



AVALIAÇÃO DE COMPOSTO FENÓLICOS E FLAVONÓIDES EM EXTRATOS DE MEL DE MATO GROSSO DO SUL

Fernanda de Oliveira Coaresma, Luan Gustavo dos Santos, Karina Sayuri Ueda, Marivane Turim Koschevic, Euclides Reuter de Oliveira, Silvia Maria Martelli

O mel natural é um produto açucarado fornecido pela abelha *Apis mellifera* L., sua composição pode ser alterada em função da origem botânica a qual é variável conforme a região de produção apícola. Ainda, sido descrito como uma importante fonte de antioxidantes naturais, os quais, estão associados à redução do risco de determinadas patologias, nomeadamente, doenças cardíacas, doenças do sistema imunológico, entre outras. Os antioxidantes presentes atuam no controle dos processos oxidativos e por isso, atuam diretamente nos radicais livres. O objetivo deste trabalho, relacionado a sua interface extensionista, foi quantificar os compostos fenólicos e flavonoides presentes em extratos de mel, obtidos diretamente de produtores dos assentamentos da região de Dourados/MS. Os extratos foram preparados utilizando água e etanol 50%, em tempos diferentes de exposição em banho ultrassom. Para a análise de compostos fenólicos, utilizou-se a metodologia de determinação de curva padrão de ácido gálico e oxidação de Folin-Ciocalteu, realizando leitura dos extratos em espectrofotômetro a 760nm. Assim, obteve-se que a melhor extração para o teor de compostos fenólicos foi de etanol 50% em 15 minutos no ultrassom no valor de 118,608 mg EAG/100g e que, no extrato com água, o melhor tempo de extração foi de 120 minutos resultando em 100,503 mg EAG/100g. O teor de flavonoides nos extratos foi determinado de acordo com o método espectrofotométrico, no qual as leituras em absorbância foram obtidas a 425nm usando um espectrofotômetro UV-VIS, as leituras foram realizadas em triplicata. Obteve-se melhor extração de flavonoides com o solvente etanol 50% no tempo de 30 minutos resultando em 9,30 mg EqQ/g extrato e o solvente água em 60 minutos com 4,08 mg EqQ/g extrato. Assim, observa-se que utilizando etanol 50% consegue-se uma melhor extração dos compostos fenólicos em menor tempo e que, se comparado os valores em relação a literatura, o mel analisado da região de Dourados, oferece maior quantidade de compostos fenólicos ao consumidor.

Palavras-Chave: Compostos antioxidantes; Mel; Alimento Funcional