

AVALIAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM CHÁS OBTIDOS POR DIFERENTES PREPAROS A PARTIR DA CASCA DE CACAU

Isabelly Cristina Bernardino (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Larissa Santos Passos, Michael S. Batista, Ineuza M. Marçal, Danielle C. Barreto Honorato Ferreira (Orientador)
E-mail: danielle.ferreira@ifpr.edu.br
Instituto Federal do Paraná (IFPR), Jaguariaíva - PR

Área e subárea do conhecimento: Ciências Agrárias /Tecnologia e Ciências de Alimentos

Palavras-chave: Bebidas; Compostos Bioativos; Saúde.

RESUMO

O objetivo do estudo foi avaliar o conteúdo de compostos fenólicos totais (CFT) de chás preparados a partir da casca de cacau (CC) por infusão em diferentes temperaturas. A CC foi obtida de produtores do Sul da Bahia, embaladas e transportadas ao abrigo da luz. Para o preparo da infusão, foi medido 75 mL de água destilada, a qual foi aquecida em diferentes temperaturas. Na sequência, 3 g da CC foi pesada e colocada em infusão em cada temperatura, durante 5 minutos. Findado o tempo, as infusões foram resfriadas até temperatura ambiente e a determinação de CFT foi realizada. Os CFT foram avaliados utilizando o método colorimétrico de *Folin-Ciocalteu* e como padrão ácido gálico. As leituras foram realizadas em espectrofotômetro a 760 nm. Os resultados foram expressos em mg equivalente de ácido gálico (EAG) por g de amostra e comparados por teste de *Tukey* ($p < 0,05$). Os conteúdos médios de CFT presentes nas infusões (65°C, 80°C e 95°C por 5 min) foram respectivamente de 2,01 ($\pm 0,14$), 2,37 ($\pm 0,05$) e 5,44 ($\pm 0,00$) mg EAG/g. Pode-se observar que quanto maior a temperatura do solvente na infusão mais compostos fenólicos foram extraídos. Conclui-se que, considerando as variáveis investigadas, a melhor condição de infusão da CC foi 95°C/5 minutos. Condição essa que favoreceu a extração de CFT, possivelmente sem degradação. Sugere-se estudos complementares para otimização na extração de compostos bioativos, incluindo o efeito das variáveis proporção sólido: líquido e granulometria da casca.

AGRADECIMENTOS: CNPq e IFPR