



XX ENCONTRO LUSO-GALEGO DE QUÍMICA

26 A 28 NOVEMBRO 2014

PORTO - PORTUGAL

PATROCINADORES INSTITUCIONAIS



Sociedade
Portuguesa



Associação de
Químicos Galegos



Colégio Oficial de
Químicos de Portugal

TÍTULO

Livro de Resumos do XX Encontro Luso-Galego de Química

COORDENADORES

Marcela A. Segundo, Susana Casal, Paula B. Andrade, José L. F. C. Lima

EDIÇÃO

Sociedade Portuguesa de Química

Av. Da República, 45 – 3º Esq

1050-187 Lisboa – Portugal

DATA

Novembro de 2014

TIRAGEM

400 Exemplares

ISBN

978-989-98541-7-8

EXECUÇÃO GRÁFICA

FFUP . Joana Macedo (design)

Sersilito – Maia (impressão)

CATALOGAÇÃO RECOMENDADA

Livro de Resumos do XX Encontro Luso-Galego de Química

Faculdade de Farmácia, U. Porto, 2014 – 460 p.

ISBN 978-989-98541-7-8

Química – Congressos

Reservados todos os direitos. Esta publicação não pode ser reproduzida ou transmitida, no todo ou em parte, por qualquer processo, eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou outros, sem prévia autorização do Editor.

Os Coordenadores declaram que o conteúdo dos resumos científicos é da inteira responsabilidade dos respetivos autores.

Composição química, atividade antioxidante e estudos de biodisponibilidade em extratos fenólicos de dois cogumelos silvestres comestíveis do género *Hericium*

Sandrina A. Heleno^{1,2}, Lillian Barros¹, Anabela Martins¹, Maria João R.P. Queiroz², Patricia Morales³, Virginia Fernández-Ruiz², Isabel C.F.R. Ferreira^{1*}

1Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal.

2Centro de Química, Universidade do Minho, Braga, Portugal.

3Departamento de Nutrición y Bromatología II. Bromatología. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid (UCM), Spain

*iferreira@ipb.pt

Além de serem importantes fontes de nutrientes, os cogumelos são também uma fonte rica em moléculas bioativas como os ácidos fenólicos, que contribuem para a sua bioatividade [1]. Quando ingeridas, estas moléculas têm de se libertar da matriz alimentar para que possam ser transformadas e absorvidas pelo organismo, de modo a poderem exercer as suas atividades biológicas [2]. Várias metodologias *in vitro* têm sido desenvolvidas para avaliação da biodisponibilidade destas moléculas [3]. No presente trabalho, duas espécies de cogumelos do género *Hericium* foram analisadas relativamente à sua composição química e atividade antioxidante. Para além disso, realizou-se uma digestão *in vitro* dos cogumelos liofilizados e dos seus extratos fenólicos; as amostras dialisadas foram também submetidas a ensaios de avaliação da atividade antioxidante a fim de avaliar a biodisponibilidade dos compostos responsáveis pela bioatividade.

Hericium erinaceus (Bull.) Persoon e *H. coraloides* (Scop.) Pers., revelaram perfis semelhantes em termos de composição química (excetuando os tocoferóis), apresentando apenas variações na concentração dos compostos. Os extratos fenólicos revelaram maior potencial antioxidante (atividade antioxidante e compostos antioxidantes, tais como os ácidos fenólicos) do que as amostras obtidas após digestão *in vitro*, significando que este processo pode diminuir o potencial antioxidante do extrato/cogumelo. No entanto, embora exibindo uma bioatividade mais fraca, os compostos bioativos continuaram biodisponíveis, uma vez que os ácidos fenólicos foram identificados nas amostras dialisadas.

Agradecimentos: Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT, Portugal) pelo apoio financeiro ao CIMO (projeto estratégico PEst-OE/AGR/UI0690/2011), S.A. Heleno (BD/70304/2010) e L. Barros (contrato inserido no "Programa Compromisso com a Ciência-2008").

REFERÊNCIAS

- [1] Ferreira, I. C. F. R.; Barros, L.; Abreu, R. M. V. *Current Medicinal Chemistry*, 2009, 16, 1543-1560.
- [2] Carbonell-Capella, J. M.; Buniowska, M.; Barba, F. J.; Esteve, M. J.; Frígola, A. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2014, 13, 155-171.
- [3] Rodríguez-Roque, M. J.; Rojas-Graü, M. A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. *Food Chemistry*, 2013, 136, 206-212.