

CAG - CÂMARA DE AGRICULTURA (PÔSTER)

NOME: GABRIELA NASCIMENTO DE LIMA

TÍTULO: ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE GRÃOS DE FEIJÃO (PHASEOLUS VULGARIS L.) CULTIVADOS NA AGRICULTURA FAMILIAR

AUTORES: DÉBORA MARIA MORENO LUZIA, GABRIELA NASCIMENTO DE LIMA , GABRIELA NASCIMENTO DE LIMA MOTA SANTOS , DÉBORA MARIA MORENO LUZIA, VERA LÚCIA DA SILVA FARIAS

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq

PALAVRA CHAVE: TRATAMENTO TÉRMICO, DPPH, COMPOSTOS FENÓLICOS

RESUMO

No Brasil o feijão é uma das leguminosas mais consumidas e constitui, na dieta humana, uma importante fonte de proteínas para grupos de baixa renda, substituindo em muitos casos a proteína animal de alto custo. Além disso, contém em seus componentes fibras alimentares, vitaminas do complexo B e ferro. Desta maneira, o objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade nutricional dos grãos de feijão submetidos ao tratamento térmico, com a finalidade de identificar os constituintes antioxidantes e, assim fornecer informações detalhadas sobre o alimento básico da população brasileira. A atividade antioxidante foi determinada pelo método do radical livre 2,2-difenil-1-picrilhidrazila (DPPH) e compostos fenólicos totais, por meio do reagente Folin-Ciocalteu, ambas as metodologias determinadas por espectrofotometria. Para a realização do experimento os grãos de feijão tipo Cara Suja foram cultivados durante a safra de 2016, em sistema de produção convencional pela Agricultura Familiar, localizada no Triângulo Mineiro. Os grãos de feijão foram submetidos aos seguintes tratamentos térmicos: feijão cru, feijão cozido com maceração, na proporção de feijão:água (1:2, p/v) por 5 horas à temperatura ambiente e posteriormente cozido com a água, em panela de pressão, durante 20 minutos; feijão cozido sem maceração, em panela de pressão, durante 20 minutos. De acordo com os resultados obtidos, os valores de atividade antioxidante máxima (%AA) atingidos para feijão cru, feijão macerado e feijão sem maceração foram de 92,73; 34,16 e 32,10%, respectivamente. E as concentrações obtidas de compostos fenólicos totais foram de 250,76; 71,35 e 68,41 mg de equivalentes de ácido gálico/grama de feijão, respectivamente. Frente aos resultados apresentados sobre a atividade antioxidante exibida, os grãos de feijão podem ser considerados como boas fontes de antioxidantes naturais enriquecendo a alimentação da população brasileira.