



Versão 7.0 (2019)

## Tabelas Complementares Flavonoides

Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos (Brasilfoods)

Universidade de São Paulo (USP)

*Food Research Center (FoRC)/CEPID/FAPESP*



**Citação sugerida:**

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Tabelas Complementares – Flavonoides. Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.0. São Paulo, 2019. [Acesso em: xxxx ]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca/>

Não é permitida a reprodução total ou parcial do material. Caso seja utilizada a informação do material, é obrigatório citar a fonte. Não é permitida a comercialização. Não é permitido a alteração total ou mesmo parcial do conteúdo (Creative Commons NonCommercial-NoDerivatives (CC BY-NC-ND 4.0)).



A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, versão 7.0 foi preparada com a colaboração de:

Franco M. Lajolo (**Coordenador, Pesquisador do FoRC**)

Elizabeth Wenzel de Menezes (**Vice coordenadora, Pesquisadora do FoRC**)

Eliana Bistriche Giuntini (Pesquisadora do FoRC)

Kristy Soraya Coelho (Pesquisadora do FoRC)

**Agradecimentos:**

Aos órgãos de fomento: FAPESP, CAPES, CNPq, FAO

Às indústrias de alimentos e laboratórios que colaboraram no fornecimento de informações.



## **Tabela complementar**

### **Flavonoides**

Os flavonoides são compostos bioativos presentes em alimentos de origem vegetal. Em função de suas propriedades antioxidante, anti-inflamatória e antimicrobiana podem estar associados com efeitos cardioprotetores e anticarcinogênicos. O conteúdo de flavonoides em alimentos brasileiros vem sendo quantificado por vários pesquisadores, entretanto essas informações estavam dispersas em publicações, teses e em dados internos de laboratórios, as quais foram compiladas.

Para a compilação foram considerados os compostos mais abundantes dentro das subclasses dos flavonóides (flavonóis, flavonas, isoflavonas, flavanonas, flavanóis e antocianidinas); a separação desses compostos por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) foi adotada como critério de inclusão dos dados.

Os dados de flavonoides em alimentos brasileiros estão disponíveis no site da TBCA em formato .pdf para consulta ou impressão.

Quadro 1 – Flavonoides disponíveis por 100g de alimento (parte comestível).

B – Vegetais e derivados								
ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
1089B	Agrião, cru, <i>Nasturtium officinalis</i> , «watercress»	1	92,6 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	0,30	–	372
		1	92,6 ± 0,3		Quercetina	1,00	–	372
		1	92,6 ± 0,3	Flavona	Luteolina	n.d.	–	372
		1	92,6 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	372
1090B	Alface, crespa, cru, <i>Lactuca satia</i> L., 1 <sup>o</sup> semestre 2002, «rough lettuce»	1	94,5 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	94,5 ± 0,3		Quercetina	20,60	1,10 (5,34)	365
		1	94,5 ± 0,3	Flavona	Quercetina	n.d.	–	365
		1	94,5 ± 0,3		Luteolina	0,20	0,00 (0,00)	365
		1	94,5 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1091B	Alface, crespa, cru, <i>Lactuca satia</i> L., 2 <sup>o</sup> semestre 2002, «rough lettuce»	1	94,7 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	94,7 ± 0,4		Quercetina	18,40	0,30 (1,63)	365
		1	94,7 ± 0,4	Flavona	Luteolina	0,20	0,00 (0,00)	365
		1	94,7 ± 0,4		Apigenina	n.d.	–	365
		1	94,7 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1092B	Alface, lisa, cru, <i>Lactuca satia</i> L., 1 <sup>o</sup> semestre 2002, «smooth lettuce»	1	96,0 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	96,0 ± 0,2		Quercetina	2,20	0,00 (0,00)	365
		1	96,0 ± 0,2	Flavona	Luteolina	0,10	0,00 (0,00)	365
		1	96,0 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	96,0 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1093B	Alface, lisa, cru, <i>Lactuca satia</i> L., 2 <sup>o</sup> semestre 2002, «smooth lettuce»	1	94,7 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	94,7 ± 0,4		Quercetina	3,20	0,30 (9,38)	365
		1	94,7 ± 0,4	Flavona	Luteolina	1,00	0,00 (0,00)	365
		1	94,7 ± 0,4		Apigenina	n.d.	–	365
		1	94,7 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1094B	Alface, roxa, cru, <i>Lactuca satia</i> L., 1 <sup>o</sup> semestre 2002, «red lettuce»	1	95,3 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	95,3 ± 0,0		Quercetina	37,50	1,90 (5,07)	365
		1	95,3 ± 0,0	Flavona	Luteolina	8,80	0,90 (10,23)	365
		1	95,3 ± 0,0		Apigenina	n.d.	–	365
		1	95,3 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	20,80	1,50 (7,21)	365

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
1095B	Alface, roxa, cru, <i>Lactuca sativa</i> L., 2º semestre 2002, «red lettuce»	1	94,2 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	94,2 ± 0,2		Quercetina	44,90	2,50 (5,57)	365
		1	94,2 ± 0,2	Flavona	Luteolina	3,10	0,10 (3,23)	365
		1	94,2 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	94,2 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	19,00	0,70 (3,68)	365
1096B	Almeirão, cru, <i>Cichorium intybus</i> L., 1º semestre 2002, «chicory»	1	93,2 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	3,60	0,40 (11,11)	365
		1	93,2 ± 0,2		Quercetina	3,70	0,50 (13,51)	365
		1	93,2 ± 0,2	Flavona	Luteolina	7,80	0,10 (1,28)	365
		1	93,2 ± 0,2		Apigenina	2,80	0,30 (10,71)	365
		1	93,2 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1097B	Almeirão, cru, <i>Cichorium intybus</i> L., 2º semestre 2002, «chicory»	1	91,8 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	11,10	2,20 (19,82)	365
		1	91,8 ± 0,1		Quercetina	25,20	3,40 (13,49)	365
		1	91,8 ± 0,1	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	91,8 ± 0,1		Apigenina	1,80	0,10 (5,56)	365
		1	91,8 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1098B	Cebola, branca, cru, <i>Allium cepa</i> L. var. cepa, 1º semestre 2002, «white onion»	1	89,8 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	89,8 ± 0,0		Quercetina	48,20	1,10 (2,28)	365
		1	89,8 ± 0,0	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	89,8 ± 0,0		Apigenina	n.d.	–	365
		1	89,8 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1099B	Cebola, branca, cru, <i>Allium cepa</i> L. var. cepa, 2º semestre 2001, «white onion»	1	91,5 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	91,5 ± 0,2		Quercetina	55,60	2,00 (3,60)	365
		1	91,5 ± 0,2	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	91,5 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	91,5 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1100B	Cebola, roxa, cru, <i>Allium cepa</i> L. var. cepa, 1º semestre 2002, «red onion»	1	87,8 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	87,8 ± 0,2		Quercetina	93,60	3,50 (3,74)	365
		1	87,8 ± 0,2	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	87,8 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	87,8 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	6,10	0,30 (4,92)	365

