



UFOP
Universidade Federal
de Ouro Preto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP
Escola de Nutrição – ENUT
Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição - PPGSN



EMENTA

| | | |
|--|---------------------------|--------------------|
| Disciplina: Metodologias para determinação da bioatividade e caracterização de compostos bioativos | | |
| Disciplina em Inglês: Methodologies for characterization and bioactivity determination of bioactive compounds | | |
| Disciplina em Espanhol: Metodologías para la caracterización y determinación de la bioactividad de compuestos bioactivos. | | |
| Código: NUT357 | Carga Horária: 30h | Créditos: 2 |
| <p>Ementa: Definição de compostos bioativos. Métodos para caracterização e identificação de compostos bioativos em alimentos. Métodos para determinação da atividade antioxidante, anti-inflamatória, anti-hipertensiva, anti-obesogênica, anti-câncer.</p> <p>Ementa em Inglês: Definition of bioactive compounds. Methods for characterization and identification of bioactive compounds from food sources. Methods for determination of antioxidant, anti-inflammatory, antihypertensive, anti-obesogenic, anti-cancer activity.</p> <p>Ementa em Espanhol: Definición de compuestos bioactivos. Métodos de caracterización e identificación de compuestos bioactivos en alimentos. Métodos para determinar la actividad antioxidante, antiinflamatoria, antihipertensiva, antiobesogénica y anticancerígena.</p> <p>Bibliografia: MAGALHÃES, Luís M. et al. Methodological aspects about in vitro evaluation of antioxidant properties. <i>Analytica chimica acta</i>, v. 613, n. 1, p. 1-19, 2008.</p> <p>AZMIR, Jannatul et al. Techniques for extraction of bioactive compounds from plant materials: A review. Journal of Food Engineering, v. 117, n. 4, p. 426-436, 2013.</p> <p>COLLINS, Andrew R. Assays for oxidative stress and antioxidant status: applications to research into the biological effectiveness of polyphenols. The American Journal of Clinical Nutrition, v. 81, n. 1, p. 261S-267S, 2005.</p> <p>WOLFE, Kelly L.; LIU, Rui Hai. Cellular antioxidant activity (CAA) assay for assessing antioxidants, foods, and dietary supplements. Journal of agricultural and food chemistry, v. 55, n. 22, p. 8896-8907, 2007.</p> <p>LEOPOLDINI, Monica; RUSSO, Nino; TOSCANO, Marirosa. The molecular basis of working mechanism of natural polyphenolic antioxidants. Food Chemistry, v. 125, n. 2, p. 288-306, 2011.</p> <p>DELL'AGLI, Mario et al. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (I). Critical reviews in food science and nutrition, v. 53, n. 4, p. 403-413, 2013.</p> <p>DI LORENZO, Chiara et al. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (II). Critical reviews in food science and nutrition, v. 53, n. 5, p. 507-516, 2013.</p> <p>RAHMAN, Irfan; BISWAS, Saibal K.; KIRKHAM, Paul A. Regulation of inflammation and redox signaling by dietary polyphenols. <i>Biochemical pharmacology</i>, v. 72, n. 11, p. 1439-1452, 2006.</p> <p>AGGARWAL, Bharat B.; SHISHODIA, Shishir. Molecular targets of dietary agents for prevention and therapy of cancer. Biochemical pharmacology, v. 71, n. 10, p. 1397-1421, 2006.</p> <p>JI, Xinyu et al. Bioactive compounds from herbal medicines to manage dyslipidemia. <i>Biomedicine & Pharmacotherapy</i>, v. 118, p. 109338, 2019.</p> | | |