



AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE *in vivo* DE CAFÉS DE DIFERENTES REGIÕES DO BRASIL

Ingrid Gallerani Servato¹; Richtier Gonçalves da Cruz¹

¹Área de Ciências da Saúde – Centro Universitário Sagrado Coração – galleraniingrid@gmail.com ; richtier.goncalves@unisagrado.edu.br ;

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica voluntária PIBIC
Área do conhecimento: Ciências da Saúde– Biomedicina

O café possui uma variedade de compostos bioativos que podem influenciar de forma positiva na atividade biológica do organismo humano sendo frequentemente este efeito benéfico relacionado a atividade antioxidante de seus compostos. A composição química do café pode variar de acordo com diversos fatores como o local de plantio, grau de torrefação e método de preparação. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante de cafés de diferentes regiões do Brasil utilizando células de *Saccharomyces boulardii*. As regiões escolhidas para os testes foram Mogiana Paulista e Cerrado Mineiro. Para avaliar a atividade antioxidante dos cafés as células de levedura foram expostas ao estresse oxidativo causado pela luz UV e também foram feito os teste para determinação da atividade antioxidante com as células expostos ao estresse químico, para isso foi utilizado peróxido de hidrogênio (H₂O₂). Para o estresse químico ambos os cafés não se mostraram capazes de proteger as células aos danos oxidativos. Já o resultado obtido com a luz UV ambos os cafés apresentaram ação antioxidante significativa sendo que o café do Cerrado Mineiro obteve um resultado inferior comparado com o café da Mogiana Paulista. Conclui-se que o café da região da Mogiana Paulista se mostrou superior quando comparado com o do cerrado Mineiro, demonstrando assim a influência das condições edafoclimáticas sobre a atividade antioxidante do café, sendo este um importante resultado para os consumidores desta bebida, além disso os ensaios antioxidantes utilizando cepas de *S. boulardii* se mostraram como uma metodologia promissora para avaliar a atividade antioxidante.

Palavras chave: Café da Mogiana Paulista; Café do Cerrado Mineiro; *Saccharomyces boulardii*; Métodos *in vivo*; Stress oxidante