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
1101B	Cebola, roxa, cru, <i>Allium cepa</i> L. var. <i>cepa</i> , 2º semestre 2001, «red onion»	1	88,5 ± 0,6	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	88,5 ± 0,6		Quercetina	38,30	1,00 (0,00)	365
		1	88,5 ± 0,6	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	88,5 ± 0,6		Apigenina	n.d.	–	365
		1	88,5 ± 0,6	Antocianidinas	Cianidina	1,60	0,10 (6,25)	365
1102B	Couve, cru, <i>Brassica oleracea</i> , «cale»	1	90,9 ± 0,6	Flavonol	Caempferol	21,00	1,40 (6,67)	365
		1	90,9 ± 0,6		Quercetina	1,30	0,10 (7,69)	365
		1	90,9 ± 0,6	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	90,9 ± 0,6	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1103B	Pimentão, amarelo, cru, 1º semestre 2002	1	91,3 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	91,3 ± 0,2		Quercetina	2,00	0,00 (0,00)	365
		1	91,3 ± 0,2	Flavona	Luteolina	1,10	0,00 (0,00)	365
		1	91,3 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	91,3 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1104B	Pimentão, amarelo, cru, <i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> , 2º semestre 2001, «yellow pepper»	1	92,8 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	92,8 ± 0,0		Quercetina	0,80	0,00 (0,00)	365
		1	92,8 ± 0,0	Flavona	Luteolina	0,90	0,00 (0,00)	365
		1	92,8 ± 0,0		Apigenina	n.d.	–	365
		1	92,8 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1105B	Pimentão, verde, cru, <i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> , 1º semestre 2002, «green pepper»	1	93,4 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	93,4 ± 0,0		Quercetina	1,80	0,00 (0,00)	365
		1	93,4 ± 0,0	Flavona	Luteolina	1,20	0,20 (16,67)	365
		1	93,4 ± 0,0		Apigenina	n.d.	–	365
		1	93,4 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1106B	Pimentão, verde, cru, <i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> , 2º semestre 2001, «green pepper»	1	93,6 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	93,6 ± 0,3		Quercetina	4,10	0,50 (12,20)	365
		1	93,6 ± 0,3	Flavona	Luteolina	2,10	0,20 (9,52)	365
		1	93,6 ± 0,3		Apigenina	n.d.	–	365
		1	93,6 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
1107B	Pimentão, vermelho, cru, <i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> , 1º semestre 2002, «red pepper»	1	93,1 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	93,1 ± 0,2		Quercetina	0,30	0,00 (0,00)	365
		1	93,1 ± 0,2	Flavona	Luteolina	0,50	0,00 (0,00)	365
		1	93,1 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	93,1 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1108B	Pimentão, vermelho, cru, <i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> , 2º semestre 2001, «red pepper»	1	92,2 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	92,2 ± 0,2		Quercetina	1,20	0,20 (16,67)	365
		1	92,2 ± 0,2	Flavona	Luteolina	0,60	0,00 (0,00)	365
		1	92,2 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	92,2 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1061B	Pinhão, cozido c/ casca/60 min, <i>Araucaria brasiliensis</i> syn. <i>Araucaria angustifolia</i> , São Paulo-SP, «brazilian pine seeds»	1	50,35 ± 0,7	Flavonol	Quercetina	n.d.	–	355
1080B	Pinhão, cozido c/ casca/90 min, <i>Araucaria brasiliensis</i> syn. <i>Araucaria angustifolia</i> , São Paulo-SP, «brazilian pine seeds»	1	50,35 ± 0,7	Flavonol	Quercetina	1,86	0,01 (0,54)	355
1060B	Pinhão, cru, <i>Araucaria brasiliensis</i> syn. <i>Araucaria angustifolia</i> , São Paulo-SP, «brazilian pine seeds»	1	49,50 ± 0,0	Flavonol	Quercetina	n.d.	–	355
1109B	Repolho, verde, cru, <i>Brassica oleracea capitata</i> , «cabbage»	1	92,9 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	372
		1	92,9 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	372
		1	92,9 ± 0,0	Flavona	Luteolina	n.d.	–	372
		1	92,9 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	372
1110B	Repolho, verde, cru, <i>Brassica oleracea capitata</i> , «cabbage»	1	89,3 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	372
		1	89,3 ± 0,1		Quercetina	n.d.	–	372
		1	89,3 ± 0,1	Flavona	Luteolina	n.d.	–	372
		1	89,3 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	33,90	2,10 (6,19)	372
1111B	Rúcula, cru, <i>Eruca sativa</i> Mill, 1º semestre 2002, «arugula»	1	94,2 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	40,70	0,30 (0,74)	372
		1	94,2 ± 0,1		Quercetina	n.d.	–	372
		1	94,2 ± 0,1	Flavona	Luteolina	n.d.	–	372
		1	94,2 ± 0,1		Apigenina	n.d.	–	372
		1	94,2 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	372

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
1112B	Rúcula, cru, <i>Eruca sativa</i> Mill, 2º semestre 2001, «arugula»	1	92,0 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	104,20	3,40 (3,26)	365
		1	92,0 ± 0,2		Quercetina	13,90	1,10 (7,91)	365
		1	92,0 ± 0,2	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
		1	92,0 ± 0,2		Apigenina	n.d.	–	365
		1	92,0 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
1113B	Tomate, caqui, cru, <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill, Momotaro, 2º semestre 2001, «caqui tomato»	1	94,4 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	94,4 ± 0,0		Quercetina	1,30	0,10 (7,69)	365
		1	94,4 ± 0,0	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
1114B	Tomate, cereja, cru, <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.var.cerasiforme (Dunal) A. Gray, 2º semestre 2001, «cherry tomato»	1	91,6 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	91,6 ± 0,4		Quercetina	4,20	0,60 (14,29)	365
		1	91,6 ± 0,4	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
1115B	Tomate, salada, cru, <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill. var. esculentum, 2º semestre 2001, «salad tomato»	1	94,1 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	365
		1	94,1 ± 0,0		Quercetina	0,50	0,00 (0,00)	365
		1	94,1 ± 0,0	Flavona	Luteolina	n.d.	–	365
<b>C – Frutas e derivados</b>								
747C	Abiu, in natura, <i>Pouteria caimito</i> (Ruix et Pavon) Radlk., «abiu»	1	66,0 ± 2,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	66,0 ± 2,0		Quercetina	n.d.	–	382
		1	66,0 ± 2,0	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	66,0 ± 2,0		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	66,0 ± 2,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
748C	Açaí, in natura, <i>Euterpe oleracea</i> , «açaí»	1	47,0 ± 0,2	Flavona	Luteolina	10,00	0,40 (4,00)	373
		1	47,0 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	55,00	3,00 (5,45)	373
749C	Açaí, polpa congelada, <i>Euterpe oleracea</i> , «açaí»	2	89,85 ± 0,2	Flavona	Luteolina	2,44	0,17 (6,97)	373
		2	89,85 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	74,00	2,50 (3,38)	373
750C	Açaí, polpa congelada, <i>Euterpe oleracea</i> , «açaí»	1	87,8 ± 0,8	Flavona	Luteolina	2,80	0,10 (3,57)	372
		1	87,8 ± 0,8	Antocianidinas	Cianidina	36,30	1,90 (5,23)	372
		1	87,8 ± 0,8	Flavanol	Catequina	n.d.	–	372
751C	Açaí, polpa congelada, <i>Euterpe oleracea</i> , «açaí»	2	87,8 ± 0,8	Antocianidinas	Cianidina	293,10	2,00 (0,68)	383
752C	Acerola, in natura, <i>Malpighia emarginata</i> , I147/1, «acerola»	1	90,91 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	32,63	–	380
		1	90,91 ± 0,0		Pelargonidina	15,36	–	380



ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
753C	Acerola, in natura, <i>Malpighia sp.</i> , «acerola»	1	88,7 ± 0,0	Flavonol	Quercetina	1,26	0,40 (31,75)	373
		1	88,7 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	38,00	2,00 (5,26)	373
		1	88,7 ± 0,0		Pelargonidina	9,10	0,50 (5,49)	373
754C	Acerola, in natura, <i>Malpighia emarginata</i> , roxinha, «acerola»	1	91,19 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	15,95	–	380
		1	91,19 ± 0,0		Pelargonidina	7,05	–	380
755C	Acerola, in natura, <i>Malpighia emarginata</i> , Waldy Cati 30, 1º semestre 2003, «acerola»	3	91,19 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	5,53	–	383
		3	91,19 ± 0,0		Pelargonidina	0,99	–	383
756C	Acerola, in natura, <i>Malpighia emarginata</i> , Waldy Cati 30, 1º semestre 2004, «acerola»	3	91,19 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	6,48	–	383
		3	91,19 ± 0,0		Pelargonidina	1,16	–	383
757C	Acerola, in natura, <i>Malpighia emarginata</i> , Olivier, 1º semestre 2003, «acerola»	3	91,19 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	6,46	–	383
		3	91,19 ± 0,0		Pelargonidina	1,42	–	383
758C	Acerola, in natura, <i>Malpighia emarginata</i> , Olivier, 1º semestre 2004, «acerola»	3	91,19 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	6,99	–	383
		3	91,19 ± 0,0		Pelargonidina	1,55	–	383
759C	Acerola, polpa congelada, <i>Malpighia sp.</i> , «acerola»	1	91,65 ± 0,4	Flavonol	Quercetina	5,50	0,20 (3,64)	373
		2	91,65 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	10,30	0,60 (5,83)	373
		2	91,65 ± 0,4		Pelargonidina	1,17	0,04 (3,42)	373
760C	Acerola, polpa congelada, <i>Malpighia sp.</i> , «acerola»	1	92,5 ± 0,6	Flavonol	Quercetina + Caempferol	8,20	0,20 (2,44)	372
		1	92,5 ± 0,6	Antocianidinas	Cianidina + Pelargonidina	4,50	0,20 (4,44)	372
		1	92,5 ± 0,6	Flavanol	Catequina	n.d.	–	372
761C	Amora, in natura, <i>Rubus ssp.</i> , «blackberry»	1	85,5 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	0,45	0,03 (6,67)	373
		1	85,5 ± 0,3		Quercetina	10,20	0,20 (1,96)	373
		1	85,5 ± 0,3	Flavanol	Catequina	2,80	0,20 (7,14)	373
		1	85,5 ± 0,3		Epicatequina	45,00	1,00 (2,22)	373
		1	85,5 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	175,00	1,00 (6,29)	373
762C	Amora, in natura, <i>Rubus ssp.</i> , «blackberry»	1	85,4 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	309,00	20,30 (6,57)	372
		1	85,4 ± 0,4	Flavanol	Catequina	n.d.	–	372
763C	Amora, polpa congelada, <i>Rubus ssp.</i> , «blackberry»	2	94,15 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	0,38	0,03 (7,89)	373
		2	94,15 ± 0,3		Quercetina	8,30	0,20 (2,41)	373
		2	94,15 ± 0,3	Flavanol	Catequina	4,00	0,20 (5,00)	373
		2	94,15 ± 0,3		Epicatequina	14,60	0,50 (3,42)	373
		2	94,15 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	80,50	3,00 (3,73)	373

