

Capacidade antioxidante de diferentes cultivares de feijões cozidos consumidos no Brasil

JOSILENE LOPES DE OLIVEIRA (Autor), Jonathas Assis De Oliveira (Autor), Luiz Antônio Alves De Menezes Júnior (Autor), Juliana Márcia Macedo Lopes (Autor), Joyce Ferreira da Costa Guerra (Co-Orientador), Maria Lúcia Pedrosa (Orientador)

Danos oxidativos, causados por produção excessiva de espécies reativas de oxigênio, sem a devida compensação por antioxidantes endógenos e/ou exógenos, estão relacionados à patogênese de diversas doenças e ao envelhecimento. No Brasil, o feijão, *Phaseolus vulgaris* L., é uma importante fonte de nutrientes, e estudos recentes, têm demonstrado inúmeros benefícios do seu consumo, além do fornecimento de macro e micronutrientes, dentre esses a sua atividade antioxidante, devido ao teor de compostos fenólicos. Esta espécie apresenta grande variedade de forma, cor e tamanho do grão quando comparado a outras espécies de leguminosas. Assim, diferentes variedades da espécie *Phaseolus vulgaris* podem apresentar diferenças no poder antioxidante. Diante disso o objetivo desse trabalho foi determinar a capacidade antioxidante in vitro de diferentes cultivares de feijões cozidos consumidos no Brasil. Os feijões foram cozidos, secos em estufa e triturados para análises. A capacidade antioxidante foi determinada pela metodologia descrita por Brand Williams, (1995) que consiste na redução do radical DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) por um antioxidante ou uma espécie de antioxidante presente na amostra. A redução do DPPH por antioxidantes presentes na amostra é seguida pela redução da absorbância a 515nm. Como antioxidante de referência foi utilizado o Trolox (6-hidroxi-2,5,7,8-tetrametilcromo-2-ácido carboxílico) em diferentes concentrações. Os resultados foram apresentados como percentual de inibição. A partir dos resultados, observamos que todos os feijões apresentaram capacidade antioxidante e se apresentam como uma importante fonte de antioxidantes exógenos. Entretanto, o feijão preto possui maior capacidade antioxidante, quando comparado ao carioca e ao vermelho. A avaliação do poder antioxidante por outros métodos in vitro e in vivo serão importantes para averiguar se as diferenças reveladas no presente trabalho se confirmarão.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto