

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIOATIVO E ANTIOXINDANTE DA CASCA DE ROMÃ (*Punica granatum*)

Julia Agra Fiorillo^{1*}, Caroline Pereira Moura Aranha¹

1. UFGD;

*Autor para contato: juliagrafiorillo@hotmail.com

Originária da Ásia ocidental, a romã contém uma ampla variedade de benefícios, em especial os compostos com propriedades antioxidante que podem estar presente na casca do fruto, assim, o presente estudo teve como finalidade avaliar o potencial bioativo e antioxidante da casca de romã. Inicialmente foi obtido a romã, prontamente higienizada com Hipoclorito de Sódio, em concentração de 10 ppm, então separado a casca do fruto. A casca foi seca em estufa a 45°C por 24 horas, posteriormente feito por triplicata as análises de umidade, lipídios, fibras e cinzas seguindo os métodos do Instituto Adolf Lutz, as proteínas pelo método de Kjeldahl e os carboidratos totais determinados pela diferença do valor obtido pela somatória de umidade, lipídios, fibras, proteínas e cinzas. Logo após, a casca foi triturada e realizada a obtenção dos extratos com a utilização de dois solventes, 100% álcool etílico e 50% água:50% álcool (v:v), sendo a proporção de ambos 100g do solvente para 30g da casca. Os extratos foram avaliados em relação aos compostos fenólicos totais (mg equivalente em ácido gálico/g), IC₅₀ (concentração eficiente - quantidade de antioxidante necessária para decrescer a concentração inicial de DPPH em 50%) e flavonoides totais, em triplicata. A casca da romã apresentou os seguintes resultados na análise de composição proximal: Umidade 9,84 g/100g; Lipídios 2,78 g/100g; Fibras 10,77 g/100g; Cinzas 3,64 g/100g; Proteínas 1,57 g/100g; Carboidratos totais 71,40 g/100g. Esses resultados demonstram que as cascas de romã são boas fontes de fibras e minerais, podendo ser utilizada para enriquecimento e/ou melhorar o perfil nutricional de alimentos e conseqüentemente diminuir o descarte desse tipo de material ao meio ambiente. Os resultados para compostos fenólicos totais foi 35,87 ± 0,03 mg equivalente em ácido gálico/g para o extrato etanólico e 45,67 ± 0,09mg equivalente em ácido gálico/g para o hidroalcóolico. Os valores de IC₅₀ foram de 386,74 ± 0,03 µg/mL e de 648,08 ± 0,04 µg/mL; e de