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
764C	Araça, in natura, <i>Psidium guineensis</i> , «araça»	1	75,8 ± 0,4	Flavanol	Caempferol	0,18	0,02 (11,11)	378
		1	75,8 ± 0,4	Flavonol	Quercetina	9,60	0,50 (5,21)	378
		1	75,8 ± 0,4		Caempferol	n.d.	–	378
		1	75,8 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
765C	Araça, polpa congelada, <i>Psidium guineensis</i> , «araça»	1	89,00 ± 2,0	Flavonol	Quercetina	0,47	0,02 (4,26)	378
		1	89,00 ± 2,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
766C	Araça-boi, in natura, <i>Eugenia stipitata</i> , «araça-boi»	1	87,90 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	0,30	0,01 (3,33)	378
		1	87,90 ± 0,1	Flavonol	Quercetina	1,75	0,03 (1,71)	378
		1	87,90 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
767C	Bacuri, in natura, <i>Scheelea phalerata</i> , «bacuri»	1	83,30 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	–	–	382
		1	83,30 ± 0,3		Quercetina	n.d.	–	382
		1	83,30 ± 0,3	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	83,30 ± 0,3		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	83,30 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
768C	Buriti, in natura, <i>Mauritia flexuosa</i> , «buriti»	1	64,20 ± 0,6	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	64,20 ± 0,6		Quercetina	0,21	0,04 (19,05)	382
		1	64,20 ± 0,6	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	64,20 ± 0,6		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	64,20 ± 0,6	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
769C	Cagaita, comercial, polpa congelada, <i>Eugenia dysenterica</i> , «cagaita»	1	91,10 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	2,96	0,05 (1,69)	378
		1	91,10 ± 0,1	Flavonol	Quercetina	0,19	0,01 (5,26)	378
		1	91,10 ± 0,1	Antocianidinas	Total	n.d.	–	378
770C	Caju, polpa congelada, <i>Anacardiaceae</i> , «cashew»	1	85,10 ± 0,8	Flavonol	Quercetina	0,50	0,00 (n.d.)	372
		1	85,10 ± 0,8	Flavanol	Catequina	n.d.	–	372
771C	Cambuci, in natura, <i>Campomanesia phaea</i> , «cambuci»	1	87,1 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	0,05	0,01 (20,00)	378
		1	87,1 ± 0,4		Quercetina	2,79	0,04 (1,43)	378
		1	87,1 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
772C	Cambuci, comercial, polpa congelada, <i>Campomanesia phaea</i> , «cambuci»	1	89,6 ± 0,5	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	378
		1	89,6 ± 0,5		Quercetina	0,42	0,01 (2,38)	378
		1	89,6 ± 0,5	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
773C	Camu-camu, in natura, <i>Myrciaria dubia</i> , «camu-camu»	1	90,20 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	0,21	0,01 (4,76)	378
		1	90,20 ± 0,3		Quercetina	4,10	0,40 (9,76)	378
		1	90,20 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	30,00	1,00 (3,33)	378
774C	Camu-camu, in natura, <i>Myrciaria dubia</i> , «camu-camu»	1	90,20 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	48,33	–	374
		1	90,20 ± 0,3		Delfinidina	2,27	–	374
775C	Camu-camu, in natura, <i>Myrciaria dubia</i> , «camu-camu»	1	90,20 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	26,72	–	374
		1	90,20 ± 0,3		Delfinidina	1,55	–	374
776C	Carambola, in natura, <i>Averrhoa carambola</i> , «carambola»	1	91,4 ± 0,8	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	91,4 ± 0,8		Quercetina	n.d.	–	382
		1	91,4 ± 0,8	Flavanol	Catequina	1,89	0,17 (8,99)	382
		1	91,4 ± 0,8		Epicatequina	3,10	0,17 (5,48)	382
		1	91,4 ± 0,8	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
777C	Coquinho, comercial, polpa congelada, <i>Butia capitata</i> , «coquinho»	1	87,4 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	378
		1	87,4 ± 0,3	Flavanol	Catequina	3,20	0,30 (9,38)	378
		1	87,4 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
778C	Cupuaçu, in natura, <i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng) Schum, «cupuaçu»	1	54,90 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	54,90 ± 0,2		Quercetina	n.d.	–	382
		1	54,90 ± 0,2	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	54,90 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
779C	Dovyalis, in natura, <i>D. abyssinica</i> Warb x <i>D. hebecarpa</i> Warb, híbrido de duas espécies, «dovyalis»	1	82,00 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	12,43	–	375
		1	82,00 ± 0,0		Delfinidina	24,48	–	375
		1	82,00 ± 0,0		Malvidina	0,18	–	375
		1	82,00 ± 0,0		Pelargonidina	0,35	–	375
		1	82,00 ± 0,0		Peonidina	0,33	–	375
		1	82,00 ± 0,0		Petunidina	3,81	–	375
780C	Goiaba, polpa congelada, <i>Myrtaceae</i> , «goiaba»	1	89,00 ± 0,0	Flavonol	Quercetina	0,10	0,00 (0,00)	372
		1	89,00 ± 0,0	Flavanol	Catequina	n.d.	–	372
781C	Granadilla, in natura, <i>Passiflora ligularis</i> Juss, «granadilla»	1	42,9 ± 1,5	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	42,9 ± 1,5		Quercetina	n.d.	–	382
		1	42,9 ± 1,5	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	42,9 ± 1,5		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	42,9 ± 1,5	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
782C	Graviola, in natura, <i>Annona muricata</i> L., «graviola»	1	80,5 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	80,5 ± 0,4		Quercetina	n.d.	–	382
		1	80,5 ± 0,4	Flavanol	Catequina	3,10	0,06 (1,94)	382
		1	80,5 ± 0,4		Epicatequina	2,93	0,20 (6,83)	382
		1	80,5 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
783C	Graviola, polpa congelada, <i>Annonaceae</i> , «graviola»	1	85,1 ± 0,7	Flavanol	Catequina	3,30	0,30 (9,09)	372
		1	85,1 ± 0,7	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	372
784C	Guajiru, in natura, <i>Chrysobalanus icaco</i> , «guajiru»	1	89,14 ± 0,0	Antocianidinas	Delfinidina	22,48	–	380
		1	89,14 ± 0,0		Peonidina	2,72	–	380
		1	89,14 ± 0,0		Petunidina	78,84	–	380
785C	Jaboticaba, polpa, <i>Myrtaceae</i> , «jaboticaba»	1	81,3 ± 0,0	Flavanol	Catequina	n.d.	–	372
		1	81,3 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	0,10	0,00 (0,00)	372
786C	Jambo, rosa, in natura, <i>Myrtaceae</i> , «jambo»	1	91,5 ± 0,1	Flavonol	Quercetina	0,70	0,00 (0,00)	372
		1	91,5 ± 0,1	Flavanol	Catequina	0,50	0,00 (0,00)	372
		1	91,5 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	0,20	0,00 (0,00)	372
787C	Jambolão, in natura, <i>Syzygium cumini</i> , «jambolão»	1	89,75 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	2,97	–	380
		1	89,75 ± 0,0		Delfinidina	26,24	–	380
		1	89,75 ± 0,0		Malvidina	17,02	–	380
		1	89,75 ± 0,0		Peonidina	7,69	–	380
		1	89,75 ± 0,0		Petunidina	25,11	–	380
788C	Jaracatia, in natura, <i>Jaracatia spinosa</i> , «jaracatiá»	1	86,3 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	0,37	0,02 (5,41)	378
		1	86,3 ± 0,2	Flavonol	Quercetina	9,40	0,50 (5,32)	378
		1	86,3 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
789C	Jussara, in natura, <i>Euterpe edulis</i> , «jussara»	1	90,19 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	288,71	–	380
		1	90,19 ± 0,0		Pelargonidina	1,28	–	380
790C	Laranja, lima, in natura, <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, «lima orange»	1	85,2 ± 1,3	Flavonol	Quercetina	0,80	0,00 (0,00)	365
		1	85,2 ± 1,3	Flavanona	Hesperitina	14,90	0,90 (6,04)	365
		1	85,2 ± 1,3		Naringenina	28,60	0,20 (0,70)	365
791C	Laranja, pera, in natura, <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, 1º semestre 2002, «pera orange»	1	83,3 ± 1,2	Flavonol	Quercetina	0,90	0,00 (0,00)	365
		1	83,3 ± 1,2	Flavanona	Hesperitina	16,90	1,90 (11,24)	365
		1	83,3 ± 1,2		Naringenina	17,00	0,80 (4,71)	365

