se mostrou mais antioxidante seguido do ao leite e o branco, respectivamente. O chocolate branco com adição de 16,6mg resveratrol/100g de chocolate, mostrou maior atividade antioxidante em relação ao chocolate branco sem adição de resveratrol, tanto no ensaio de DPPH quanto no ABTS. Estudos adicionais são necessários para avaliar possíveis efeitos benéficos a saúde de chocolates adicionados de resveratrol.

Palavras-chave: antioxidante, resveratrol, chocolate

Apoio: UCS, UCS, FAPERGS