

Letícia Freire de Oliveira^{a*}

Lismaíra Gonçalves Caixeta
Garcia^a

Mara Nubia Guimarães dos
Santos^a

Flávio Alves da Silva^a

Clarissa Damiani^a

^aUniversidade Federal de Goiás
(UFG), Escola de Agronomia,
Departamento de Engenharia de
Alimentos.

*Autor para correspondência: Escola
de Agronomia, Departamento de
Engenharia de Alimentos, Campus
Samambaia - Rodovia Goiânia /
Nova Veneza, Km 0 - Caixa Postal
131, CEP 74690-900, E-mail: lela-
freire@hotmail.com Telefone:
+55(62)8138-9698



Congresso de Ciências
Farmacêuticas do Brasil Central



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO

Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 19 de setembro de 2013

AValiação DO POTêNCIAL ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES MARCAS DE AçãFRãO (CURCUMA LONGA L) COMERCIALIZADAS EM GOIãNIA-GO

*Evaluation of antioxidant potential of turmeric (Curcuma longa L)
different marks commercialized in Goiânia-Go*

RESUMO

Introdução e objetivos: O açafrão (*Curcuma longa* L), utilizado como corante e condimento alimentício, apresenta substâncias antioxidantes, antimicrobianas e anti-inflamatórias, que lhe conferem propriedades medicinais. O pigmento fenólico curcumina, presente no açafrão, é o responsável pelas propriedades antioxidantes que combatem os radicais livres antes que estes possam reagir com as moléculas biológicas. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial antioxidante de 3 marcas diferentes de açafrão, comercializadas em Goiânia-GO. **Metodologia:** Foram realizadas análises de potencial antioxidante de 3 marcas de açafrão (A, B, C) adquiridos no mercado local, pelo método do DPPH, com 4 extratos (éter etílico, etanol, metanol e água) e as amostras foram lidas em triplicatas em espectrofotômetro a 517nm. Os resultados foram avaliados por média e teste Tukey (ao nível de significância de 95%). **Resultados e discussões:** Os resultados foram expressos em % de descoloração, e apresentaram valores variando de 88,55% a 115,39%. Das amostras extraídas em extrato etéreo, a amostra C apresentou maior % de descoloração, diferindo-se das demais; já no extrato alcoólico todas as amostras apresentaram diferença significativa. No extrato metanólico apenas a amostra B apresentou diferença significativa, enquanto que os extratos aquosos não apresentaram diferença significativa. **Conclusões:** Pode-se concluir, de forma geral, que a amostra B apresentou maior porcentagem de descoloração, sendo assim de grande interesse na alimentação, devido a maior presença de antioxidantes. Agradecimentos: CAPES.

Palavras-Chave: açafrão, potencial antioxidante, radicais livres

ABSTRACT

Introduction and objectives: The turmeric (*Curcuma longa* L), used as food coloring and condiment, has antioxidants, antimicrobial and anti-inflammatory substances, which confer medicinal properties. The phenolic pigment curcumin present in turmeric, is responsible for the antioxidant properties that combating free radicals before they can react with biological molecules. Thus, the objective of this work was to evaluate the antioxidant potential of three different marks of turmeric sold in Goiânia-GO. **Methodology:** Analyses of antioxidant potential of 3 marks of turmeric (A, B, C), acquired in the local market, were performed by the DPPH method, with 4 extracts (ethyl ether, ethanol, methanol, and water) and the samples were read in triplicate in spectrophotometer at 517nm. The results were evaluated by mean and Tukey test (at a significance level of 95%). **Results and discussion:** The results were expressed in % of discoloration, and had values ranging from 88.55% to 115.39%. In the samples extracted in ether extract, the sample C showed higher % of discoloration, differing from the others, whereas the alcoholic extract, all samples showed significant difference. In methanol extract only the sample B showed significant difference, whereas the aqueous extracts showed no significant difference. **Conclusions:** It can be concluded, in general, that the B sample had a higher percentage of discoloration, being of great interest in food, due to the greater presence of antioxidants. Acknowledgements: CAPES.

Keywords: Turmeric, antioxidant potential, free radicals

¹BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. Lebensmittel - Wissenschaft/Technologie, v. 28, n. 1, p. 25-30, 1995.