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
792C	Maçã, fuji, in natura, <i>Malus domestica</i> Borkh, 2º semestre 2002, «fuji apple»	1	82,3 ± 0,6	Flavonol	Quercetina	0,40	0,00 (0,00)	365
		1	82,3 ± 0,6	Flavanol	Catequina	1,30	0,00 (0,00)	365
		1	82,3 ± 0,6		Epicatequina	5,40	0,10 (1,85)	365
		1	82,3 ± 0,6	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
793C	Maçã, gala, in natura, <i>Malus domestica</i> Borkh, 2º semestre 2002, «gala apple»	1	86,80 ± 0,1	Flavonol	Quercetina	10,10	1,20 (11,88)	365
		1	86,80 ± 0,1	Flavanol	Catequina	5,10	0,80 (15,69)	365
		1	86,80 ± 0,1		Epicatequina	10,40	0,40 (3,85)	365
		1	86,80 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
794C	Maçã, verde, in natura, <i>Malus domestica</i> Borkh, 2º semestre 2001, «golden delicious apple»	1	84,20 ± 0,2	Flavonol	Quercetina	2,30	0,20 (8,70)	365
		1	84,20 ± 0,2	Flavanol	Catequina	1,60	0,30 (1,75)	365
		1	84,20 ± 0,2		Epicatequina	5,50	0,30 (5,5)	365
		1	84,20 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	365
795C	Maná-cubiu, in natura, <i>Solanum sessiliflorum</i> , «maná-cubi»	1	72,10 ± 1,5	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	72,10 ± 1,5		Quercetina	n.d.	–	382
		1	72,10 ± 1,5	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	72,10 ± 1,5		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	72,10 ± 1,5	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
796C	Maracujá-doce, in natura, <i>Passiflora alata</i> Curtis, «maracujá-doce»	1	71,40 ± 1,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	71,40 ± 1,0		Quercetina	n.d.	–	382
		1	71,40 ± 1,0	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	71,40 ± 1,0		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	71,40 ± 1,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
797C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Camarosa, inverno 2005, «strawberry»	1	91,00 ± 1,0	Flavonol	Caempferol	0,79	0,03 (3,80)	371
		1	91,00 ± 1,0		Quercetina	2,70	0,20 (7,41)	371
		1	91,00 ± 1,0	Flavanol	Catequina	n.d.	–	371
		1	91,00 ± 1,0		Epicatequina	n.d.	–	371
		1	91,00 ± 1,0	Antocianidinas	Cianidina	1,20	0,10 (8,33)	371
		1	91,00 ± 1,0		Pelargonidina	43,00	2,00 (4,65)	371

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
798C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch., Camp Dover, inverno 2005, «strawberry»	1	92,00 ± 1,0	Flavonol	Caempferol	0,77	0,02 (2,60)	371
		1	92,00 ± 1,0		Quercetina	3,10	0,10 (3,23)	371
		1	92,00 ± 1,0	Flavanol	Catequina	5,70	0,10 (1,75)	371
		1	92,00 ± 1,0		Epicatequina	2,00	0,20 (10,00)	371
		1	92,00 ± 1,0	Antocianidinas	Cianidina	0,54	0,03 (5,56)	371
		1	92,00 ± 1,0		Pelargonidina	11,90	0,20 (1,68)	371
744C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Campineiro, «strawberry»	1	92,80 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	2,13	–	370
		1	92,80 ± 0,2		Quercetina	4,37	–	370
799C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Campineiro, «strawberry»	1	92,80 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	1,37	–	381
		1	92,80 ± 0,2		Quercetina	6,85	–	381
800C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Dover, «strawberry»	1	89,00 ± 1,0	Flavonol	Caempferol	2,30	0,10 (4,35)	371
		1	89,00 ± 1,0		Quercetina	3,30	0,10 (3,03)	371
		1	89,00 ± 1,0	Flavanol	Catequina	2,70	0,30 (11,11)	371
		1	89,00 ± 1,0		Epicatequina	2,20	0,20 (9,09)	371
		1	89,00 ± 1,0	Antocianidinas	Cianidina	1,10	0,10 (9,09)	371
		1	89,00 ± 1,0		Pelargonidina	22,80	0,60 (2,63)	371
741C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Dover, «strawberry»	1	93,10 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	2,06	–	370
		1	93,10 ± 0,1		Quercetina	4,46	–	370
801C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Dover, «strawberry»	1	93,10 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	2,08	–	381
		1	93,10 ± 0,1		Quercetina	5,53	–	381
739C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Mazi, «strawberry»	1	91,2 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	1,26	–	370
		1	91,2 ± 0,2		Quercetina	5,71	–	370
802C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Oso Grande, inverno 2005, «strawberry»	1	90,60 ± 0,7	Flavonol	Caempferol	1,02	0,02 (1,96)	371
		1	90,60 ± 0,7		Quercetina	2,80	0,10 (3,57)	371
		1	90,60 ± 0,7	Flavanol	Catequina	2,80	0,60 (21,43)	371
		1	90,60 ± 0,7		Epicatequina	1,40	0,20 (14,29)	371
		1	90,60 ± 0,7	Antocianidinas	Cianidina	2,10	0,20 (9,52)	371
		1	90,60 ± 0,7		Pelargonidina	17,00	0,20 (1,18)	371
740C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Oso Grande, «strawberry»	1	90,50 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	1,84	–	370
		1	90,50 ± 0,3		Quercetina	5,27	–	370

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
803C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Oso Grande, «strawberry»	1	90,50 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	1,32	–	381
		1	90,50 ± 0,3		Quercetina	3,91	–	381
804C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Oso Grande, «strawberry»	1	91,10 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	0,77	0,03 (3,90)	373
		1	91,10 ± 0,1		Quercetina	2,50	0,10 (4,00)	373
		1	91,10 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	1,43	0,05 (3,50)	373
		1	91,10 ± 0,1		Pelargonidina	30,00	1,00 (3,33)	373
742C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Pajaro, «strawberry»	1	90,80 ± 1,3	Flavonol	Caempferol	2,18	–	370
		1	90,80 ± 1,3		Quercetina	4,60	–	370
805C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Piedade, inverno 2005, «strawberry»	1	88,00 ± 2,0	Flavonol	Caempferol	0,60	0,04 (6,67)	371
		1	88,00 ± 2,0		Quercetina	1,21	0,04 (3,31)	371
		1	88,00 ± 2,0	Flavanol	Catequina	3,00	0,40 (13,33)	371
		1	88,00 ± 2,0		Epicatequina	2,10	0,20 (9,52)	371
		1	88,00 ± 2,0	Antocianidinas	Cianidina	0,85	0,04 (4,71)	371
		1	88,00 ± 2,0		Pelargonidina	34,90	0,80 (2,29)	371
806C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Sweet Charlie, inverno 2005, «strawberry»	1	90,20 ± 0,6	Flavonol	Caempferol	0,58	0,02 (3,45)	371
		1	90,20 ± 0,6		Quercetina	2,27	0,04 (1,76)	371
		1	90,20 ± 0,6	Flavanol	Catequina	n.d.	–	371
		1	90,20 ± 0,6		Epicatequina	n.d.	–	371
		1	90,20 ± 0,6	Antocianidinas	Cianidina	0,31	0,02 (6,45)	371
		1	90,20 ± 0,6		Pelargonidina	29,00	2,00 (6,90)	371
807C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Toyonoka, inverno 2005, «strawberry»	1	87,9 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	1,11	0,05 (4,50)	371
		1	87,9 ± 0,2		Quercetina	4,40	0,20 (4,55)	371
		1	87,9 ± 0,2	Flavanol	Catequina	3,30	0,50 (15,15)	371
		1	87,9 ± 0,2		Epicatequina	2,20	0,10 (4,55)	371
		1	87,9 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	1,30	0,10 (7,69)	371
		1	87,9 ± 0,2		Pelargonidina	18,00	1,00 (5,55)	371
743C	Morango, in natura, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, Toyonoka, «strawberry»	1	89,7 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	0,47	–	370
		1	89,7 ± 0,2		Quercetina	2,20	–	370
808C	Morango, polpa congelada, <i>Fragaria x ananassa</i> Duch, «strawberry»	2	92,25 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	0,45	0,03 (6,67)	373
		2	92,25 ± 0,4		Quercetina	1,72	0,05 (2,91)	373
		2	92,25 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	0,23	0,02(8,70)	373
		2	92,25 ± 0,4		Pelargonidina	13,05	0,60 (4,60)	373

