



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Caracterização e avaliação de compostos bioativos de Quinoa (Chenopodium Quinoa)     
Autor	PATRÍCIA SERVAT
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

O consumo de vegetais (frutas, hortaliças e grãos) tem sido apontado como parte indispensável para uma alimentação rica em compostos bioativos. Evidências recentes comprovaram as propriedades potencialmente benéficas de tais compostos presentes em grãos, tais como a quinoa (*Chenopodium quinoa*); um “pseudocereal”, que tem atraído atenção por sua qualidade nutricional em relação aos outros cereais. É reconhecida como importante fonte de proteínas, em consequência de sua elevada digestibilidade e composição equilibrada em aminoácidos, e por possuir alto teor de lipídios, principalmente ácidos graxos insaturados. A quinoa é considerada fonte de minerais, vitaminas do complexo B (riboflavina) quando comparada com aveia, arroz, milho. Além disso, possui quantidades significativas de flavonóides e ácidos fenólicos. Desta forma este trabalho tem por objetivo a caracterização dos grãos de quinoa, além da avaliação de compostos bioativos e sua capacidade antioxidante. Para isso foram realizadas análises de composição centesimal, tais como proteínas, lipídeos, cinzas e fibras, além da quantificação de compostos bioativos através da determinação do teor de polifenóis totais e avaliação da atividade antioxidante pelos métodos da captura de radicais ABTS e DPPH.. A umidade dos grãos permaneceu em aproximadamente em 12%, valor esse recomendado pela literatura para armazenamento deste tipo de grão. A determinação de proteínas permaneceu com valor de 12% b.s, valor esse superior a outros grãos como milho (11%) e arroz (9%). Para o teor de fibras, foram obtidos valores de 6,4% para as fibras totais, 4,2% de fibras insolúveis e 1,8% de solúveis. Os carboidratos quantificados por diferença, permaneceram com percentual médio de 74%. O conteúdo lipídico total presente na quinoa foi de 6% b.s. Pela literatura os grãos de quinoa possuem quantidades significativas de flavonóides e ácidos fenólicos, atribuindo ao grão boa atividade antioxidante. Para comprovação destas alegações serão feitas análise de compostos fenólicos e atividade antioxidante e comparados com outros grãos e vegetais com propriedades funcionais. Pelas características avaliadas pode-se verificar que existe potencial para utilização dos grãos de Quinoa na complementação da alimentação humana, para uma dieta balanceada e equilibrada, rica em nutrientes e compostos bioativos.