

Agronomia

## **Comparação da composição bioativa de chás de folhas de cultivares de framboesa**

Gustavo Silva Freire - 5º módulo de Agronomia, UFLA.

Carlos Henrique Milagres Ribeiro - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA.

Gilson Gustavo Lucinda Machado - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos, UFLA.

Ana Beatriz Silva Araújo - Doutora em Ciência dos Alimentos, UFLA

Rafael Pio - Professor do Departamento de Agricultura, UFLA – rafaelpio@ufla.br - Orientador(a)

Gabriele Padilha Schneider - Mestranda do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA.

### **Resumo**

O chá de framboesa tem despertado crescente interesse científico em razão de sua composição nutricional e funcional. Folhas e frutos apresentam elevado teor de compostos fenólicos, flavonoides, antocianinas, vitaminas e minerais, responsáveis por propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e cardioprotetoras. Evidências indicam que o consumo dessa bebida pode auxiliar na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, na modulação do metabolismo lipídico e glicídico, além de favorecer o equilíbrio gastrointestinal. Entretanto, a composição bioativa pode variar conforme a cultivar utilizada. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar os teores de compostos fenólicos totais, flavonoides e taninos em folhas secas de framboesa vermelha (Heritage) e framboesa-negra (*Rubus occidentalis*). As folhas foram coletadas no Setor de Fruticultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA), secas em estufa a 45 °C e utilizadas para o preparo do chá no Laboratório de Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças (DCA/UFLA). A infusão foi preparada com uma colher de sopa ( $\pm 3$  g) de folhas para 240 mL de água quente, mantida por 10 minutos e posteriormente filtrada em papel-filtro. Os compostos fenólicos totais foram determinados pelo método de Folin-Ciocalteu (mg EAG), os flavonoides totais pelo método do cloreto de alumínio (mg de quercetina) e os taninos pelo método de Folin-Ciocalteu (mg de ácido tânico). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com dois tratamentos (cultivares), quatro repetições e análises realizadas em triplicata. Os dados foram submetidos à análise de variância e ao teste de Tukey a 5% de probabilidade, utilizando o programa SISVAR. Os resultados evidenciaram que o chá da framboesa vermelha apresentou maiores teores de compostos fenólicos totais (19 mg EAG) e taninos (23 mg ácido tânico/100 g), enquanto a framboesa-negra apresentou maior teor de flavonoides (21 mg de quercetina). Conclui-se, portanto, que ambas as cultivares são fontes relevantes de metabólitos secundários, com predominância diferenciada de compostos bioativos, reforçando a importância da escolha da cultivar conforme o objetivo nutricional ou funcional desejado. |

Palavras-Chave: *Rubus* sp, compostos fenólicos, Atividade antioxidante.

Instituição de Fomento: Fapemig

Link do pitch: <https://youtu.be/WGv9Qx-frZA>