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
809C	Murici, polpa congelada, <i>Malpighia sp.</i> , «murici»	1	92,20 ± 0,8	Flavonol	Quercetina	2,10	0,00 (0,00)	372
		1	92,20 ± 0,8		Catequina	0,90	0,00 (0,00)	372
810C	Pana, comercial, polpa congelada, <i>Annona muricata L.</i> , «pana»	1	83,90 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	0,71	0,03 (4,23)	378
		1	83,90 ± 0,4		Quercetina	0,66	0,04 (6,06)	378
		1	83,90 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	371
811C	Maracujá, comercial, polpa congelada, <i>Passiflora sp.</i> , «passion fruit»	1	84,10 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	378
		1	84,10 ± 0,4	Flavonol Antocianidinas	Quercetina	2,33	0,09 (3,85)	378
		1	84,10 ± 0,4		Cianidina	n.d.	–	378
812C	Tamarillo, tomate japonês, in natura, <i>Cyphomandra betaceae</i> , «tamarillo»	1	93,00 ± 0,0	Antocianidinas	Cianidina	0,55	–	375
		1	93,00 ± 0,0		Delfinidina	5,26	–	375
		1	93,00 ± 1,0		Pelargonidina	2,67	–	375
813C	Tamarindo, in natura, <i>Tamarindus indica L.</i> , «tamarindu»	1	38,00 ± 1,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	38,00 ± 1,0		Quercetina	n.d.	–	382
		1	38,00 ± 1,0	Flavonol	Catequina	n.d.	–	382
		1	38,00 ± 1,0		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	38,00 ± 1,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
814C	Tucumã, in natura, <i>Astrocaryum aculeatum</i> , «tucumã»	1	37,70 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	37,70 ± 0,4		Quercetina	1,84	0,03 (1,63)	382
		1	37,70 ± 0,4	Flavonol	Catequina	49,22	3,12 (6,34)	382
		1	37,70 ± 0,4		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	37,70 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
815C	Umbu, comercial, polpa congelada, <i>Spondias tuberosa</i> , «umbu»	1	89,80 ± 0,4	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	378
		1	89,80 ± 0,4		Quercetina	0,96	0,05 (5,21)	378
		1	89,80 ± 0,4	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	378
816C	Uva, in natura, <i>Vitis labrusca</i> , Folha de Figo - 196-17, «grape»	1	82,00 ± 2,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	379
		1	82,00 ± 2,0		Quercetina	1,20	0,10 (8,33)	379
		1	82,00 ± 2,0	Flavonol	Catequina	16,20	0,30 (1,85)	379
		1	82,00 ± 2,0		Epicatequina	34,00	2,00 (5,88)	379
		1	82,00 ± 2,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	379
		1	82,00 ± 2,0		Delfinidina	56,00	4,00 (7,14)	379
		1	82,00 ± 2,0		Malvidina	63,00	3,00 (4,76)	379
		1	82,00 ± 2,0		Peonidina	12,00	0,60 (5,00)	379



ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
817C	Uva, in natura, <i>Vitis labrusca</i> , Folha de Figo - 420A, «grape»	1	80,10 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	379
		1	80,10 ± 0,2		Quercetina	1,40	0,10 (7,14)	379
		1	80,10 ± 0,2	Flavanol	Catequina	9,60	0,20 (2,08)	379
		1	80,10 ± 0,2		Epicatequina	10,00	0,90 (9,00)	379
		1	80,10 ± 0,2	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	379
		1	80,10 ± 0,2		Delfinidina	66,00	2,00 (3,03)	379
		1	80,10 ± 0,2		Malvidina	75,00	3,00 (4,00)	379
		1	80,10 ± 0,2		Peonidina	13,70	0,50 (3,65)	379
818C	Uva, in natura, <i>Vitis labrusca</i> , Niágara Rosada - 196-17, «grape»	1	78,00 ± 1,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	379
		1	78,00 ± 1,0		Quercetina	0,91	0,04 (4,40)	379
		1	78,00 ± 1,0	Flavanol	Catequina	1,26	0,05 (3,97)	379
		1	78,00 ± 1,0		Epicatequina	7,40	0,10 (1,35)	379
		1	78,00 ± 1,0	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	379
		1	78,00 ± 1,0		Delfinidina	35,00	2,00 (5,71)	379
		1	78,00 ± 1,0		Malvidina	39,00	2,00 (5,13)	379
		1	78,00 ± 1,0		Peonidina	29,00	0,80 (2,76)	379
819C	Uva, in natura, <i>Vitis labrusca</i> , Niágara Rosada - IAC-766, «grape»	1	81,00 ± 0,3	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	379
		1	81,00 ± 0,3		Quercetina	0,72	0,01 (1,39)	379
		1	81,00 ± 0,3	Flavanol	Catequina	2,17	0,06 (2,76)	379
		1	81,00 ± 0,3		Epicatequina	1,63	0,08 (4,91)	379
		1	81,00 ± 0,3	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	379
		1	81,00 ± 0,3		Delfinidina	n.d.	–	379
		1	81,00 ± 0,3		Malvidina	n.d.	–	379
		1	81,00 ± 0,3		Peonidina	n.d.	–	379
820C	Uva, in natura, <i>Vitis vinifera</i> , Merlot, «grape»	1	81,80 ± 0,5	Flavonol	Caempferol	0,47	0,02 (4,26)	379
		1	81,80 ± 0,5		Quercetina	2,57	0,03 (1,17)	379
		1	81,80 ± 0,5	Flavanol	Catequina	27,80	0,60 (2,16)	379
		1	81,80 ± 0,5		Epicatequina	22,00	1,00 (4,55)	379
		1	81,80 ± 0,5	Antocianidinas	Cianidina	8,00	0,40 (5,00)	379
		1	81,80 ± 0,5		Delfinidina	n.d.	–	379
		1	81,80 ± 0,5		Malvidina	n.d.	–	379
		1	81,80 ± 0,5		Peonidina	n.d.	–	379

821C	Uva, in natura, <i>Vitis vinifera</i> , Moscato Embrapa, «grape»	1	82,00 ± 0,24	Flavonol	Caempferol	0,24	0,00 (0,00)	379
		1	82,00 ± 0,24		Quercetina	1,46	0,02 (1,37)	379
		1	82,00 ± 0,24	Flavonol	Catequina	34,60	0,30 (0,87)	379
		1	82,00 ± 0,24		Epicatequina	26,00	2,00 (7,69)	379
		1	82,00 ± 0,24	Antocianidinas	Cianidina	6,70	0,20 (2,99)	379
		1	82,00 ± 0,24		Delfinidina	n.d.	–	379
		1	82,00 ± 0,24		Malvidina	n.d.	–	379
		1	82,00 ± 0,24		Peonidina	n.d.	–	379
822C	Uva, in natura, <i>Vitis vinifera</i> , Syrah, «grape»	1	80,80 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	379
		1	80,80 ± 0,1		Quercetina	0,86	0,03 (3,49)	379
		1	80,80 ± 0,1	Flavanol	Catequina	3,10	0,20 (6,45)	379
		1	80,80 ± 0,1		Epicatequina	12,80	0,40 (3,13)	379
		1	80,80 ± 0,1	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	379
		1	80,80 ± 0,1		Delfinidina	22,00	1,00 (4,55)	379
		1	80,80 ± 0,1		Malvidina	41,00	2,00 (4,88)	379
		1	80,80 ± 0,1		Peonidina	24,70	0,50 (2,02)	379
823C	Uxi, in natura, <i>Endopleura uchi</i> , «uxi»	1	49,80 ± 0,7	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	382
		1	49,80 ± 0,7		Quercetina	n.d.	–	382
		1	49,80 ± 0,7	Flavanol	Catequina	n.d.	–	382
		1	49,80 ± 0,7		Epicatequina	n.d.	–	382
		1	49,80 ± 0,7	Antocianidinas	Cianidina	n.d.	–	382
<b>H – Bebidas</b>								
001H	Chá, ban-chá, infusão 1%, <i>Camellia sinensis</i> , «bancha»	1	99,40 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	0,15	0,01 (6,67)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Miricetina	0,16	0,01 (6,25)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Quercetina	0,38	0,02 (5,26)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0	Flavanol	Catequina	0,28	0,03 (10,71)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Epicatequina	0,37	0,06 (16,22)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Epigallocatequina	1,20	0,60 (50,00)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Epicatequina-galato	0,50	0,08 (16,00)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Epigallocatequina-galato	1,80	0,50 (27,78)	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Teaflavina	n.d.	–	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377
		1	99,40 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
		1	99,40 ± 0,0		Teaflavinadigalato (3-galato)	n.d.	–	376, 377
002H	Chá, ban-chá, folha, seca, <i>Camellia sinensis</i> , «bancha»	1	4,90 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	100,00	10,00 (10,00)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Miricetina	110,00	10,00 (9,09)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Quercetina	250,00	10,00 (20,00)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0	Flavanol	Catequina	180,00	20,00 (11,11)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Epicatequina	230,00	40,00 (17,39)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Epigalocatequina	800,00	400,00 (50,00)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Epicatequina-galato	310,00	50,00 (16,13)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Epigalocatequina-galato	1100,00	300,00 (27,27)	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Teaflavina	n.d.	–	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377
		1	4,90 ± 0,0		Teaflavinadigalato (3-galato)	n.d.	–	376, 377
		003H	Chá, boldo, infusão 1%, <i>Peumus boldus</i> , «boldo tea»		2	99,40 ± 0,0	Flavonol	Caempferol
2	99,40 ± 0,0			Miricetina	n.d.	–		376
2	99,40 ± 0,0			Quercetina	2,00	0,10 (5,00)		376
004H	Chá, boldo, folha, seca, <i>Peumus boldus</i> , «boldo tea»	2	8,09 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	230,00	25,00 (10,87)	376
		2	8,09 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		2	8,09 ± 0,0		Quercetina	200,00	10,00 (5,00)	376
005H	Chá, camomila, infusão 1%, <i>Matricaria chamomilla</i> L., «chamomile tea»	2	99,30 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		2	99,30 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		2	99,30 ± 0,0		Quercetina	0,80	0,10 (12,50)	376
006H	Chá, camomila, folha, seca, <i>Matricaria chamomilla</i> L., «chamomile tea»	2	9,93 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		2	9,93 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		2	9,93 ± 0,0		Quercetina	80,00	10,00 (12,50)	376
007H	Chá, erva cidreira, infusão 1%, <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf., «lemon grass tea»	1	99,00 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	99,00 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	99,00 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
008H	Chá, erva cidreira, folha, seca, <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf., «lemon grass tea»	1	6,00 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	6,00 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	6,00 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
009H	Chá, erva doce, infusão 1%, <i>Pimpinella anisum</i> L., «anis tea»	1	99,30 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	99,30 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	99,30 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
010H	Chá, erva doce, folha, seca, <i>Pimpinella anisum</i> L., «anis tea»	1	5,30 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	5,30 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	5,30 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
011H	Chá, erva mate, infusão 1%, <i>Ilex paraguariensis</i> , «mate tea»	1	99,00 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	0,60	0,10 (16,67)	376
		3	99,00 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		2	99,00 ± 0,0		Quercetina	2,90	0,20 (6,90)	376
012H	Chá, erva mate, folha, seca, <i>Ilex paraguariensis</i> , «mate tea»	1	6,17 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	60,00	10,00 (0,20)	376
		3	6,17 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		2	6,17 ± 0,0		Quercetina	290,00	20,00 (16,67)	376
013H	Chá, hortelã, infusão 1%, <i>Mentha piperita</i> L., «mint tea»	1	99,40 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	99,40 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	99,40 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
014H	Chá, hortelã, folha, seca, <i>Mentha piperita</i> L., «mint tea»	1	5,05 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	5,05 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	5,05 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
015H	Chá, maçã, infusão 1%, <i>Malus domestica</i> , «apple tea»	1	99,40 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	99,40 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	99,40 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
016H	Chá, maçã, folha, seca, <i>Malus domestica</i> , «apple tea»	1	6,06 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	6,06 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	6,06 ± 0,0		Quercetina	n.d.	–	376
017H	Chá, morango, infusão 1%, <i>Fragaria vesca</i> L., «strawberry tea»	1	99,00 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	99,00 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	99,00 ± 0,0		Quercetina	0,40	0,10 (25,00)	376
018H	Chá, morango, infusão 1%, <i>Fragaria vesca</i> L., «strawberry tea»	1	6,14 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	376
		1	6,14 ± 0,0		Miricetina	n.d.	–	376
		1	6,14 ± 0,0		Quercetina	40,00	10,00 (25,00)	376

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência			
019H	Chá, preto, infusão 1%, <i>Camellia sinensis</i> , «black tea»	4	99,60 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	0,25	0,01 (4,00)	376, 377			
		3	99,60 ± 0,0		Miricetina	0,11	0,01 (9,09)	376, 377			
		3	99,60 ± 0,0		Quercetina	0,47	0,03 (6,38)	376, 377			
		1	99,60 ± 0,0	Flavanol	Epicatequina	1,40	0,10 (7,14)	376, 377			
		1	99,60 ± 0,0		Epigallocatequina	8,10	0,40 (4,94)	376, 377			
		2	99,60 ± 0,0		Epicatequina galato	3,10	0,35 (11,29)	376, 377			
		1	99,60 ± 0,0		Epigallocatequina galato	6,00	0,50 (8,33)	376, 377			
		1	99,60 ± 0,0		Teaflavina	1,90	0,10 (5,26)	376, 377			
		2	99,60 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	1,90	0,10 (5,26)	376, 377			
		2	99,60 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	1,15	0,10 (8,70)	376, 377			
		1	99,60 ± 0,0		Teaflavinadigalato (3-galato)	1,70	0,10	376, 377			
		020H	Chá, preto, folha seca, <i>Camellia sinensis</i> , «black tea»		4	–	Flavonol	Caempferol	185,00	12,50 (6,76)	376, 377
					3	–		Miricetina	70,00	10,00 (14,29)	376, 377
3	–			Quercetina	316,67	16,67 (5,26)		376, 377			
4	–			Flavanol	Epicatequina	642,50	30,00 (4,67)	376, 377			
1	–				Epigallocatequina	5000,00	200,00 (4,00)	376, 377			
2	–				Epicatequina galato	1900,00	250,00 (13,16)	376, 377			
1	–				Epigallocatequina galato	3700,00	300,00 (8,11)	376, 377			
1	–				Teaflavina	1200,00	100,00 (8,33)	376, 377			
2	–				Teaflavinagalato (3 galato)	1200,00	100,00 (8,33)	376, 377			
1	–				Teaflavinagalato (3 galato)	740,00	30,00 (4,05)	376, 377			
1	–				Teaflavinadigalato (3-galato)	1000,00	100,00 (10,00)	376, 377			

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência		
021H	Chá, verde, infusão 1%, <i>Camellia sinensis</i> , «green tea»	2	99,60 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	0,22	0,01 (4,55)	376, 377		
		1	99,60 ± 0,0		Miricetina	0,28	0,01 (3,57)	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Quercetina	0,45	0,01 (2,22)	376, 377		
		1	99,60 ± 0,0	Flavanol	Catequina	0,45	0,04 (8,89)	376, 377		
		1	99,60 ± 0,0		Epicatequina	1,40	0,04 (2,86)	376, 377		
		1	99,60 ± 0,0		Epigalocatequina	7,20	0,30 (4,17)	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Epicatequinagalato	0,97	0,08 (8,25)	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Epigalocatequina-galato	6,05	0,45 (7,44)	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Teaflavina	n.d.	–	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377		
		2	99,60 ± 0,0		Teaflavinadigalato (3-galato)	n.d.	–	376, 377		
		022H	Chá, verde, folha, seca, <i>Camellia sinensis</i> , «green tea»		2	4,26 ± 0,0	Flavonol	Caempferol	150,00	10,00 (6,67)
				1	4,26 ± 0,0	Miricetina		190,00	10,00 (5,26)	376, 377
2	4,26 ± 0,0			Quercetina	295,00	10,00 (3,39)		376, 377		
1	4,26 ± 0,0			Flavanol	Catequina	280,00	30,00 (10,71)	376, 377		
1	4,26 ± 0,0				Epicatequina	850,00	30,00 (3,53)	376, 377		
1	4,26 ± 0,0				Epigalocatequina	4400,00	200,00 (4,55)	376, 377		
2	4,26 ± 0,0				Epicatequinagalato	595,00	50,00 (8,40)	376, 377		
2	4,26 ± 0,0				Epigalocatequina-galato	3800,00	300,00 (7,89)	376, 377		
2	4,26 ± 0,0				Teaflavina	n.d.	–	376, 377		
2	4,26 ± 0,0				Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377		
2	4,26 ± 0,0				Teaflavinagalato (3 galato)	n.d.	–	376, 377		
2	4,26 ± 0,0				Teaflavinadigalato (3-galato)	n.d.	–	376, 377		
023H	Soja, extrato, c/ suco de pêssigo, "Ades", «soy beverage»				1	85,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,49	– (5,00)
				1	85,00 ± 0,0	Genisteína		0,97	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0	Daidzeína	0,59	– (5,00)		367		

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
024H	Soja, extrato, c/ suco de maçã, "Ades", «soy beverage»	1	83,62 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,02	– (5,00)	367
		1	83,62 ± 0,0		Genisteína	1,34	– (5,00)	367
		1	83,62 ± 0,0		Daidzeína	0,98	– (5,00)	367
025H	Soja, extrato, c/ suco de laranja, "Ades", «soy beverage»	1	83,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,53	– (5,00)	367
		1	83,00 ± 0,0		Genisteína	1,62	– (5,00)	367
		1	83,00 ± 0,0		Daidzeína	1,11	– (5,00)	367
026H	Soja, extrato, sabor natural, "Ades", «soy beverage»	1	85,40 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,33	– (5,00)	367
		1	85,40 ± 0,0		Genisteína	0,85	– (5,00)	367
		1	85,40 ± 0,0		Daidzeína	0,60	– (5,00)	367
027H	Soja, extrato, c/ suco de maçã, "Tonyu", «soy beverage»	1	85,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,05	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0		Genisteína	1,39	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0		Daidzeína	1,04	– (5,00)	367
028H	Soja, extrato, c/ suco de abacaxi, "Tonyu", «soy beverage»	1	85,32 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,65	– (5,00)	367
		1	85,32 ± 0,0		Genisteína	1,33	– (5,00)	367
		1	85,32 ± 0,0		Daidzeína	1,10	– (5,00)	367
029H	Soja, extrato, c/ suco de abacaxi, "Mupy", «soy beverage»	1	84,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,44	– (5,00)	367
		1	84,00 ± 0,0		Genisteína	1,11	– (5,00)	367
		1	84,00 ± 0,0		Daidzeína	0,65	– (5,00)	367
030H	Soja, extrato, c/ suco de maçã, "Mupy", «soy beverage»	1	86,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,87	– (5,00)	367
		1	86,00 ± 0,0		Genisteína	4,16	– (5,00)	367
		1	86,00 ± 0,0		Daidzeína	3,26	– (5,00)	367
<b>K – Açúcares e doces</b>								
083K	Geleia, morango, «strawberry jam»	3	24,87 ± 0,2	Flavonol	Caempferol	0,72	0,03 (4,17)	366
		3	24,87 ± 0,2		Quercetina	0,49	0,02 (4,08)	366
		3	24,87 ± 0,2	Antocianidinas	Pelargonidina	0,78	0,06 (7,69)	366
<b>N – Alimentos para fins especiais</b>								
136N	Soja, extrato, controle de peso, pó, instantâneo, diluição 11%, "Diet Shake Bioscience", diet shake, produzido Brasil	1	82,13 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	n.d.	–	367
		1	82,13 ± 0,0		Genisteína	0,23	– (5,00)	367
		1	82,13 ± 0,0		Daidzeína	0,06	– (5,00)	367
137N	Dieta, enteral, pó, instantâneo, 25,78%, "Ensure", enteral diet	1	78,33 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,09	– (5,00)	367
		1	78,33 ± 0,0		Genisteína	0,36	– (5,00)	367
		1	78,33 ± 0,0		Daidzeína	0,19	– (5,00)	367

