PROJETOS CADASTRADOS NO COPE

Título do Projeto	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BEBIDAS DE COFFEA ARABICA TORRADO E MOÍDO COM DIFERENTES NÍVEIS DE QUALIDADE NACIONAL
Modalidade	PESQUISA
ID	226
Nº Processo SIPAC	23403.000358/2018-32
Situação	Em andamento

Coordenador (a)	OMAR ARAFAT KDUDSI KHALIL
SIAPE	1799697
E-mail	omar.khalil@ifpr.edu.br

Resumo do Projeto

Os alimentos e seus derivados naturais, como o café, são bastante valorizados pela população devido a atributos de saúde e qualidade de vida que podem ser explicados molecularmente pela existencia de substancias com atividades biologicas diversas, como ação em radicais livres, sendo assim capazes de atuar no equilibrio dos processos oxidativos do organismo. Neste contexto, o café é um alimento que tem destaque e boa aceitação com os consumidores, sendo apontado como um alimento útil para o cansaço, fraqueza, desatenção e problemas de menória. Entretanto, vários outros atributos tem sido conformados pela ciência moderna, como antimicrobiana, possível prevenção de diabetes tipo 2 e atividade antioxidante. Como muitas destas propriedades estao relacionadas à sua capacidade antioxidante. esta pesquisa objetiva a analise da capacidade antioxidante in vitro de diferentes bebidas de café torrado e moído, de diferentes níveis de qualidade, preparadas a partir de marcas comerciais de café. Para isto, serão utilizadas metodologias que envolvem ensaios de atividades antioxidante com os radicais DPPH e ABTS+. Os ensaios serão realizados em triplicata por meio de diluições das amostras frente a estes radicais, comparando-se os resultados para a determinação das marcas comerciais com maior poder antioxidante e com ácido ascórbico. Espera-se demonstrar e comparar a capacidade antioxidante de cada amostra analisada, bem como estabelecer possível relação entre nível de qualidade do café com sua capacidade antioxidante.

Documento emitido em 08/08/2018.
Comitê de Pesquisa e Extensão
Campus Londrina