



XXXIV ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES,
XVI MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA e
I MOSTRA DE EXTENSÃO: CONEXÕES ENTRE
UNIVERSIDADE E COMUNIDADE.



CARACTERIZAÇÃO DO CONTEÚDO FENÓLICO E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE RAÇÕES ACRESCIDAS DE RESÍDUO DE *ARAUCARIA ANGUSTIFOLIA*

Luiza Verdi Stuaní (PROBIC-FAPERGS), Aline Fagundes Cerbaro, Manuela Grillo, Júlia Caroline Dal Prá, Valéria Weiss Angeli, Cátia dos Santos Branco (Orientador(a))

O consumo elevado de ultraprocessados é um fator determinante no aumento da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis, sendo necessário formular estratégias nutricionais preventivas que utilizem a biodiversidade brasileira como fonte de compostos bioativos promotores da saúde. Os pinhões, sementes da espécie *A. angustifolia* (AA), compõem a pinha e servem de alimento à fauna local e à população humana. Já as brácteas, sementes não desenvolvidas, descartadas sem aproveitamento, apresentam elevado teor de compostos fenólicos, despertando interesse científico devido ao seu potencial funcional. Neste contexto, este estudo objetivou avaliar a composição fenólica e a capacidade antioxidante de rações acrescidas com farinha de resíduos de AA, a serem utilizadas na alimentação de ratos *Wistar* submetidos à dieta de cafeteria. A determinação dos polifenóis totais foi realizada pelo método de Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante foi avaliada pela capacidade de varredura do radical DPPH e pela redução do íon férrico (FRAP - *Ferric Reducing Antioxidant Power*). Como esperado, a farinha de AA apresentou os maiores teores de compostos bioativos, com elevada atividade antioxidante nos métodos DPPH (92,30%) e FRAP (162,77 μmol equivalentes de Trolox (TE)/g), além de alto teor de polifenóis totais (7,52 mg equivalentes de ácido gálico(EAG)/g). Entre as formulações avaliadas, a ração suplementada com 10% de AA apresentou o melhor desempenho em relação ao controle, com aumento dos polifenóis totais (de 3,28 para 3,57 mg EAG/g) e potencialização da atividade antioxidante pelo DPPH (de 34,86% para 83,27%) e FRAP (24,21 para 83,85 μmol TE/g). Apesar dos resultados promissores sobre o potencial da farinha de brácteas de AA, ainda são necessárias análises complementares para confirmar os achados e aprofundar a compreensão do desempenho antioxidante dessas formulações.

Palavras-chave: subprodutos, farinha vegetal, atividade redutora

Apoio: UCS, CAPES, CNPq, FAPERGS