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
138N	Dieta, enteral, pó, instantâneo, 22,5%, "Soya diet", enteral diet, produzido Argentina	1	82,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,08	– (5,00)	367
		1	82,00 ± 0,0		Genisteína	0,91	– (5,00)	367
		1	82,00 ± 0,0		Daidzeína	0,32	– (5,00)	367
139N	Soja, extrato, sabor de banana, pó, 13%, "Novo milke", «soy beverage powders»	1	83,54 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,24	– (5,00)	367
		1	83,54 ± 0,0		Genisteína	0,47	– (5,00)	367
		1	83,54 ± 0,0		Daidzeína	0,47	– (5,00)	367
140N	Soja, extrato, sabor natural, pó, 19,72% "Soymilke", «soy beverage powders»	1	83,54 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	1,33	– (5,00)	367
		1	83,54 ± 0,0		Genisteína	3,50	– (5,00)	367
		1	83,54 ± 0,0		Daidzeína	2,91	– (5,00)	367
141N	Soja, extrato, sabor banana, pó, 19,72% "Soymilke", «soy beverage powders»	1	83,54 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	1,37	– (5,00)	367
		1	83,54 ± 0,0		Genisteína	4,72	– (5,00)	367
		1	83,54 ± 0,0		Daidzeína	3,41	– (5,00)	367
142N	Isoflavona, suplemento, gérmen de soja, pó, instantâneo, «soy beverage powders»	1	8,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	130,80	–	368
		1	8,00 ± 0,0		Genisteína	130,80	–	368
		1	8,00 ± 0,0		Daidzeína	392,40	–	368
003Q	Fórmula Infantil, pó, instantâneo, "Aptamil 1", produzido Holanda, «infant formula»	1	85,03 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,29	– (5,00)	367
		1	85,03 ± 0,0		Genisteína	1,10	– (5,00)	367
		1	85,03 ± 0,0		Daidzeína	0,60	– (5,00)	367
004Q	Fórmula Infantil, pó, instantâneo, 13,88%, "Aptamil 2", produzido Argentina, «infant formula»	1	85,03 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,31	– (5,00)	367
		1	85,03 ± 0,0		Genisteína	1,01	– (5,00)	367
		1	85,03 ± 0,0		Daidzeína	0,58	– (5,00)	367
005Q	Fórmula Infantil, pó, instantâneo, 14,37%, "Nursoy", «infant formula»	1	86,47 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,20	– (5,00)	367
		1	86,47 ± 0,0		Genisteína	0,97	– (5,00)	367
		1	86,47 ± 0,0		Daidzeína	0,52	– (5,00)	367
006Q	Fórmula Infantil, pó, instantâneo, 15%, "Pregomin", produzido Alemanha, «infant formula»	1	85,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,09	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0		Genisteína	0,69	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0		Daidzeína	0,33	– (5,00)	367
007Q	Fórmula Infantil, pó, instantâneo, "Prosobee", «infant formula»	1	85,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,26	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0		Genisteína	1,73	– (5,00)	367
		1	85,00 ± 0,0		Daidzeína	0,92	– (5,00)	367



T – Leguminosas								
ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
109T	Feijão, branco, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Ouro branco, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
110T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Jalo EEP 558, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	54,00	1,00 (1,85)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	1,52	0,06 (3,95)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
111T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Pontal, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	7,70	0,05 (0,65)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,12	0,01 (4,27)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
112T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Radiante, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	0,09	0,00 (1,15)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,04	0,00 (2,56)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
113T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Requite, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	8,80	0,40 (4,55)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,17	0,01 (5,88)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
114T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Timbó, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	14,90	0,50 (3,36)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	8,50	0,40 (4,71)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
115T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Tropical (8202), «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	5,90	0,10 (1,69)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,29	0,02 (6,90)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
116T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Vereda, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	30,00	1,00 (3,33)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	1,71	0,06 (3,51)	364

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
117T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Carioca, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	6,90	0,10 (1,45)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,14	0,01 (7,14)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
118T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., CNFRX (7866), «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	8,60	0,20 (2,33)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	2,60	0,10 (3,85)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
119T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Iapar 81, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	9,40	0,10 (1,06)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,11	0,00 (0,93)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
120T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., IPA-6, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	2,20	0,10 (4,55)	364
121T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., IRAÍ, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	0,11	0,01 (9,09)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,07	0,00 (2,94)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
122T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Jalo Precoce, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	71,00	3,00 (4,23)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	1,46	0,06 (4,11)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
123T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Mangífico, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	6,50	0,20 (3,08)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,16	0,01 (6,25)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
124T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Marfim, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	1,50	0,10 (6,67)	364

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
125T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Pérola, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	4,59	0,03 (0,65)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,09	0,01 (11,11)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
126T	Feijão, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Talismã, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	5,34	0,05 (0,94)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	0,12	0,00 (1,72)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
127T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., FT Nobre, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	0,74	0,03 (4,05)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	4,60	0,10 (2,17)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
128T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Campeiro, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	1,06	0,06 (5,66)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	2,60	0,20 (7,69)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
129T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Grafite, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	1,25	0,01 (0,80)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	6,00	0,10 (1,67)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
130T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Triunfo (7762), «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	1,10	0,10 (3,85)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	5,20	0,20 (4,00)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
131T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., BRS Valente, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	1,00	0,04 (4,00)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	6,20	0,50 (8,06)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
132T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Diamante Negro, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	1,11	0,04 (3,60)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	6,50	0,30 (4,62)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
133T	Feijão, preto, cozido liofilizado, <i>Phaseolus vulgaris</i> L., Uirupuru, «bean»	1	9,65 ± 0,1	Flavonol	Caempferol	0,51	0,02 (3,92)	364
		1	9,65 ± 0,1		Miricetina	n.d.	–	364
		1	9,65 ± 0,1		Quercetina	4,10	0,10 (2,44)	364
		1	9,65 ± 0,1	Flavanol	Catequina	n.d.	–	364
134T	Soja, coagulado da soja, "Tofu Kinugoshi", «tofu»	1	84,50 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	1,05	– (5,00)	367
		1	84,50 ± 0,0		Genisteína	3,76	– (5,00)	367
		1	84,50 ± 0,0		Daidzeína	1,99	– (5,00)	367
135T	Soja, concentrado proteico, «protein concentrates»	1	8,9 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	5,28	–	369
		1	8,9 ± 0,0		Genisteína	87,66	–	369
		1	8,9 ± 0,0		Daidzeína	42,08	–	369
136T	Soja, farinha, desengordurada, «defatted soy flour»	6	10,50 ± 0,2	Isoflavona	Gliciteína	10,49	5,15 a 24,01	369
		6	10,50 ± 0,2		Genisteína	113,94	69,10 a 198,94	369
		6	10,50 ± 0,2		Daidzeína	65,26	45,20 a 120,05	369
137T	Soja, farinha, desengordurada em laboratório, «defatted soy flour»,	1	10,10 ± 0,2	Isoflavona	Gliciteína	27,44	–	368
		1	10,10 ± 0,2		Genisteína	198,94	–	368
		1	10,10 ± 0,2		Daidzeína	120,05	–	368
138T	Soja, farinha, hipocótilo, «soy hypocotyl flours»	6	9,3 ± 0,1	Isoflavona	Gliciteína	227,82	163,72 a 251,08	369
		6	9,3 ± 0,1		Genisteína	112,22	93,77 a 156,90	369
		6	9,3 ± 0,1		Daidzeína	355,56	276,18 a 429,24	369
139T	Soja, fibra alimentar, «soy dietary fiber»	2	11,04 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	1,91	1,44 a 2,39	369
		2	11,04 ± 0,0		Genisteína	34,41	31,20 a 37,61	369
		2	11,04 ± 0,0		Daidzeína	17,53	15,36 a 19,7	369
140T	Soja, grão, «soy grain»	1	10,80 ± 0,3	Isoflavona	Gliciteína	6,86	–	368
		1	10,80 ± 0,3		Genisteína	52,92	–	368
		1	10,80 ± 0,3		Daidzeína	38,22	–	368
141T	Soja, grão, BRS, «soy grain»	13	3,4 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	13,34	4,56 a 20,49	396
		13	3,4 ± 0,0		Genisteína	57,62	32,26 a 80,09	396
		13	3,4 ± 0,0		Daidzeína	49,57	20,18 a 87,42	396
142T	Soja, integral, farinha, «whole soy flour»	3	3,34 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	19,62	13,51 a 27,03	369
		3	3,34 ± 0,0		Genisteína	80,45	56,54 a 110,01	369
		3	3,34 ± 0,0		Daidzeína	61,46	53,31 a 69,48	369

