# Benefícios do CHÁ PRETO

O chá preto é uma bebida feita a partir da infusão de folhas processadas de ***Camellia sinensis.***

Uma das bebidas mais consumidas no mundo, o chá preto já foi muito utilizado pela **medicina popular** em tempos antigos.

A presença de compostos bioativos no chá preto vem sendo associada à diversas propriedades funcionais como:

- Propriedades antioxidantes;
- Redução dos riscos de desenvolver doenças cardiovasculares;
- Atividade anticarcinogênica;
- Redução dos níveis de colesterol;
- Potencial para aliviar os distúrbios metabolismos correlacionados a diabetes tipo 2;
- entre outros...


DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
FACULDADE DE FARMÁCIA - UFMG

Faculdade de Farmácia UFMG

UFMG


Atividade de divulgação desenvolvida na disciplina de Bioquímica de Alimentos (ALM004)


**Grupo:** Andressa Ra faela, Lucas Oliveira, Luiz Gustavo, Maria Eduarda e Thales Couto.

**Responsável:** Prof. Renan Chisté.


# *Você sabe como é a produção do* CHÁ PRETO?

Importância do escurecimento enzimático

# Processo de produção

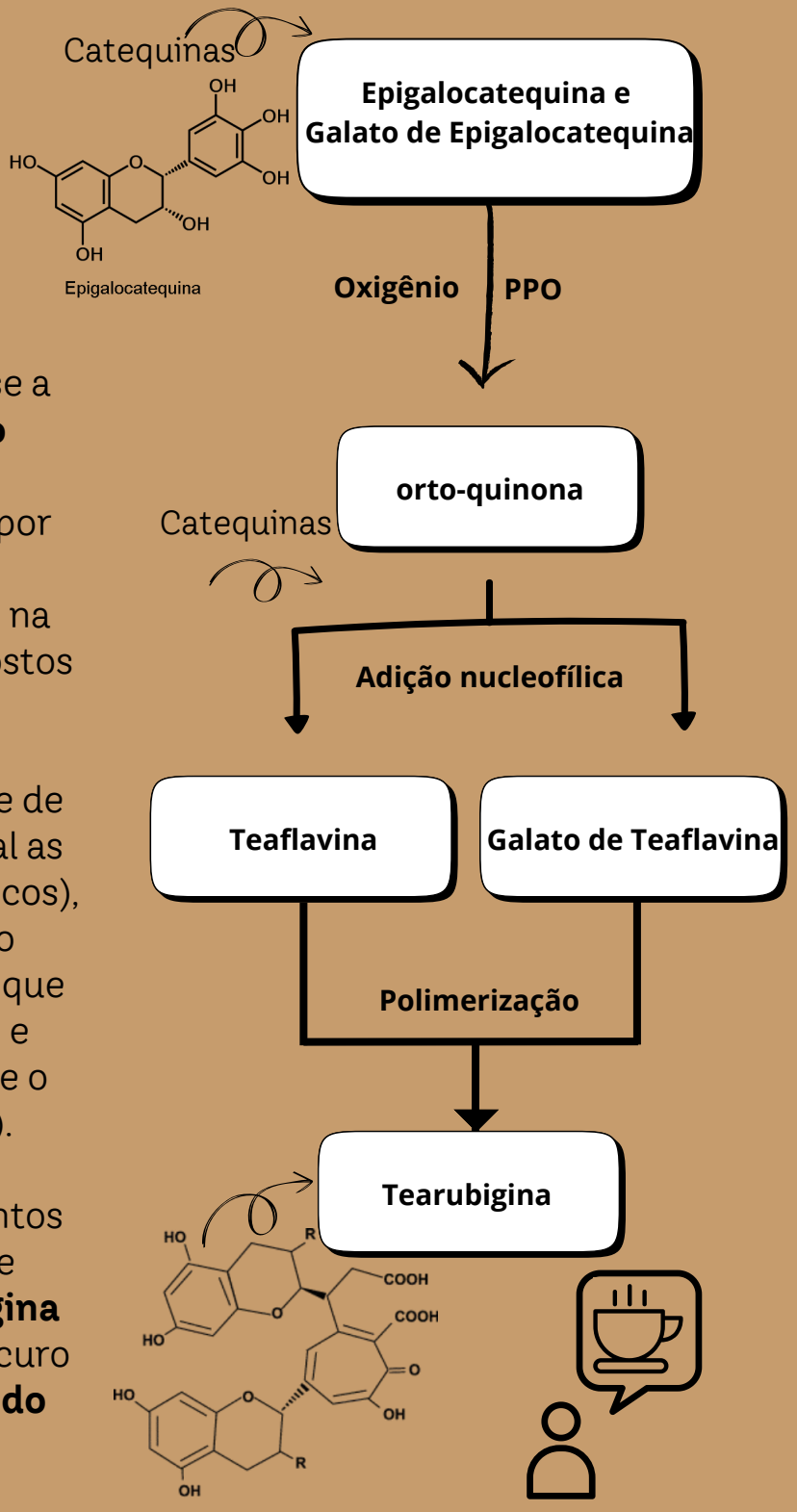
Vários processos estão envolvidos na fabricação do chá preto e todos os estágios estão associados a várias reações químicas que determinam a qualidade do produto final.

1. Colheita
2. Corte* e enrolamento
3. **Fermentação**
4. Secagem
5. Classificação
6. Armazenamento e embalo

*O escurecimento enzimático inicia com o corte das folhas, e intensifica-se durante a fermentação.

# *Etapa de* Fermentação

Durante a fermentação, principalmente, intensifica-se a reação de **escurecimento enzimático,** que é uma importante reação mediada por uma enzima chamada **POLIFENOLOXIDASE (PPO)**, na presença de oxigênio e compostos fenólicos.

No caso do chá preto, trata-se de uma reação **desejável**, na qual as **catequinas** (compostos fenólicos), e compostos derivados, são transformadas em **quinonas**, que depois sofrem outra reação e tornam-se a **teaflavina** (TF) e o **galato de teaflavina** (TFG).

Esses dois últimos são pigmentos amarelados, que mais tarde transformam-se em **tearubigina** (TR), um pigmento marrom escuro que dá a **cor característica do chá preto.**