



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

*Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-900 – Telefone (31)3612-6705/6760 - E-mail: dta@ufv.br*

---

**TAL 797- Seminário  
30/10/2019**

**Aluno:** Larissa Lorrane Rodrigues Borges

**Orientador:** Paulo César Stringheta (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

### **POTENCIAIS BENEFÍCIOS DAS ANTOCIANINAS À SAÚDE**

As antocianinas são pigmentos de fontes naturais amplamente distribuídos em frutas, vegetais e cereais pigmentados. Representam entre os muitos pigmentos naturais, o mais importante grupo de pigmentos vegetais solúveis em água, sendo responsáveis por a maioria das cores vermelhas, azuis e roxas nos tecidos vegetais. O interesse inicial pelo estudo das antocianinas deve-se principalmente ao potencial de aplicação desses compostos como corantes naturais. No entanto, tem sido obtidas evidências de que as antocianinas têm propriedades relevantes à saúde na atuação contra o estresse oxidativo, diabetes, obesidade e câncer por exemplo. Devido a isso, têm atraído atenção como compostos alimentares promissores e é crescente o número de estudos científicos abordando a bioatividade desses compostos. Na modulação do estresse oxidativo, estudos demonstraram que através da eliminação de radicais livres as antocianinas contribuem para o aumento do sistema de defesa antioxidante do organismo. Com relação ao diabetes mellitus e à obesidade, as antocianinas se destacam pelo potencial inibitório de enzimas digestivas como as  $\alpha$ -amilases,  $\alpha$ -glicosidases e lipases. E estudos sobre as atividades anticâncer demonstraram que as antocianinas apresentam a capacidade de inibir a proliferação das células cancerígenas. Todas essas evidências indicam que o consumo regular de antocianinas pode promover benefícios à saúde. Porém, não há, atualmente, alegações de propriedade funcional ou de saúde aprovadas para produtos que contenham, naturalmente, ou adicionados, de antocianinas. Além disso, não há consenso sobre um nível de ingestão recomendado. Assim, futuras pesquisas com antocianinas são necessárias para melhor elucidação de suas propriedades e impulsionamento da sua inserção nas legislações como um composto bioativo.

**Referências bibliográficas:**

DIACONEASA, Z. et al. Antiproliferative and Antioxidant Properties of Anthocyanin rich Extracts from Blueberry and Blackcurrant Juice. **Internacional Journal of Molecular Science**, v. 16, p. 2352-2365, 2015.

SMERIGLIO, A. et al. Chemistry, pharmacology and health benefits of anthocyanins. **Phytother Res**, v. 30, n. 8, p. 1265–86, 2016.

SPÍNOLA, V.; LLORENT-MARTÍNEZ, E. J.; CASTILHO, P. C. Polyphenols of *Myrica faya* inhibit key enzymes linked to type II diabetes and obesity and formation of advanced glycation end-products (in vitro): Potential role in the prevention of diabetic complications. **Food Research International**, v. 116, p. 1229–1238, 2019.

WU, T. et al. Raspberry anthocyanin consumption prevents diet-induced obesity by alleviating oxidative stress and modulating hepatic lipid metabolism. **Food & Function**, v. 9, n. 4, p. 2112–2120, 2018.

  
Orientador

Paulo César Stringheta  
MATRICULA 5198-5

  
Orientada