

**POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO EXTRATO AQUOSO DA POLPA DE
Campomanesia adamantium (Cambess) O. BERG.**

ARAÚJO, Laura Costa Alves¹ (laurazootecnia@gmail.com); LEITE, Natasha Rios² (natasha_riosleite@hotmail.com); CAMPOS, Jaqueline Ferreira³ (jcampos_bio@yahoo.com.br); De PICOLI SOUZA, Kely⁴ (kelypicoli@ufgd.edu.br); SANTOS, Edson Lucas⁴ (edsonsantos@ufgd.edu.br).

¹ Doutoranda em Biotecnologia e Biodiversidade pela Universidade Federal da Grande Dourados;

² Mestranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados;

³ Doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados;

⁴ Docente da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais da Universidade Federal da Grande Dourados.

A espécie frutífera *Campomanesia adamantium* (Cambess) O. Berg., conhecida popularmente como guavira e guariroba, é nativa do bioma Cerrado e amplamente distribuída no estado do Mato Grosso Sul. Pode ser encontrada como subarbusto e arbusto que produzem frutos muito apreciados pelo sabor peculiar e suculência. Estes frutos são consumidos *in natura* ou utilizados na indústria alimentícia para produção de licores, geleias e farinhas. Na medicina popular é indicada para o tratamento de reumatismo e infecções do trato urinário em virtude de suas ações anti-inflamatória e antisséptica. Caracterizações químicas identificam a presença de compostos fenólicos, terpenoides e elevadas concentrações de ácido ascórbico. Todos compostos de interesse científico, uma vez que são substâncias de origem natural, capazes de combater a ação de radicais livres e minimizar os danos gerados pelo estresse oxidativo. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar a atividade antioxidante da polpa dos frutos de *C. adamantium* na captura do radical livre 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH). Os frutos foram coletados e a polpa retirada e liofilizada. Em seguida este material foi submetido à extração com água destilada por 24 horas a 4 °C, resultando no extrato aquoso de polpa. A atividade antioxidante do extrato aquoso foi avaliada em diferentes concentrações (1, 5, 10, 50, 100, 250, 500, 1000, 2000, 3000, 4000 e 5000 µg/mL) pelo método de captura do radical livre DPPH. O ácido ascórbico foi utilizado como antioxidante de referência. Como resultado, o extrato aquoso apresentou atividade antioxidante representada pela concentração inibitória de 50% dos radicais livres (IC₅₀) de 165,5 ± 20,8 µg/mL e foi capaz de inibir 94,4 ± 0,4 % dos radicais livres na maior concentração avaliada (5000 µg/mL). Já o antioxidante o ácido ascórbico apresentou IC₅₀ de 1,3 ± 0,2 µg/mL e inibição máxima de 99,5 ± 0,2 % dos radicais na concentração de 10 µg/mL. Em suma, nossos resultados preliminares mostram que o extrato aquoso da polpa dos frutos de *C. adamantium* apresenta atividade antioxidante, demonstrando potencial uso na indústria alimentícia para fabricação de produtos nutracêuticos.

Palavras-chave: Fruto. Guavira. DPPH.

Agradecimentos: FUNDECT (Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul) e CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico).