



**DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE *IN VITRO* DA CASCA,
SEMENTE E POLPA DO NONI (*Morinda cintrifolia* Linn.) PELO MÉTODO β -
CAROTENO/ ÁCIDO LINOLÉICO**

Costa, A.B¹, Lima, A.²

¹Universidade Federal do Piauí – UFPI (BRASIL), Campos Universitário Petrônio Portela, s/n 64049-550 Teresina – Piauí – Brasil, telefone: (86) 3232-7825, e-mail: **dri_bcosta@hotmail.com**

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI (BRASIL). e-mail: **alessandro@ifpi.edu.br**.

O objetivo deste estudo foi determinar a atividade antioxidante *in vitro*, pelo método β -caroteno/ ácido linoléico, para as três partes do fruto noni: polpa, semente e casca. Desse material, foram obtidos os extratos aquoso, etanólico e acetônico e diluídos em cinco tipos de concentrações diferentes (25, 50, 100, 200, 400 ppm), de tal forma que a reação dos antioxidantes das amostras e do BHT (padrão) reagissem com o sistema emulsionado com conseqüente queda na densidade óptica em intervalos de tempo, durante 120 minutos. Pôde-se aferir que os três extratos, nas concentrações de 100, 200 e 400ppm, apresentaram boa atividade em combater os peróxidos formados. Na concentração de 400ppm, o extrato aquoso da polpa do noni obteve 7,16% de proteção, 31,69% para o extrato alcoólico e 26,17% para o acetônico, valores esses inferiores aos encontrados para a casca, que na mesma concentração, obteve 17,80%, 54,36% e 58,36% para o extrato aquoso, etanólico e acetônico, respectivamente. Esses valores não diferiram estatisticamente aos obtidos para a semente, sendo 54,59% para o extrato alcoólico, 32,19% para o aquoso e 50% para o acetônico. Contudo, pode-se concluir que nas concentrações de 200 e 400 ppm, a porcentagem de proteção foi estatisticamente maior para os extratos acetônicos e etanólicos para todas as partes do noni, ficando a menor atividade antioxidante para o extrato aquoso. A porcentagem de proteção conferida pelos extratos foi menor que o padrão BHT ($p < 0,05$), porém, os extratos etanólicos e acetônicos da casca e semente superaram valores de proteção acima de 50%, o que confere a esses extratos uma boa atividade em inibir a oxidação, sugerindo que esses extratos possam ter fins para adição em alimentos e atuarem eficientemente como antioxidantes naturais.

Agradecimentos: Fundação de apoio a Pesquisa do estado do Piauí (FAPEPI)