

## POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE CASCA DE JABUTICABA (MYRCIARIA CAULIFLORA BERG)

Michele Arias Delfino Dos Santos (michele.arias\_ocz@hotmail.com)

Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)

A jabuticaba é um fruto pequeno, de casca negra e rica em compostos bioativos. Com o aumento da produção mundial de alimentos com consequente aumento do desperdício de resíduos gerados, verifica-se a importância do desenvolvimento de pesquisas para o aproveitamento dos mesmos. Desta forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a composição proximal, a atividade antioxidante, compostos fenólicos totais e antocianinas de cascas de jabuticaba. As jabuticabas foram obtidas na região de Osvaldo Cruz – SP e posteriormente foram conduzidas ao laboratório de Engenharia de Alimentos da FAEN, onde os frutos foram higienizados em água corrente. Em seguida, despulpou-se os frutos manualmente, sendo separadas casca e polpa. As cascas foram submetidas à secagem em estufa de bandeja com circulação de ar forçada à temperatura de  $60 \pm 5$  °C por 24 h a fim de reduzir o teor de umidade abaixo de 10%. Após a secagem foram trituradas em moinho de facas para obtenção da farinha homogênea. Na farinha foi realizada a composição proximal, com as análises de umidade, lipídios, cinzas, proteínas, fibras e os carboidratos totais foram quantificados pela diferença do valor obtido pela somatória de umidade, lipídios, proteínas, cinzas e fibras. O teor de umidade foi determinado em estufa a 105°C até peso constante. O teor de cinzas foi determinado por incineração em mufla a 550 °C. Para a obtenção do teor de lipídeos totais utilizou-se método de Bligh e Dyer. O teor de fibra bruta foi determinado por meio da dissolução da amostra, sucessivamente em solução ácida e básica, sendo resíduo não dissolvido a fibra. As proteínas foram determinadas pelo método de Kjeldahl, utilizando-se 6,25 como fator de correção. O extrato etanólico das cascas de jabuticaba foram obtidas por agitação, em Shaker, por 30 minutos na proporção de 1:3 de cascas: álcool etílico, à temperatura ambiente. O extrato foi filtrado e rotaevaporador a 40°C e, após, foi analisado quanto à atividade antioxidante, pelo método da capacidade de sequestrar radicais livres (DPPH), compostos fenólicos totais (em equivalente de ácido gálico – EAG) e antocianinas totais por espectrofotometria. Os resultados obtidos para a composição proximal foram: 5,30% para umidade, 4,26% cinzas, 3,07% lipídios, 7,97% proteínas, 13,77% fibras e 65,63% para carboidratos. Encontrou-se para atividade antioxidante 0,0169g/g DPPH; para compostos fenólicos totais 43,47mg EAG/g e para antocianinas 24,95mg/100g de casca de jabuticaba. Desta forma, conclui-se que as cascas de jabuticaba são uma importante fonte natural de compostos bioativos, com potencial de aplicação como corante natural em formulações de alimentos, aumentando seu valor comercial.