ANÁLISE DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS DE JABUTICABA (PLINIA CAULIFLORA)

Luisa Bataglin Avila [1]

Gabriela Silveira da Rosa [2]

Marcílio Machado Morais [3]

Resumo:

A crescente busca por uma alimentação mais saudável tem impulsionado pesquisas que visam à utilização de fontes naturais em detrimento de aditivos sintéticos, bem como os benefícios da incorporação destes alimentos na dieta humana. Neste contexto inclui-se a jabuticaba, uma fruta nativa brasileira que apresenta casca de coloração azul-roxeada advinda do elevado teor de compostos bioativos, entre eles as antocianinas. Face ao exposto, o objetivo deste trabalho foi verificar a presença de compostos bioatiavos na casca da jabuticaba. Para tal, utilizou-se o fruto da espécie Plinia Cauliflora, colhido em setembro de 2017 no município de São José do Cedro - SC. As cascas foram manualmente separadas da polpa, lavadas com água corrente, higienizadas com solução de hipoclorito de sódio (0,03 %) e posteriormente armazenadas em sacos herméticos e acondicionadas em freezer à -18 °C. As amostras congeladas foram submetidas ao processo de liofilização, realizado em liofilizador LS3000 da marca Terroni, o qual teve duração de 48 horas. Para a obtenção dos extratos, primeiramente realizou-se a moagem das cascas liofilizadas em moinho analítico a fim de reduzir o tamanho da partícula. Em seguida, pesou-se 1 g de amostra moída e adicionou-se 50 mL de solução etanol:água 50 % (v/v). A mistura foi encaminhada a Shaker, marca Nova Ética, onde permaneceu pelo período de 1 h sob agitação constante de 150 rpm. Transcorrido o tempo de agitação, os extratos foram filtrados à vácuo onde utilizou-se, como meio filtrante, papel filtro de 125 mm de diâmetro. Para a análise de compostos fenólicos utilizou-se o método de Folin - Ciocalteau que faz uso deste reagente para promover uma reação colorimétrica de oxidação/redução dos fenóis. Para a quantificação do potencial antioxidante, utilizou-se o método de DPPH que se baseia na transferência de elétrons onde o reagente DPPH é reduzido e seu radical é capturado por antioxidantes fazendo com que ocorra um decréscimo na absorbância do extrato. Assim, através do estudo, foi possível comprovar o potencial bioativo da casca da jabuticaba podendo esta ser incorporada a alimentos com o intuito de agregar valor ao produto.

Palavras-chave: Casca, Compostos Bioativos, Liofilização

Modalidade de Participação: Pós-Graduação

ANÁLISE DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS DE JABUTICABA (PLINIA CAULIFLORA)

[1] Aluno de pós-graduação. luisabataglinavila@gmail.com. Autor principal

[2] Docente. gabysrosa@gmail.com. Orientador

[3] Docente. marcilio.machadomorais@gmail.com. Co-orientador

ANÁLISE DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS DE JABUTICABA (*PLINIA CAULIFLORA).*

A crescente busca por uma alimentação mais saudável tem impulsionado pesquisas que visam à utilização de fontes naturais em detrimento de aditivos sintéticos, bem como os benefícios da incorporação destes alimentos na dieta humana. Neste contexto inclui-se a jabuticaba, uma fruta nativa brasileira que apresenta casca de coloração azul-roxeada advinda do elevado teor de compostos bioativos, entre eles as antocianinas. Face ao exposto, o objetivo deste trabalho foi verificar a presença de compostos bioatiavos na casca da jabuticaba. Para tal, utilizou-se o fruto da espécie *Plinia Cauliflora*, colhido em setembro de 2017 no município de São José do Cedro – SC. As cascas foram manualmente separadas da polpa, lavadas com água corrente, higienizadas com solução de hipoclorito de sódio (0,03 %) e posteriormente armazenadas em sacos herméticos e acondicionadas em freezer à -18 °C. As amostras congeladas foram submetidas ao processo de liofilização, realizado em liofilizador LS3000 da marca *Terroni,* o qual teve duração de 48 horas. Para a obtenção dos extratos, primeiramente realizou-se a moagem das cascas liofilizadas em moinho analítico a fim de reduzir o tamanho da partícula. Em seguida, pesou-se 1 g de amostra moída e adicionou-se 50 mL de solução etanol:água 50 % (v/v). A mistura foi encaminhada a *Shaker*, marca *Nova Ética*, onde permaneceu pelo período de 1 h sob agitação constante de 150 rpm. Transcorrido o tempo de agitação, os extratos foram filtrados à vácuo onde utilizou-se, como meio filtrante, papel filtro de 125 mm de diâmetro. Para a análise de compostos fenólicos utilizou-se o método de Folin – Ciocalteau que faz uso deste reagente para promover uma reação colorimétrica de oxidação/redução dos fenóis. Para a quantificação do potencial antioxidante, utilizou-se o método de DPPH que se baseia na transferência de elétrons onde o reagente DPPH é reduzido e seu radical é capturado por antioxidantes fazendo com que ocorra um decréscimo na absorbância do extrato. Assim, através do estudo, foi possível comprovar o potencial bioativo da casca da jabuticaba podendo esta ser incorporada a alimentos com o intuito de agregar valor ao produto.

Palavras – chave: casca, compostos bioativos, liofilização.