

PESQUISA - FCA

**COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, FITOQUÍMICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE
DA FARINHA DE AMÊNDOA DO BACUPARI (SALACIA CRASSIFÓLIA)**

Luis Felipe De Oliveira Pederiva (luisfelipe12278@gmail.com)

Rodrigo Andreo Santos (rodrigoandreovet@gmail.com)

Carolina González Aquino (carolinagonzalezaquino9@gmail.com)

Gustavo Daniel Vega Britez (gustavo.vega@agr.una.py)

Bianca Bruna Nascimento Ribeiro (biancalima18217@gmail.com)

Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)

Durante o processamento de um fruto, diversos subprodutos são obtidos, englobando constituintes que não são diretamente aproveitados, como a casca, sementes e amêndoas. Nesse contexto, pode-se destacar a amêndoa do bacupari (*Salacia crassifolia*), planta do cerrado brasileiro que apresenta potencial de ser rica em propriedades fitoterápicas como antioxidantes naturais. Na literatura são incipientes os trabalhos que estudaram as características químicas, fitoquímicas e antioxidantes da farinha obtida a partir da amêndoa do bacupari. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal, composição fitoquímica e antioxidante da farinha da amêndoa do bacupari (*salacia crassifolia*). O experimento foi conduzido na Faculdade das Ciências Agrárias (FCA) da Universidade Federal Grande Dourados (UFGD). Os frutos do bacupari (*Salacia crassifolia*) foram colhidos no município de Rio Brillhante, no Estado de Mato Grosso do Sul, Brasil. Após a coleta, os frutos foram

higienizados para a retirada de suas amêndoas com o auxílio de uma faca. Posteriormente, as amêndoas foram pesadas e secas em estufa de circulação forçada de ar a 65°C durante 72 horas. Logo após este período, as amêndoas foram pesadas novamente para determinar o teor de matéria seca parcial- e moídas em moinho de facas tipo Willey com peneira contendo furos de 1mm. A farinha obtida após a moagem da amêndoa do bacupari será identificada e armazenada em saco plástico sob refrigeração (6°C) até a realização das análises laboratoriais. Para determinação do teor de matéria seca total (MS), as amostras foram submetidas à secagem em estufa a 105°C durante 16 horas. Foram determinados os teores de proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN), fibra em detergente ácido (FDA), extrato etéreo (EE) e cinzas (CZ). Os compostos fenólicos totais (CFT) foram quantificados através do método colorimétrico de Folin-Ciocalteu. A atividade antioxidante foi avaliada por meio da captura do radical DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil). Os dados obtidos foram tabulados em planilhas do Excel (Microsoft Corporation) e as médias de cada parâmetro foram calculadas com seus respectivos desvios. A composição centesimal da farinha de amêndoa foi: de 99,18 ± 0,07% de MS, 8,28 ± 0,67% de CZ, 16,85 ± 0,13% de PB, 21,8 ± 0,7 de FDN, 9,63 ± 0,9 de FDA, 21% EE. A atividade antioxidante foi avaliada por meio de captura do radical DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) foi 79,6 ± 0,11%. A concentração de compostos fenólicos totais observada foi de 301,13 ± 0,008 mg/g, sendo destes observado 161,3 ± 0,06 mg/g de flavonoides e 207,38 mg/g de taninos. Conclui-se com base na concentração centesimal, fitoquímica e antioxidantes da farinha da amêndoa do bacupari que esta apresenta grande potencial utilização aditivo na alimentação de humanos e animais.

Agradecimentos: Este trabalho foi realizado com o apoio da FUNDECT - Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul - PIBITI-FUNDECT; CAPES; CNPQ e do Grupo de OVINOTECNIA e UFGD.

Palavras-chave: biocompostos; oxidação lipídica; subprodutos.