

### RESUMO

DOI: <https://doi.org/10.59033/cm.v8i4.1081>

---

## AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE BELDROEGA (*Portulaca oleracea*)

### **Gabriel Lucas dos Santos Souza**

IFBaiano *Campus* Guanambi  
Graduando em Tecnologia em Agroindústria  
E-mail: [gabriellukkas618@gmail.com](mailto:gabriellukkas618@gmail.com)

### **Maria Elis Ferreira Almeida**

IFBaiano *Campus* Guanambi  
Graduanda em Tecnologia em Agroindústria  
E-mail: [elisalmeidards2002@gmail.com](mailto:elisalmeidards2002@gmail.com)

### **Jocilane Pereira de Oliveira**

Universidade Estadual Sudoeste da Bahia  
Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
E-mail: [jocilanepereira20@hotmail.com](mailto:jocilanepereira20@hotmail.com)

### **Lucas Britto Landim**

Professor orientador, IFFBaiano Campus Guanambi  
Doutor em Engenharia Industrial  
E-mail: [lucas.landim@ifbaiano.edu.br](mailto:lucas.landim@ifbaiano.edu.br)

### **Normane Mirele Chaves da Silva**

Professora orientador, IFFBaiano Campus Guanambi  
Doutora em Engenharia Industrial  
E-mail: [normanemirele@gmail.com](mailto:normanemirele@gmail.com)

**RESUMO:** As PANCs (Plantas Alimentícias Não-Convencionais) veem ganhando destaque, por apresentar diversas características nutricionais ainda desconhecidas. Dentre estas, a Beldroega (*Portulaca oleracea* L., *Portulacaceae*), que é uma PANC, despertou nos últimos anos interesse na comunidade científica, devido a sua ampla possibilidade de uso na alimentação, bem como por apresentar diversos compostos bioativos que podem ser usados na produção de fármacos, além da aptidão como ornamental pela beleza das suas flores, e por ter a comercialização liberada pelo governo Brasileiro. O objetivo do presente trabalho foi avaliar capacidade antioxidante do extrato de beldroega. As folhas de beldroega foram adquiridas junto a produtores locais e encaminhadas para o Laboratório de Bromatologia do IF Baiano



Guanambi, em seguida foram secas, trituradas e o extrato foi obtido em solução aquosa. A avaliação da capacidade antioxidante total foi determinada, segundo metodologia proposta por Prieto, Pineda e Aguilar (1999) com adaptações. Os extratos e as frações foram preparados na concentração de 1%, assim como o padrão utilizado, ácido ascórbico. Em tubos de ensaio foram colocados alíquotas de 0,3 mL de cada amostra e adicionado 3 mL de solução reagente do complexo fosfomolibdênio. Os tubos foram fechados e incubados a 95 °C por 90 minutos. Após resfriamento, a leitura das absorbâncias foi realizada em espectrofotômetro no comprimento de onda 695 nm. O branco foi constituído de 0,3 mL de água destilada e 3 mL de reativo. A capacidade antioxidante das amostras foram expressas em atividade antioxidante relativa (AAR) em relação ao padrão. A extração utilizando água mostrou-se bastante efetiva, uma vez que apresentou valores na ordem de 177,84 µg/mL. Esse resultado demonstra o potencial dessa PANC como fonte de antioxidante natural podendo ser aplicada para diversos fins.

**Palavras-chave:** PANCs, Saúde, Bioativos.

