

Agronomia

## **Determinação de atividade antioxidantes em hortaliças tuberosas não convencionais**

Daniele Batista Campelo - 7º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica (PIBIC/CNPq).

Douglas Correa de Souza - Coorientador, DAG, UFLA.

Luis Felipe Lima e Silva - Docente, UNIFENAS.

Paula Aparecida Costa - Doutoranda, DAG, UFLA.

Marcelo Henrique Avelar Mendes - Mestrando, DAG, UFLA.

Luciane Vilela Resende - Orientadora, DAG, UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

São consideradas hortaliças não convencionais espécies de baixa expressão econômica, com produção geralmente delimitada a determinadas regiões, mais precisamente em cidades do interior e municípios rurais. São alimentos com elevada riqueza nutricional que contribui significativamente como complemento na dieta humana. Apesar da sua importância nutricional, estas hortaliças ainda são pouco estudadas. Diante do exposto, objetivou-se com esse trabalho determinar a atividades antioxidantes de cinco espécies de hortaliças tuberosas não convencionais. Foram avaliadas as espécies: mangarito (*Xanthosoma riedelianum*), taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), açafrão (*Curcuma longa*), labaga (*Rumex patientia* L.) e cará-moela (*Dioscorea bulbifera*). As amostras foram coletadas de 20 plantas de cada espécie, pertencentes à coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Após a coleta as amostras de cada espécie foram conduzidas ao laboratório de pós-colheita de frutas e hortaliças e química de alimentos do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA, onde foi realizada a avaliação utilizando o método de sequestro do radical livre DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) por antioxidantes a partir do extrato das raízes tuberosas. As análises laboratoriais foram conduzidas em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições tendo aproximadamente 300 gramas por repetição. Diante dos resultados observamos que a labaga obteve a maior atividade antioxidante com teor médio de 95,11 mg EAG 100g<sup>-1</sup>, em seguida pelo açafrão, com média de 86,45 mg EAG 100g<sup>-1</sup>, já o cará-moela obteve teor médio inferior ao açafrão, com 40,80 mg EAG 100g<sup>-1</sup> e superior ao mangarito (14,94 mg EAG 100g<sup>-1</sup>) e ao taro (15,16 mg EAG 100g<sup>-1</sup>) que não diferiram estatisticamente entre si. Como conclusão, dentre as hortaliças tuberosas não convencionais analisadas a labaga obteve destaque com maior atividade antioxidante.

Palavras-Chave: compostos bioativos, hortaliças tradicionais, segurança alimentar.

Instituição de Fomento: CAPES, CNPq, FAPEMIG e UFLA.

Link do pitch: <https://youtu.be/KG-cTNbBssQ>