

O consumo de hortaliças está relacionado a benefícios à saúde devido à presença de compostos antioxidantes, que tem o poder de sequestrar radicais livres, sendo 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. No presente estudo, investigou-se a atividade antioxidante do radiche (*Cichorium intybus* L.) minimamente processado, embalado com atmosfera modificada e armazenado sob refrigeração.

O radiche (*Cichorium intybus* L.) adquirido na Central de Abastecimento (CEASA) de Porto Alegre foi minimamente processado, tendo suas folhas selecionadas, higienizadas e acondicionadas em sacos plásticos de nylon-poli multicamadas. As amostras foram embaladas sob atmosfera modificada composta por 2% de oxigênio, 5% de dióxido de carbono e 93% de nitrogênio. As embalagens continham em média 50 g de radiche e foram mantidas a temperatura de $5 \pm 1^\circ\text{C}$, por 10 dias, em câmara de refrigeração dotada de controle de foto período para 12 horas de iluminação e 12 horas no escuro. As análises de atividade antioxidante total pela captura do radical livre DPPH e ABTS foram realizadas nos dias 0, 3, 5, 7, 10 de armazenamento.

A atividade antioxidante do radiche não apresentou diferença significativa durante os 3 primeiros dias de armazenamento pelo método de DPPH e ABTS, apresentando valores médios de 1072,14 g radiche/g DPPH e 7,72 g ABTS/ g radiche. No quinto dia de armazenamento ocorreu um aumento da atividade antioxidante para 650,61g radiche/g DPPH e 15,69 g ABTS/g radiche. A atividade antioxidante pelo método DPPH não apontou diferença significativa entre o quinto e o sétimo dia de armazenamento apresentando valor médio de 703,46 g radiche/ g DPPH, contudo para o método de ABTS indicou uma diminuição para 6,76 g ABTS/ g radiche. No décimo dia de armazenamento ocorreu uma diminuição da atividade antioxidante nos dois métodos, sendo 953,3 g radiche/g DPPH e 10,94 g ABTS/g radiche, se aproximando dos valores encontrados no dia 0 de armazenamento.

Não foram encontrados na literatura dados sobre a atividade antioxidante (DPPH e ABTS) de outras hortaliças expressos em EC50 para possível comparação com o radiche. Entretanto o aipo minimamente processado obteve comportamento semelhante ao radiche, oscilando o potencial antioxidante durante os dias de armazenamento.

A atividade antioxidante dos vegetais depende de um grande número de compostos, a este respeito indicam que vários fitoquímicos, tais como flavonoides, ácidos fenólicos, ácido ascórbico, tocoferóis e pigmentos, podem contribuir para a atividade antioxidante e o seu comportamento dependerá das interações entre esses grupos.

O radiche minimamente processado sob atmosfera modificada contribuiu para a manutenção da atividade antioxidante durante os 10 dias de armazenamento, a 5°C , e um aumento na vida de prateleira.