



## XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2023
<b>Local</b>	Campus Centro - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação da atividade antioxidante in vitro dos compostos fenólicos biodisponíveis de bagaço de oliva
<b>Autor</b>	AUDREY GABRIELLY SANTOS DA LUZ SOARES
<b>Orientador</b>	PAULA ROSSINI AUGUSTI

## Resumo:

O interesse pela utilização de alimentos com benefícios à saúde humana tem impulsionado estudos sobre matérias primas alimentícias visando a obtenção de compostos com tais propriedades. Nesse contexto, o bagaço de oliva, resultante do processamento do azeite, ganha destaque como um subproduto valioso devido à abundância de compostos bioativos, incluindo secoiridoides, flavonóis, ligninas, ácidos fenólicos e álcoois fenólicos, que possuem propriedades benéficas à saúde. Este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante *in vitro* dos compostos fenólicos biodisponíveis do bagaço de oliva. Duas frações de bagaço foram obtidas: BOF - Bagaço de oliva obtido por fracionamento úmido em peneiras e liofilizado (< 2 mm); BOFM - Bagaço de oliva obtido por fracionamento úmido em peneira, liofilizado e micronizado (< 20 µm). Essas frações foram submetidas ao processo de digestão gastrointestinal *in vitro*. Ao término do processo de digestão, os compostos fenólicos biodisponíveis foram obtidos. Os compostos fenólicos biodisponíveis foram avaliados quanto ao seu potencial de remoção dos radicais hidroxil, peróxido de hidrogênio e peroxil. Os resultados indicaram ausência de potencial antioxidante frente ao radical hidroxil e ausência de prevenção contra a oxidação da glutatona induzida por peróxido de hidrogênio, independentemente da concentração avaliada e do tamanho da partícula. Em contrapartida, foi observado um potencial antioxidante contra o radical peroxil, principalmente na fração BOFM em comparação com a fração BOF. Esses resultados sugerem que o bagaço de oliva contém compostos fenólicos biodisponíveis com potencial para prevenir e mediar processos oxidativos e inflamatórios. No entanto, estudos *in vivo* são necessários para confirmar o potencial antioxidante destes compostos do bagaço de oliva.