ID	Descrição do alimento	Número de amostras	Umidade média (g) ± Desvio padrão	Subclasse dos flavonoides	Flavonoides	Média (mg/100g)	Desvio padrão (Coeficiente de variação)	Referência
143T	Soja, isolado proteico, «soy protein isolate»	4	4,69 ± 0,1	Isoflavona	Gliciteína	6,42	4,42 a 6,55	369
		4	4,69 ± 0,1		Genisteína	86,37	59,16 a 109,68	369
		4	4,69 ± 0,1		Daidzeína	38,91	24,72 a 47,47	369
144T	Soja, molho , "Shoyu", «soy sauce»	1	70,58 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	0,00	– (5,00)	367
		1	70,58 ± 0,0		Genisteína	0,33	– (5,00)	367
		1	70,58 ± 0,0		Daidzeína	0,24	– (5,00)	367
145T	Soja, pasta, fermentada, "Missô", «miso»	1	52,00 ± 0,0	Isoflavona	Gliciteína	2,62	– (5,00)	367
		1	52,00 ± 0,0		Genisteína	11,35	– (5,00)	367
		1	52,00 ± 0,0		Daidzeína	6,03	– (5,00)	367
146T	Soja, proteína, texturizada, "Mãe Terra", «textured soy protein»	1	6,70 ± 0,3	Isoflavona	Gliciteína	8,45	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Genisteína	45,06	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Daidzeína	34,50	–	367
147T	Soja, proteína, texturizada, "Mais Vita", «textured soy protein»	1	6,70 ± 0,3	Isoflavona	Gliciteína	8,08	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Genisteína	44,84	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Daidzeína	33,98	–	367
148T	Soja, proteína, texturizada, "Pró Vida", «textured soy protein»	1	6,70 ± 0,3	Isoflavona	Gliciteína	10,89	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Genisteína	4,65	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Daidzeína	40,36	–	367
149T	Soja, proteína, texturizada, «textured soy protein»	1	6,70 ± 0,3	Isoflavona	Gliciteína	8,01	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Genisteína	47,17	–	367
		1	6,70 ± 0,3		Daidzeína	33,82	–	367

## Referências bibliográficas

- 355 – CORDENUNSI, B.R.; MENEZES, E.W.; GENOVESE, et al. Chemical composition and glycemic index of Brazilian Pine (*Araucaria angustifolia*) seeds. *J. Agric. Food Chem.*, v. 52, p. 3412-3416, 2004.
- 364 – RANILLA, L.G.; GENOVESE, M.I.; LAJOLO, F.M. Polyphenols and antioxidant capacity of seed coat and cotyledon from Brazilian and Peruvian bean cultivars (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Agric. Food Chem.*, v. 55, p.90-98, 2007.
- 365 – ARABBI, P.R.; GENOVESE, M.I.; LAJOLO, F.M. Flavonoids in vegetable foods commonly consumed in Brazil and estimated ingestion by the Brazilian population. *J. Agric. Food Chem.*, v.52, p.1124-1131, 2004.
- 366 – PINTO, M.S.; GENOVESE, M.I.; LAJOLO, F.M. Bioactive compounds and antioxidant capacity of strawberry jams. *Plant Foods Hum. Nutr.*, v.62, p.127-131, 2007.
- 367 – GENOVESE, M.I.; LAJOLO, F.M. Isoflavones in soy-based foods consumed in Brazil: levels, distribution, and estimated intake. *J. Agric. Food Chem.*, v.50, p.5987-5993, 2002.
- 368 – BARBOSA, A.C.L.; HASSIMOTTO, N.M.A.; LAJOLO, F.M.; GENOVESE, M.I. Teores de isoflavonas e capacidade antioxidante da soja e produtos derivados. *Cienc. Tecnol. Aliment.*, v.4, p.921-926, 2006.
- 369 – GENOVESE, M.I.; BARBOSA, A.C.L.; PINTO, M.S.; LAJOLO, F.M. Commercial soy protein ingredients as isoflavone sources for functional foods. *Plant Foods Hum. Nutr.*, v.62, p.53-58, 2007.

- 370 – CORDENUNSI, B.R.; NASCIMENTO, J.R.O.; GENOVESE, M.I.; LAJOLO, F.M. Influence of cultivar on quality parameters and chemical composition of strawberry fruits grown in Brazil. *J. Agric. Food Chem.*, v.50, p.2581-2586, 2002.
- 371 – PINTO, M.S.; LAJOLO, F.M.; GENOVESE, M.I. Bioactive compounds and quantification of total ellagic acid in strawberries (*Fragaria x ananassa* Duch.). *Food Chem.*, v.107, p.1629-1635, 2008.
- 372 – ARABBI, P.R. Determinação de flavonóides em alimentos vegetais consumidos no Brasil. São Paulo. Dissertação de Mestrado - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo. 2003. 94 p
- 373 – SANTOS, R.J. Efeito do armazenamento de polpas de frutas congeladas sobre os teores de flavonóides, vitamina C e atividade antioxidante. São Paulo. Dissertação de Mestrado - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo. 2005.
- 374 – ZANATTA, C.F.; BOBBIO, E.C.; WINTERHALTWER, P.; MERCADANTE, A.Z. Determination of anthocyanins from camu-camu (*Myrciaria dubia*) by HPLC-PDA, HPLC-MS, and NMR. *J. Agric. Food Chem.*, v.53, p.9531-9535, 2005.
- 375 – MERCADANTE, A.Z.; ROSSO, V.V. HPLC- PDA - MS/ MS of anthocyanins and carotenoids from dovyalis and tamarillo fruits. *J. Agric. Food Chem.*, v.55, p.91535-9141, 2007.
- 376 – RODRIGUEZ-AMAYA, D.B.; MATSUBARA, S. Conteúdo de miricetina, quercetina e Kaempferol em chás comercializados no Brasil. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, v.26, n.2, p.380-385, 2006.
- 377 – RODRIGUEZ-AMAYA D.B.; MATSUBARA, S. Teores de catequinas e teaflavinas em chás comercializados no Brasil. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, v.26, n.2, p.401-407, 2006.
- 378 – GENOVESE, M.I.; PINTO, M.S.; GONÇALVES, A.E.S.S.; LAJOLO, F.M. Bioactive compounds and antioxidant capacity of exotic fruits and commercial. *Food Sci Tech Int.*,v.0, p.1-8, 2008.
- 379 – ABE, L.T.; MOTA, R.V.; LAJOLO F.M.; GENOVESE, M.I. Compostos fenólicos e capacidade antioxidante de cultivares de uvas *Vitis labrusca* L. e *Vitis vinifera* L. da região de Minas Gerais. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, v.27, n.2, p.787-792, 2007.
- 380 – BRITO, E.S.; ARAÚJO, M.C.P.; ALVES, R.E.; et al. Anthocyanins present in select tropical fruits: acerola, jambolão, jussara, and Guajiru. *J. Agric. Food Chem.*, v.55, p.9389-9394, 2007.
- 381 – CORDENUNSI, B.R.; NASCIMENTO, J.R.O.; GENOVESE, M.I.; et al. Effects of temperature on the chemical composition and antioxidant activity of three strawberry cultivars. *Food Chem.*, v.91, p.113-212, 2005.
- 382 – GONÇALVES, A.E.S.S. Avaliação da capacidade antioxidante de frutas e polpas de frutas nativas e determinação dos teores de flavonóides e vitamina C. São Paulo. Dissertação de mestrado - Faculdades de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo. 2008. 79 p.
- 383 – ROSSO, V.V.; HILLEBRAND, S.; MONTILLA E. C.; et al.. Determination of anthocyanins from acerola (*Malpighia emarginata* DC.) and açai (*Euterpe oleracea* Mart.) by HPLC-PDA-MS/MS. *J. Food Comp.Anal.*, v.21, p.291-299, 2008.
- 396 – GENOVESE, M.I.; HASSIMOTTO, N.M.A.; LAJOLO, F.M. Isoflavone profile and antioxidant activity of brazilian soybean varieties. *Food Sci. Tech. Int.*, v.11, n.3, p. 205-211, 2005.