

Nome do minicurso: Minicurso: Do Radical Livre à Inibição Enzimática: Técnicas de Avaliação Antioxidante e Aplicações na Pesquisa
Datas: 29/07/2026 (Proposta de horário: 14h).
Local: Laboratório de Bioquímica de Microrganismos ou Laboratório de Ensino sala 011 (Bloco I89)
Quantidade de vagas: 10 vagas
Ministrantes: Samanta Shiraishi Kagueyama (mestranda), Isadora de Britto Hilário (doutoranda), Amanda Rúbia de Figueiredo Trindade (mestranda)
Laboratório: Laboratório de Bioquímica de Alimentos e Microrganismos (LBM)
Docente Responsável: Prof ^ª . Dra. Cristina Giatti
Resumo do minicurso: Este minicurso tem como objetivo capacitar os participantes na avaliação da atividade antioxidante e da inibição enzimática, por meio da abordagem integrada de fundamentos teóricos e aplicação prática. Serão discutidos conceitos relacionados ao estresse oxidativo, mecanismos de ação de antioxidantes e os princípios dos principais métodos analíticos, como ABTS, FRAP, DPPH, conteúdo de Fenólicos totais, Proantocianidinas e Flavonoides além de uma introdução aos ensaios de inibição enzimática. A atividade incluirá uma etapa prática demonstrativa, com preparo de amostras, execução de ensaio e análise de dados, contemplando o cálculo de parâmetros como percentual de inibição e IC50/EC50, bem como a aplicação real dessas técnicas em pesquisas científicas. O minicurso busca proporcionar uma compreensão aplicada das técnicas, contribuindo para a formação acadêmica e experimental dos participantes.