

COMPOSIÇÃO FENÓLICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTAS DO CERRADO BRASILEIRO: UMA REVISÃO

Iasmim Barbosa De Souza (iasmimsouza1599@gmail.com)

Luana Cuer Garcia (luana_cuer@hotmail.com)

Joana Schuelter Boeing (joanaboeing@ufgd.edu.br)

O Cerrado, considerado como o segundo maior bioma brasileiro, apresenta uma rica flora, com vários frutos nativos. Os frutos desta região são utilizadas diariamente pela população local, principalmente na alimentação através do consumo in natura e também na forma de sucos, licores e doces, uma vez que elas contêm nutrientes importantes, como minerais, vitaminas e fibras, e fitoquímicos, como os carotenoides e compostos fenólicos. Além disso, são reconhecidas como fontes naturais que auxiliam no tratamento de diversas doenças humanas, além de apresentarem benefícios que são atribuídos a alguns metabólitos secundários com diversas atividades importantes, dentre elas a atividade antioxidante, sendo uma das propriedades mais importantes dos compostos bioativos naturais, destacando os compostos fenólicos. Este trabalho teve como objetivo a realização de uma revisão bibliográfica sobre a composição fenólica e atividade antioxidante de frutas do Cerrado brasileiro, no caso o baru (*Dipteryx alata* Vog.) e a guavira (*Campomanesia adamantium*), visando o fornecimento de informações para novos estudos com esses frutos, bem como promover a estimulação do consumo e o cultivo desses frutos. Para a revisão bibliográfica foi realizada uma ampla pesquisa de artigos científicos anexados nas bases de dados do Web of Science, ScienceDirect, Scielo e Google Scholar, entre o período de 2016 à 2022. Para esta busca foi utilizado os termos como baru, *Dipteryx alata* Vog., guavira, *Campomanesia adamantium*, phenolic compounds, antioxidant activity e Cerrado. Entre os diferentes trabalhos publicados sobre o baru e a guavira, foram encontrados poucos artigos relacionados à composição fenólica e consequente atividade antioxidante, considerando o período da pesquisa. Foram encontrados quatro artigos para o baru, sendo que cada trabalho avaliou diferentes partes da fruta (casca, polpa e/ou semente). Esses artigos demonstraram que a composição fenólica nas diferentes partes do baru apresenta resultados variados entre a quantidade dos compostos fenólicos, e consequente atividade antioxidante. Os principais compostos fenólicos presentes na casca e polpa do baru foram a luteolina e ácido trans-cinâmico, e na semente o ácido gálico. Para a guavira foram encontrados apenas três trabalhos, que empregaram a casca e/ou a polpa. No entanto, esses trabalhos apresentam a identificação de poucos compostos fenólicos e apenas um trabalho apresenta a quantificação da catequina na polpa da

guavira. Com relação à atividade antioxidante, é possível observar pelos trabalhos pesquisados, o potencial antioxidante dessa fruta. Estes estudos demonstram também a importância que os compostos fenólicos têm na prevenção de diversas doenças crônicas como câncer, diabetes, doenças cardiovasculares e neurodegenerativas. Esses resultados sugerem as perspectivas de estudos futuros para se obter uma melhor compreensão dos componentes individuais presentes nas frutas, e como o uso desses compostos através do consumo integral das frutas podem beneficiar a saúde humana através da alimentação empregando desde a polpa à casca e semente.

Agradecimentos: CNPq