

***EUGENIA BRASILIENSIS*: ANÁLISE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE**

Denise Rubinho dos Santos Martins¹; Karina Fernandes Mendonça²; Thaise Mariá Tobal³

^{1,2} Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados.

³ Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados.

RESUMO

A *Eugenia brasiliensis*, conhecida popularmente como grumixama, pertence à família Mirtáceae e a espécie *Eugenia*, sendo as plantas dessa espécie consideradas medicinais com propriedades fisiológicas benéficas, como atividade antirreumática, anti-inflamatória, diurética e antidepressiva, relacionadas à presença de compostos antioxidantes como fenóis e antocianinas, em sua composição. A coloração roxa, vermelha e preta é considerada um indicador da presença de compostos bioativos, e a grumixama, que é uma fruta de coloração indicadora da presença de antocianinas e fenóis é pouco explorada quanto ao consumo e comercialização. Sendo assim, o presente trabalho objetivou quantificar compostos fenólicos totais, antocianinas e a atividade antioxidante da grumixama. O estudo foi desenvolvido na Universidade Federal da Grande Dourados, e as frutas foram adquiridas em São Paulo/SP, safra 2014. Após selecionadas e higienizadas, os caroços foram retirados das frutas, a polpa com a casca trituradas e parte da casca retirada por filtração em peneira. A quantificação de antocianinas foi baseada no método de diferença de pH, sendo as amostras diluídas em dois sistemas tampão: cloreto de potássio pH 1,0 (0,025M) e acetato de sódio pH 4,5 (0,4M) e após 20 min incubadas a temperatura ambiente, realizada as medidas em 510 e a 700nm. O conteúdo total de fenóis foi determinado pelo método de Folin-Ciocalteu, sendo as leituras realizadas a 760nm, e obtida uma curva analítica com ácido gálico em concentrações crescentes de 15 to 390 mg/l. A atividade antioxidante foi obtida baseado na redução do radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazilo, pelas amostras, produzindo um decréscimo da absorbância a 515 nm. A polpa da fruta apresentou 1,46mg/100g de antocianinas, 664,58mgAG/100g de fenólicos e atividade antioxidante de 1273,25 g de amostra / g de DPPH. Estes resultados demonstram que a grumixama é uma fruta fonte de compostos bioativos e possui alta atividade antioxidante. Quando comparada a frutas

que são consideradas fontes destes compostos, como jambolão, cereja, mirtilo, framboesa vermelha, morango e amora preta, a grumixama possui quantidades de fenóis e atividade antioxidante muito semelhante e até superior que algumas destas. Quanto à quantidade de antocianinas, o teor encontrado na grumixama foi inferior ao dessas frutas, devido à forma de despolpamento, onde foi retirada a casca, que possui a maior concentração desse composto. Conclui-se que a grumixama pode ser considerada uma fruta antioxidante, rica em compostos fenólicos, devendo seu consumo *in natura* ser estimulado, bem como seu processamento para desenvolver produtos alimentícios, embora sejam necessários estudos que investiguem a estabilidade destes compostos após o processamento da fruta.

Palavras chave: Antocianinas, Compostos Fenólicos e Grumixama.