Comparação da capacidade antioxidante in vitro dos feijões vermelho (Phaseolus vulgaris) e azuki (Vigna angularis)

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

Danos oxidativos estão relacionados à patogênese de diversas doenças e envelhecimento e são causados por produção excessiva de espécies reativas de oxigênio, sem a devida compensação por antioxidantes endógenos e/ou exógenos. Diversos alimentos têm sido apontados como fontes importantes de antioxidantes. O feijão azuki (Vigna angularis), nativo da China e muito consumido no Japão, é uma espécie conhecida mundialmente e seus efeitos benéficos para a saúde já estão bem consolidados. No Brasil, o Phaseolus vulgaris é o mais consumido e, entre as diversas variedades encontradas, destaca-se o feijão vermelho que pode ser uma importante fonte de antioxidantes. Nesse trabalho comparamos a capacidade antioxidante in vitro do feijão vermelho com a do feijão azuki pelo método do DPPH. O DPPH, que possui cor púrpura, quando reduzido se transforma em difenil-picril-hidrazina de coloração amarela. Observamos que os dois feijões reduziram o radical DPPH, entretanto o Phaseolus vulgaris (variedade vermelho) se destacou em relação ao azuki. Ele apresentou 81% de inibição do DPPH na concentração de 0,01g/mL, enquanto o azuki apresentou 60%. Foram também realizados ensaios nas concentrações 0,02g/mL, 0,05g/mL e 0,1g/mL. Em todas as diluições o feijão vermelho apresentou percentual de inibição maior do que o feijão azuki. Assim é possível concluir que o feijão consumido pelos brasileiros, além de fornecer vários nutrientes, também pode ser uma fonte importante de antioxidantes exógenos.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto