



## POTENCIAL NA PREVENÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO DE FAROFAS PRONTAS À BASE DE FARINHA DE SORGO

Universidade Federal de Viçosa

Autores: Udielle Vermelho Lacerda <sup>1</sup>; Frederico Augusto Ribeiro de Barros <sup>1</sup>; Thais Lessa Silva <sup>1</sup> (Pesquisa)

<sup>1</sup> Universidade Federal de Viçosa (UFV), Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Viçosa, Minas Gerais, Brasil.

E-mails: udielle.lacerda@ufv.br; fredbarros@ufv.br; thaislessasilva@gmail.com

Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras-chave: Compostos bioativos, taninos, grupo de foco.

### Introdução

- O sorgo é o 5º cereal mais produzido no mundo
- O sorgo não possui glúten, além de conferir potenciais benefícios à saúde.
- Estes benefícios são devidos à presença de ácidos fenólicos, flavonoides, taninos e fibra alimentar.
- Estes compostos bioativos ajudam na prevenção de doenças crônicas como diabetes, câncer e obesidade.

### Objetivos

- Avaliar o potencial de farofas prontas à base de farinha de sorgo na prevenção do estresse oxidativo.

### Material e Métodos

Para o desenvolvimento da farofa à base de sorgo com taninos (BRS 305) ou sem taninos (BRS 501) foi seguida a metodologia proposta por Oliveira *et. al.* (2018) com modificações. Na formulação elaborada utilizou-se: alho em pó, cebola em pó, sal, pimenta branca, curry, alho poró, ervas finas e óleo para dar sabor às farofas. Para avaliação sensorial foi elaborado um grupo de foco com 12 participantes seguindo metodologia proposta por Minim (2018). Para analisar do estresse oxidativo foi realizado um experimento *in vivo* utilizando 28 ratos machos linhagem SHR que foram divididos em 4 grupos. O estresse oxidativo foi induzido com utilização de paracetamol.

### Resultados e Discussão

- Os animais que consumiram a dieta à base de farofa de sorgo apresentaram redução da atividade da enzima alanina aminotransferase (ALT) e aumento do HDL comparado com o grupo tratado com paracetamol.

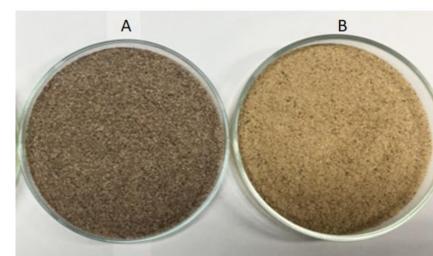


Figura 1 - Farofa de sorgo com taninos (A) e sem taninos (B)

- Coloração, adstringência e sabor dificultaram a aceitação sensorial das farofas contendo com sorgo com taninos.
- A farofa de sorgo sem tanino, por sua vez, foi bem aceita sensorialmente pois apresentava melhor sabor e coloração agradável.

### Conclusões

Sorgo tem potencial para auxiliar no combate ao estresse oxidativo. Com os devidos incentivos por parte de estratégias de marketing, acredita-se que a farofa de sorgo sem taninos possui grande potencial de comercialização.

### Bibliografia

MINIM, V.P.R. Análise Sensorial: estudos com consumidores. Editora UFV, Viçosa, 2018, 362p.  
OLIVEIRA, M. V. ; PIROZI, M. R. ; QUEIROZ, V. A. V. ; BARROS, F. Elaboração e digestibilidade *in vitro* do amido de farofa pronta à base de farinha de sorgo [*Sorghum bicolor* (L.) moench]. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém. CBCTA 2018, 2018.

### Apoio Financeiro

Agradecimento mais que especial ao CNPQ pela bolsa do PIBIC concedida, sem este fomento não seria possível a realização dos experimentos.

### Agradecimentos

Agradeço ao meu Orientador Prof. Frederico Barros pela oportunidade e constante aprendizagem. Agradeço a Thais Lessa por todo auxílio na condução do experimento *in vivo*. Agradeço também à EMBRAPA Milho e Sorgo pelo envio dos grãos de sorgo.