

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM RADICHE (*Cichorium intybus* L.) MINIMAMENTE PROCESSADO

LOPES, Stefani; RIOS, Alessandro;
tefi_lopes@hotmail.com

INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INTRODUÇÃO

O consumo de hortaliças está relacionado a benefícios à saúde devido à presença de compostos antioxidantes, que tem o poder de sequestrar radicais livres, na prevenção do câncer e doenças cardiovasculares. Hortaliças minimamente processadas são práticas para o consumo, pois são selecionadas, higienizadas e quando embaladas sob atmosfera modificada apresentam uma maior vida de prateleira

OBJETIVOS

Caracterizar a atividade antioxidante do radiche (*Cichorium intybus* L.) minimamente processado, durante 10 dias de armazenamento, embalado com atmosfera modificada e armazenado sob refrigeração.

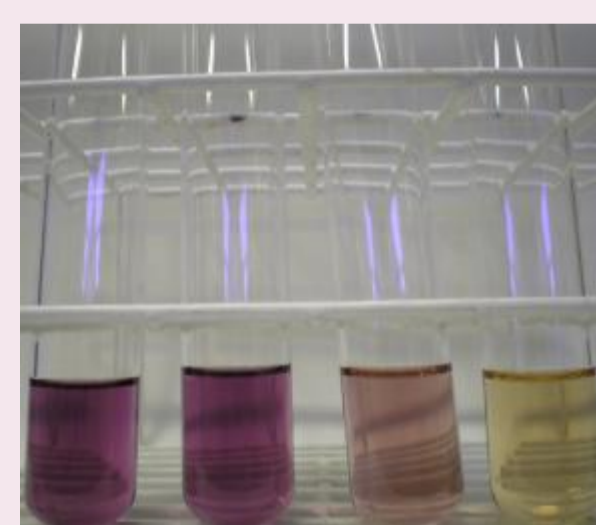
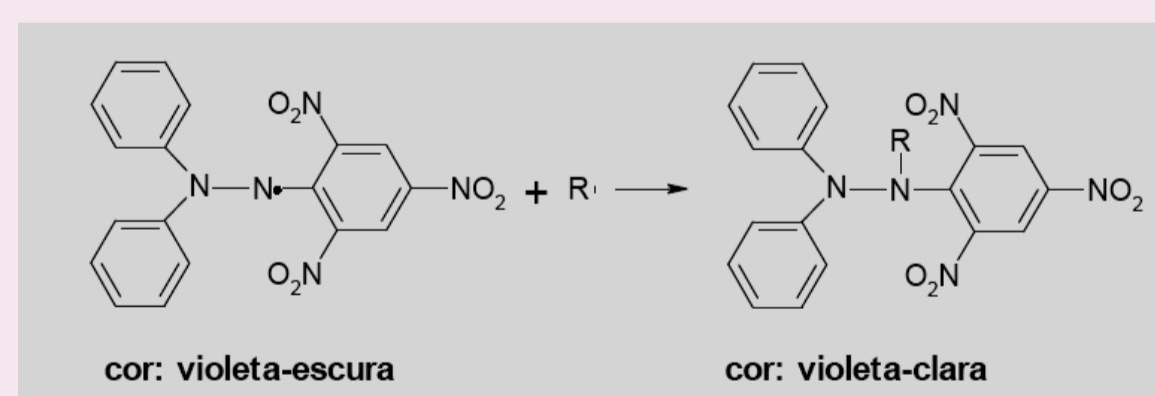
MATERIAL E MÉTODOS

Radiche: CEASA-RS

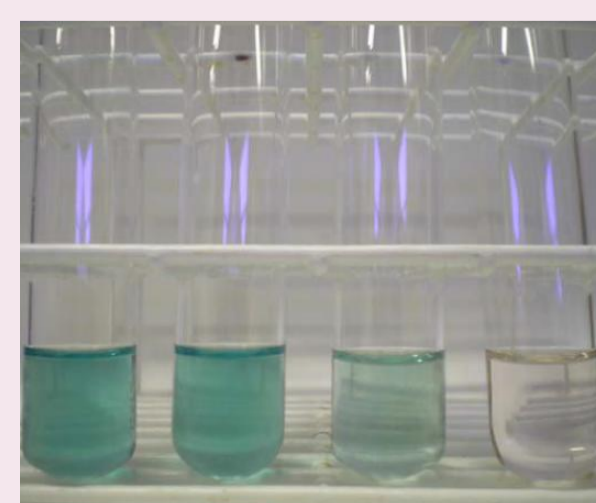
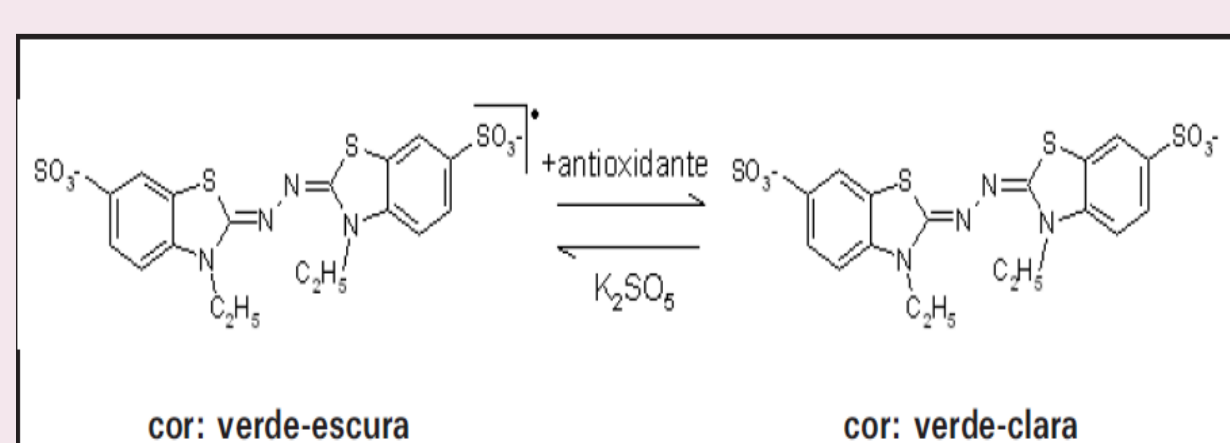


