

## Avaliação in vitro da capacidade antioxidante e do teor de polifenóis dos chás de gojiberry e cramberry

Garcia, A.F.; Nakamune, A.C.M.E.; Pereira, C.S., Celemi, L.G.A.; Terçariol, T.M.

Analisar a capacidade antioxidante total e o teor de polifenóis dos chás de gojiberry e cramberry. Os chás foram preparados com água deionizada com temperatura de 800 C na concentração de 1:10. A capacidade antioxidante total foi realizada através do método FRAP baseado na capacidade de redução do complexo férrico tripiridiltriázina ( $Fe^{3+}$  - TPTZ) à forma de  $Fe^{2+}$  em meio ácido e o teor de polifenóis totais através do método de FolinCiocalteu. Os dados (média) foram comparadas pelo teste T. A FRAP foi significativamente maior no chá de cramberry em relação ao de gojiberry (C:437,5 X G: 49.02) assim como o teor de polifenóis totais (mg de polifenóis em 100 g de chá) (G:241,36 X C:87,62). O chá de cramberry apresenta uma maior capacidade antioxidante e maiores teores de polifenóis em relação ao chá de gojiberry

**Palavras-chave:** Antioxidante; chás medicinais; uso terapêutico.



4º Congresso Odontológico de Araçatuba  
34ª Jornada Acadêmica "Prof. Dr. José Eduardo Rodrigues"  
10º Simpósio de Pós-Graduação "Prof. Dr. Alício Rosalino Garcia"  
3º Encontro de Técnicos em Laboratório "Rosimeire de Oliveira M. Gon"  
6º Encontro do C.A.O.E.

21 a 24 de maio de 2014  
Faculdade de Odontologia de Araçatuba – UNESP

Presidente: Prof. Dr. Fellippo Ramos Verri  
Vice-Presidente: Prof. Dr. Marcelo Coelho Goiato

367 resumos apresentados