

AValiação DO TEOR DE POLIFENÓIS TOTAIS DO COGUMELO *agaricus brasiliensis* IN NATURA E EM CONSERVAS¹

Adriana Paula Orellana Boza²

Cristiane Vieira Helm³

Agaricus brasiliensis é um cogumelo comestível pertencente à classe dos Basidiomicetes. O consumo de cogumelos como alimentos funcionais vem crescendo significativamente, por possibilitarem uma nutrição adequada em vitaminas, minerais, fibras, carboidratos e proteínas, além de contribuírem para a prevenção e o tratamento de doenças crônico-degenerativas. Este trabalho é uma contribuição ao conhecimento sobre a atividade antioxidante no teor de polifenóis totais presentes no cogumelo em estudo. Foram avaliadas amostras do cogumelo *in natura*, uma conserva em salmoura a 3 % (NaCl) e uma conserva em alho e óleo. Foi utilizado o método Folin-Ciocalteu (Obanda e Owuor, 1997) para polifenóis totais. Os teores de polifenóis totais obtidos foram de 150,77 mg / 100 g, para o cogumelo *in natura*; 46,65 mg / 100 g, para a conserva em salmoura e 128,73 mg / 100 g, para a conserva em alho e óleo, expressos como equivalentes de ácido gálico / 100 g (GAE). O alto teor de polifenóis totais indica uma elevada atividade antioxidante, importante característica de alguns alimentos funcionais, apesar do efeito do processamento do cogumelo.

Palavras-chave: Champignon-do-brasil, atividade antioxidante, polifenóis.

¹ Trabalho desenvolvido na *Embrapa Florestas* como parte do estágio probatório da pesquisadora Cristiane Vieira Helm.

² Aluna do Curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, UFPR

³ Pesquisadora da *Embrapa Florestas*, cristiane@cnpf.embrapa.br