

A Chia (*Salvia hispanica* L.) é uma planta originária da região que se estendia do centro-oeste do México ao norte da Guatemala. Nos tempos pré-colombianos, suas sementes já eram utilizadas como alimento pelos povos das civilizações da América Central. Nas últimas décadas, a semente desta planta veio se tornando cada vez mais importante na nutrição humana, pois nela se encontra grandes teores de ácidos graxos poliinsaturados essenciais, fibras alimentares e proteínas. Por conter compostos fenólicos a Chia também é utilizada como fonte natural de antioxidantes. Sua semente contém alto teor de óleos, sendo que em maior porcentagem encontra-se o ácido graxo  $\alpha$ -linolênico, conhecido como ômega-3, e isso faz com que o consumo da Chia seja associado a vários benefícios a saúde humana. Sua semente é considerada como uma boa fonte proteica por possuir um teor de 19% a 27% de proteínas. Dentre elas são encontrados grandes quantidades de aminoácidos importantes, como: ácido glutâmico, arginina e ácido aspártico. A proteína isolada da *Salvia hispanica* L. apresenta capacidade de reter óleo e água, o que pode ser atrativo como um aditivo para o melhoramento de emulsões alimentícias, em indústrias de panificação e de embutidos. Os carboidratos digeríveis são encontrados, em sua semente, em pequenas quantidades, porém aproximadamente 34,6% de sua semente é composta por fibras alimentares. Este estudo teve como objetivo a caracterização físico-química e avaliação de compostos bioativos da semente da Chia (*Salvia hispanica* L.). O teor de proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras alimentares, cinzas, umidade da semente da Chia foi determinado pelo método AOAC de 2005, e o teor de minerais pelo método ICP-OES. Das análises feitas até o presente momento obteve-se como resultado 32,25% de lipídeos, 5,89% de umidade e 4,40% de cinzas. A partir desses resultados será avaliada a composição centesimal da semente da Chia e o valor calórico total será calculado a partir dos coeficientes calóricos de proteínas (4 kcal/g), lipídeos (9 kcal/g) e carboidratos (4 kcal/g). A realização das análises de compostos bioativos através da determinação de compostos fenólicos totais e a avaliação da atividade antioxidante serão determinadas pelos métodos ABTS, DPPH e TRAP.