Atividade Antioxidante Total: Captura do Radical Livre DPPH e ABTS (RUFINO ET AL., 2007)

Estabilização do Radical Livre DPPH

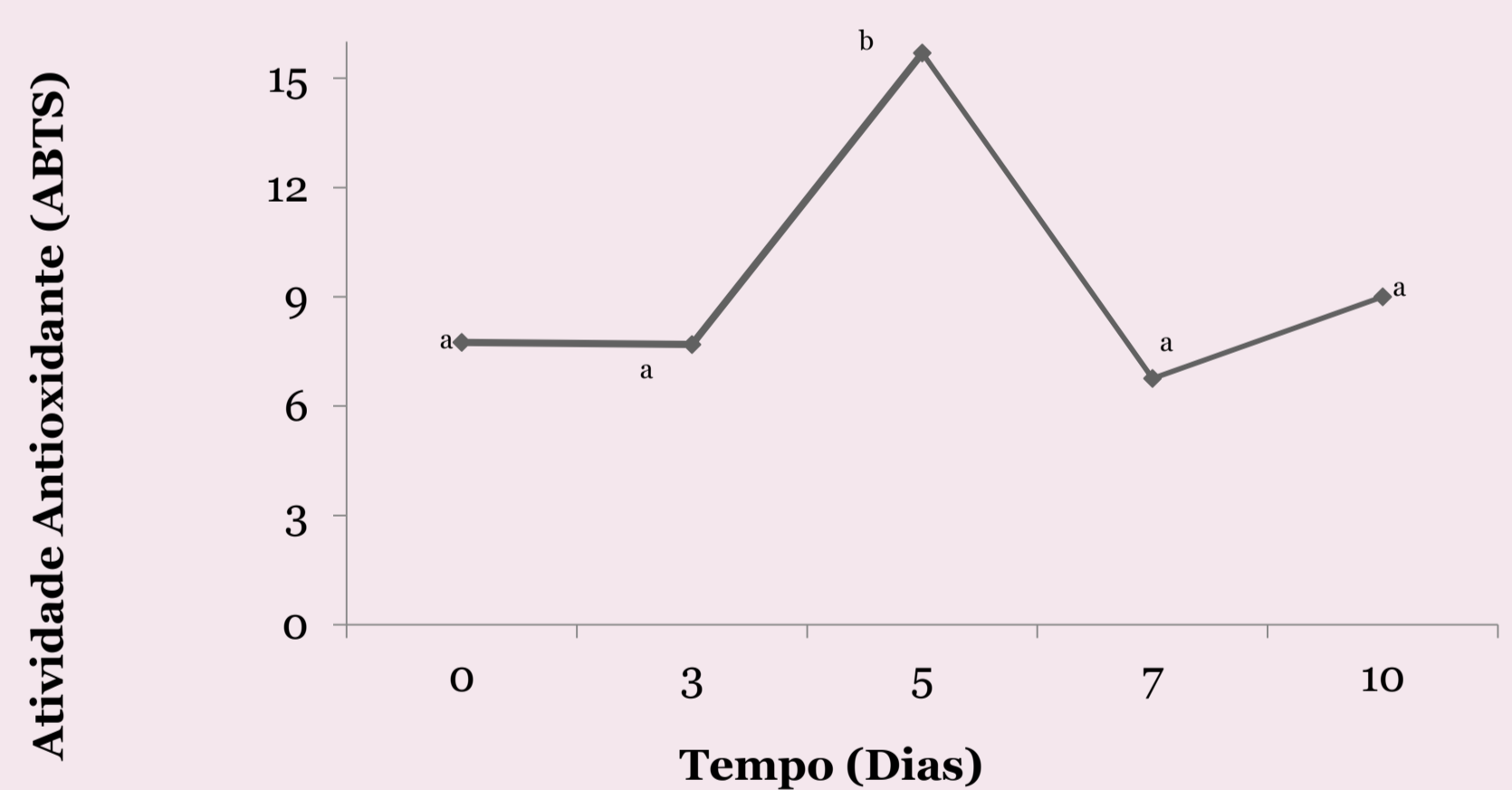
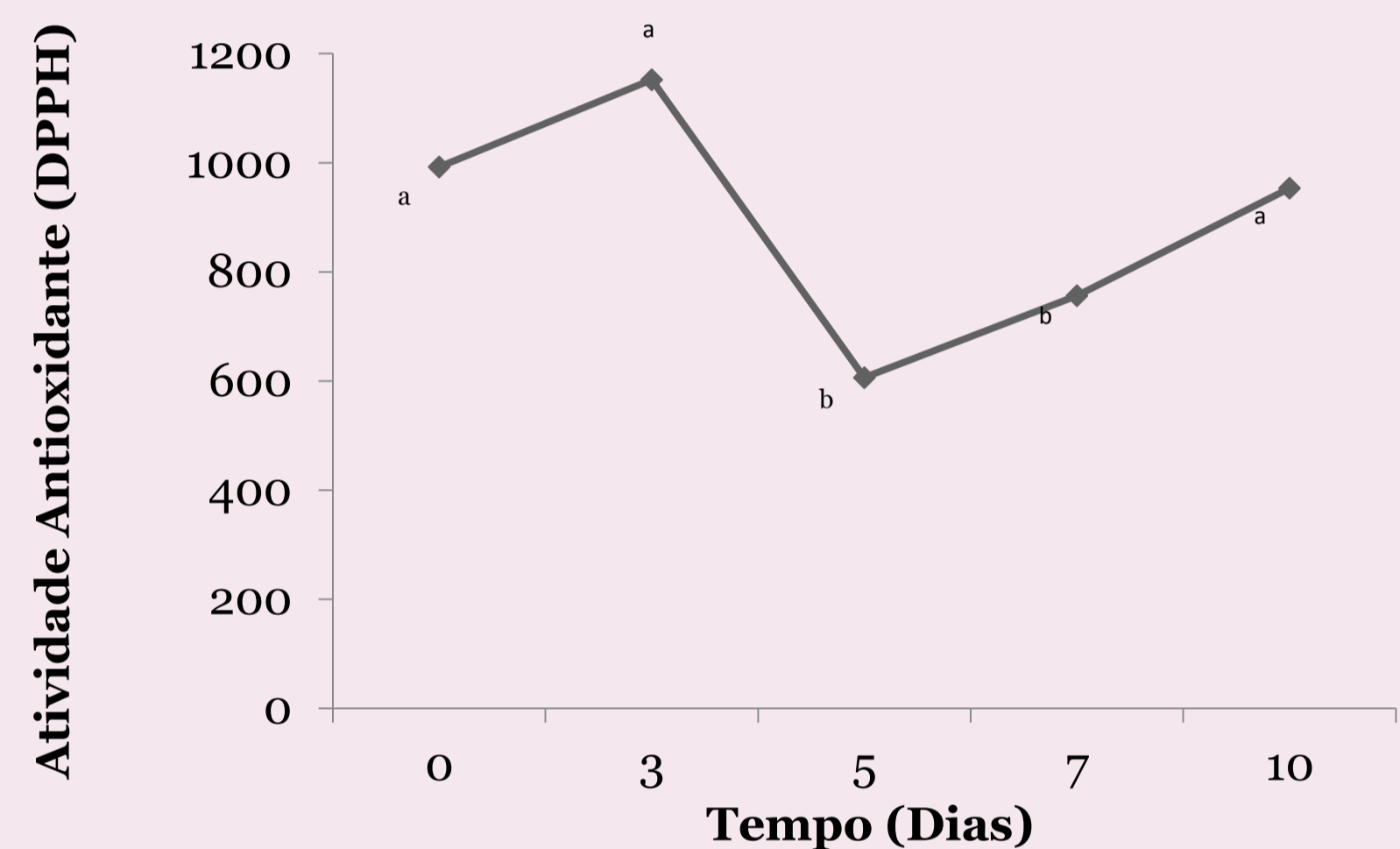


Estabilização do radical livre ABTS



RESULTADOS

DIA	DPPH (g radiche/g DPPH)	ABTS (g ABTS/g radiche)
0	992,27	7,75
3	1152,02	7,69
5	650,61	15,69
7	756,32	6,76
10	953,31	10,94



* Letras diferentes no gráfico indicam que as amostras apresentaram diferença significativa pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

CONCLUSÃO

O radiche apresentou no 5º dia a maior atividade antioxidante.

O uso da atmosfera modificada contribuiu para o aumento de vida de prateleira do radiche de 3 para 10 dias e para a manutenção da atividade antioxidante durante os 10 dias de armazenamento.

REFERÊNCIAS

RUFINO, ET AL. Comunicado Técnico Online 127 e 128. INSS 1679 – 6535, 2007