

Tabela 1 - Curva de calibração de compostos fenólicos analisada por HPLC-DAD.

Composto	Faixa de trabalho (µg/mL)	Equação	R ²
Ácido gálico	2 a 20	F(x) = 0,9419x + 0,1506	0,9976
Ácido 4-hidroxibenzoico	2 a 20	F(x) = 2,9373x + 1,0518	0,9969
Catequina	2 a 20	F(x) = 0,3427x - 0,1064	0,9973
Ácido cafeico	2 a 20	F(x) = 2,6777x + 0,3855	0,9984
Ácido p-coumárico	2 a 20	F(x) = 3,1164x + 0,8383	0,9969
Ácido ferúlico	2 a 20	F(x) = 2,734x + 0,2375	0,9925

Tabela 2 – Capacidade redutora total (CRT) dos grãos polidos do arroz Anã de Porto Marinho, submetidos a diferentes tipos de polinização, extraídos com diferentes solventes.

Solvente	Tipo de polinização	CRT (mg EAG/ 100 g)
Etanol 80 %	P	529,32 ± 57,70 ^b
	F	310,13 ± 28,18 ^c
	O	319,85 ± 31,22 ^c
Acetona 70%	P	741,85 ± 78,27 ^a
	F	744,20 ± 59,33 ^a
	O	725,40 ± 36,15 ^a

Resultados expressos como média ± desvio padrão (n = 3). Letras distintas indicam diferença significativa (p<0,05) entre as médias. P: polinização livre; F: plantas envoltas com filó; O: plantas envoltas com organza.

Tabela 3 – Capacidade redutora total (CRT) e capacidade antioxidante em grãos polidos do arroz Anã de Porto Marinho e em seus respectivos farelos, sob diferentes tipos de polinização.

Amostra	CRT	DPPH	ABTS	FRAP	ORAC
	(mg EAG/100 g)	(mg Eq. Trolox/g)	(mg Eq. Trolox/g)	(mg Eq. Trolox/g)	(µmol Eq. Trolox/g)
P	741,85 ± 78,26 ^c	–	0,67 ± 0,08 ^c	1,29 ± 0,07 ^d	20,25 ± 0,50 ^d
F	744,20 ± 59,36 ^c	–	0,63 ± 0,06 ^c	1,35 ± 0,13 ^d	20,89 ± 0,03 ^d
O	725,40 ± 36,15 ^c	–	0,65 ± 0,02 ^c	1,64 ± 0,11 ^d	19,36 ± 1,52 ^d
FP	8.742,37 ± 671,61 ^a	52,58 ± 3,14 ^a	12,84 ± 0,71 ^a	21,37 ± 1,34 ^a	361,55 ± 34,52 ^b
FF	7.623,53 ± 753,69 ^b	48,50 ± 0,26 ^a	7,33 ± 0,73 ^b	14,32 ± 0,27 ^c	338,75 ± 33,85 ^c
FO	7.511,29 ± 13,53 ^b	53,00 ± 3,16 ^a	8,16 ± 0,80 ^b	16,30 ± 0,90 ^b	405,12 ± 39,99 ^a

Resultados expressos como média ± desvio padrão (n = 3). Letras distintas indicam diferença significativa (p<0,05) entre as médias da mesma coluna. O traço (-) indica que a capacidade antioxidante não pode ser determinada. P: polinização livre; F: plantas envoltas com filó; O: plantas envoltas com organza; FP: farelo do grão em polinização livre; FF: farelo do grão de plantas envoltas com filó; FO: farelo do grão de plantas envoltas com organza.

Tabela 4 – Teores de compostos fenólicos em grãos de arroz polidos e em seus farelos sob diferentes condições de polinização.

Amostra	Composto Fenólico (µg/mL)					
	ácido gálico	Ácido 4-hidroxibenzoico	catequina	ácido cafeico	ácido p-coumárico	ácido ferúlico
P	<LQ	-	0,0544 ± 0,005 ^b	-	-	<LQ
F	0,002 ± 0,002 ^c	-	0,0621 ± 0,001 ^b	-	-	<LQ
O	0,0001 ± 0,002 ^c	-	0,0642 ± 0,0004 ^b	-	<LQ	<LQ
FP	-	-	0,3441 ± 0,083 ^a	0,0284 ± 0,017 ^a	<LQ	0,0098 ± 0,002 ^a
FF	0,025 ± 0,008 ^b	-	0,3553 ± 0,039 ^a	0,0185 ± 0,005 ^a	<LQ	-
FO	0,0762 ± 0,038 ^a	<LQ	0,4071 ± 0,025 ^a	0,0213 ± 0,008 ^a	<LQ	0,0083 ± 0,002 ^a

Resultados expressos como média ± desvio padrão (n = 3). Letras distintas indicam diferença significativa (p<0,05) entre as médias da mesma coluna. O símbolo “<LQ” indica presença do composto em nível inferior ao limite de quantificação; o traço (-) indica ausência do composto na amostra. P: polinização livre; F: plantas envoltas com filó; O: plantas envoltas com organza; FP: farelo do grão em polinização livre; FF: farelo do grão de plantas envoltas com filó; FO: farelo do grão de plantas envoltas com organza.