

QUANTIFICAÇÃO DE POLIFENÓIS E ANÁLISE DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO CHOCOLATE AMARGO E MEIO AMARGO

TAÍS KERESKI DA SILVA; ADRIANE BELLÓ-KLEIN, MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN, VANUSA REGINA LANDO

Introdução: A doença cardiovascular é a principal causa de mortalidade no mundo e está aumentando em ritmo acelerado. A ingestão regular de alimentos ricos em antioxidantes e compostos fenólicos está associada à redução do risco de mortalidade por doenças cardíacas. O chocolate é um alimento rico em polifenóis e seu consumo moderado está relacionado à prevenção de DCV's. Objetivos: Quantificar os polifenóis totais e analisar a capacidade antioxidante do chocolate amargo e meio amargo de duas diferentes marcas comerciais disponíveis na cidade de Porto Alegre –RS. Material e Métodos: Os polifenóis totais foram obtidos através da reação colorimétrica com o reagente Folin-Ciocalteu. A atividade antioxidante foi analisada pela dosagem de Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico (TBA-RS). As diferenças foram consideradas significativas quando $p < 0,05$. Resultados: Os polifenóis totais não apresentaram diferença significativa entre as duas marcas, mas houve diferença significativa entre os chocolates meio amargo da marca 1 (MA1) e meio amargo da marca 2 (MA2). Em relação à atividade antioxidante houve diferença significativa entre os grupos controle e os chocolates, demonstrando que todos os chocolates estudados apresentaram capacidade de inibição da lipoperoxidação, com média de 86,4%. Não houve associação significativa entre a capacidade antioxidante e os polifenóis, mas houve uma correlação moderada. Conclusão: Identificou-se que o chocolate meio amargo de ambas as marcas apresentou a mesma capacidade de inibir a lipoperoxidação que o chocolate amargo, podendo proporcionar os mesmos benefícios à saúde que o chocolate amargo, mas numa opção mais palatável, aumentando a aceitabilidade deste produto, que é economicamente mais acessível do que o chocolate amargo.