



## PERFIL COMPARATIVO E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ANTIOXIDANTES DE FRUTOS VERMELHOS

AMANDA PRISCILA SILVA NASCIMENTO<sup>1</sup>; MARIA ELITA MARTINS DUARTE<sup>2</sup>

### RESUMO

Frutos vermelhos vêm ganhando destaque no cenário mundial, devido as excelentes características nutritivas e organolépticas por possuírem enormes benefícios para a saúde, destacando-se as propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes. Os benefícios relacionados ao consumo destes frutos resultam da sua composição química, particularmente aos seus compostos fenólicos. Realizou-se este trabalho com o objetivo de caracterizar a composição fenólica e atividade antioxidante de morango, amora-preta e framboesa. Verificou-se que entre as frutas estudadas o Morango apresentou maior atividade antioxidante  $9,73 \pm 0,878$ , conseqüentemente, maior conteúdo em fenóis totais  $45,57 \pm 5,72$ , já a amora apresentou maior quantidade de antocianinas variando entre  $126,53 \pm 7,06$ .

**Palavras-chave:** Antioxidante, Compostos fenólicos, Antocianinas.

### COMPARATIVE PROFILE ASSESSMENT OF CHARACTERISTICS ANTIOXIDANTS RED FRUIT.

#### ABSTRACT

Red fruits are gaining prominence on the world stage, due to the excellent nutritional and organoleptic characteristics by having enormous health benefits, especially the anti-inflammatory and antioxidant properties. The benefits related to the consumption of these fruits result from its chemical composition, particularly to its phenolic compounds. We conducted this work with the aim of characterizing the phenolic composition and antioxidant activity of strawberry, blackberry and raspberry. It was found that among the fruits studied Strawberry show higher antioxidant activity  $9.73 \pm 0.878$ , consequently, greater content of total phenols  $45.57 \pm 5.72$ , as the blackberry had higher amounts of anthocyanins ranging from  $126.53 \pm 7.06$ .

**Palavras-chave:** Antioxidante, Compostos fenólicos, Antocianinas.

**Keywords:** Antioxidant, Phenolic Compounds, Anthocyanins.

---

1-Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCA, Campina Grande, PB, E-mail: amandapriscil@yahoo.com.br

2-Engenharia Agrícola, Professora. Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Engenharia Agrícola, UFCA, Campina Grande, PB, E-mail: elita@deag.ufca.edu.br \*Autor para correspondências.