

## **AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O ARMAZENAMENTO DE GELEIA DIET**

<sup>1</sup>PIESANTI, M. C. ([michele.piesanti@gmail.com](mailto:michele.piesanti@gmail.com)); <sup>2</sup>TOBAL, T.M. ([thaisetobal@ufgd.edu.br](mailto:thaisetobal@ufgd.edu.br));

<sup>1</sup>Aluna do curso de Nutrição-UFGD; <sup>2</sup>Orientadora, Professora do curso de Nutrição-UFGD.

A busca por alimentos de baixo teor calórico e com propriedades benéficas a saúde tem aumentado constantemente. A acerola é conhecida por seu alto teor de vitamina C e outros compostos bioativos, que possuem propriedades benéficas à saúde, porém ainda não é conhecida a estabilidade desses compostos ao longo do tempo. Sendo assim, o presente estudo objetivou avaliar a estabilidade de compostos bioativos e atividade antioxidante da geleia de acerola *diet* durante o armazenamento. A geleia foi produzida utilizando-se pectina B.T.M., sorbitol, maltitol, goma xantana, polidextrose, sucralose, acessulfame de potássio, fosfato tricálcio, ácido cítrico e sorbato de potássio. As análises foram realizadas nos dias 0, 30, 80, 110, 140 e 230 após o desenvolvimento do produto, ao abrigo da luz. Foi analisado teor de vitamina C baseado na redução do 2,6-diclorofenol-indofenol, conteúdo total de fenóis pelo método de Folin-Ciocalteu e atividade antioxidante com base na redução do radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazilo. Os resultados foram avaliados por ANOVA e testes de médias de Tukey ( $p \leq 0,05$ ). O conteúdo total de compostos fenólicos foi de 2156,26 e 1409,81 mgAG/100 ml de extrato, de vitamina C de 867,27 e 329,96 mg de vit C/100g de amostra para os dias 0 e 230, respectivamente, indicando uma diminuição significativa dos compostos avaliados ao longo do tempo, sendo reduzidos ao final de 230 dias 65% do teor de compostos fenólicos e 38% da quantidade de vitamina C. Quanto à atividade antioxidante foi quantificado 940,92 e 400,97 g de amostra/g de DPPH para os dias 0, e 230, respectivamente, revelando um aumento da atividade antioxidante, já que quanto menor o valor expresso para a atividade antioxidante maior o seu potencial de redução do radical. Esse comportamento pode ser justificado devido ao sinergismo dos compostos bioativos, incluindo vários outros que não foram analisados nesse estudo. Portanto, ocorreu uma redução significativa do teor de vitamina C e compostos fenólicos e um aumento da atividade antioxidante durante o armazenamento da geleia *diet* de acerola.

**Palavra-chave:** Vitamina C, geleia de acerola, fenólicos totais.

**Agradecimentos:** Agradeço a professora pela oportunidade de trabalhar com ela nesta pesquisa, assim como agradeço a Nutramax por ceder os ingredientes e ao CNPQ pelo apoio financeiro.