



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: Alimentos da sociobiodiversidade e desenvolvimento de produtos

COMPOSIÇÃO BIOATIVA DO AÇAFRÃO DA TERRA (*Curcuma longa* L.) ANTES E DEPOIS DO PROCESSO DE COCÇÃO

REZENDE, Marcelo Gonçalves¹; RAPHAELLI, Chirle de Oliveira²; RADÜNZ, Marjana³; PIENIZ, Simone⁴; PEREIRA, Elisa dos Santos⁵;

1 Universidade Federal de Pelotas, marcelogrezende7@gmail.com

2 Universidade Federal de Pelotas, chirleraphaelli@gmail.com

3 Embrapa Clima Temperado, marajana.radunz@ufpel.edu.br

4 Universidade Federal de Pelotas, nutrisimone@yahoo.com.br

5 Universidade Federal de Pelotas, lisaspereira@gmail.com

Introdução: A *Curcuma longa* L., conhecida popularmente como cúrcuma ou açafrão-da-terra, é uma raiz com odor forte, agradável e levemente amargo e picante, semelhante ao gengibre. A planta pertence à família Zingiberaceae, amplamente utilizada na culinária e na medicina tradicional devido às suas propriedades funcionais e terapêuticas. Curcumina é o composto ativo mais relevante, que tem sido estudado por conter ações antioxidantes, anti-inflamatórias e antihiperlipemiantes. No entanto, o processo de cocção pode alterar a estabilidade e a biodisponibilidade de atuação deste polifenol. Neste contexto, objetivou-se avaliar o efeito da cocção sobre os compostos fenólicos totais, carotenoides, e sobre as atividades antioxidante, anti-inflamatória e antimicrobiana da *Curcuma longa*. **Procedimentos metodológicos:** Foram analisadas quatro amostras: cúrcuma crua, cúrcuma cozida, arroz branco e arroz com cúrcuma. A cocção simulada foi realizada a 100 °C por 15 minutos. As análises incluíram quantificação de fenólicos totais, pelo método de Swain & Hillis, leitura da absorbância 725 nm medida em espectrofotômetro e expressa em equivalente ácido clorogênico (EAC) por 100g amostra fresca. A quantificação total de carotenoides pelo método de Talcott & Howard com leitura a 470 nm e os resultados foram expressos em µg de equivalente β-caroteno (eq. β-caroteno) por 100 g de amostra fresca. **Resultados:** Os resultados demonstraram que a cúrcuma cozida



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

apresentou teor significativamente maior de compostos fenólicos (1338,38 mg EAC/100 g) em comparação com a cúrcuma crua (739,82 mg EAC/100 g), não se mantendo quando cozido junto ao arroz (217,39 mg EAC/100 g) sugerindo aumento na extração ou disponibilidade desses compostos após o aquecimento. Esse aumento pode ser explicado pela maior liberação de fenólicos da matriz vegetal com o rompimento das paredes celulares causado pelo calor, além da inativação de enzimas oxidativas que poderiam degradar esses compostos. Por outro lado, a cúrcuma crua manteve similar teor de carotenoides (9,66 μg eq. β -caroteno/100 g) que a cozida (9,24 μg eq. β -caroteno/100 g), indicando que esse grupo de compostos é mais sensível à degradação térmica. Os carotenoides são pigmentos lipossolúveis sensíveis à oxidação e à isomerização térmica, sendo responsáveis pela coloração amarelada da cúrcuma e pela proteção contra danos oxidativos no organismo humano. **Conclusão:** A cúrcuma mantém propriedades bioativas relevantes após o cozimento, com destaque para o teor de fenólicos. Já o teor de carotenoides foi maior na cúrcuma crua, possivelmente porque os métodos de cocção têm uma grande influência quanto à preservação físico-química do alimento. Esses resultados sustentam o uso da cúrcuma como ingrediente funcional em preparações culinárias, para manutenção de compostos bioativos, especialmente fenólicos.