



## CONSTITUINTES ANTIOXIDANTES PRESENTES NO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DE MARACUJÁ

Duzzioni, A. G., Gonçalves, C. R., Nogueira, G. D. R., Barrozo, M. A. S.

Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Uberlândia,  
Uberlândia, Minas Gerais, e-mail: [gelsleichter\\_ale@hotmail.com](mailto:gelsleichter_ale@hotmail.com)

O Brasil é considerado um dos países que mais produzem resíduos agroindustriais, devido à intensa atividade agrícola, e é o maior produtor mundial de maracujá. Durante o processamento de sucos e da polpa desta fruta, são gerados materiais os quais não são aproveitados na produção industrial, os chamados resíduos, tais como as cascas, os centros das frutas, as sementes, os caroços e o bagaço. Estes resíduos podem conter, em muitos casos, compostos antioxidantes em maior quantidade do que a própria polpa. Diante disto, surge a necessidade da determinação da quantidade de compostos antioxidantes presentes em resíduos de frutas para, posteriormente, desenvolver tecnologias para o aproveitamento desses resíduos. Com isso, o objetivo deste trabalho foi determinar o teor de ácido ascórbico, de fenólicos totais e de flavonóides totais presente na casca e na semente do maracujá *in natura* e em seus respectivos resíduos. As análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos em base seca. O teor de umidade encontrado na semente do maracujá *in natura* foi de  $68,1 \pm 1,62$  % e na casca  $23,3 \pm 5,88$  % enquanto o valor obtido nos resíduos de semente e casca de maracujá foi de  $58,7 \pm 4,29$  % e  $11,1 \pm 1,32$  % respectivamente. Das amostras analisadas, a semente de maracujá obteve o maior teor de ácido cítrico ( $9,93 \pm 0,58$  g/100g) e ácido ascórbico ( $37,9 \pm 2,16$  mg/100g). O teor de fenólicos totais foi maior no resíduo da semente de maracujá ( $3,46 \pm 0,27$  mg ac.gálico/100g) e o maior teor de flavonóides totais ( $0,14 \pm 0,02$  mg rutina/100g). Quando comparado o teor dos compostos analisados das amostras *in natura* com os seus respectivos resíduos, tem-se que o resíduo da casca de maracujá conteve um teor superior de ácido ascórbico ( $8,375 \pm 0,053$  mg/100g) do que a casca *in natura* ( $4,029 \pm 0,371$  mg/100g). Diante dos resultados obtidos, conclui-se que muitas vezes as sobras ou os restos que as indústrias não utilizam na produção de sucos e polpas de frutas podem apresentar teores superiores de alguns constituintes do que a própria fruta *in natura*.

**Agradecimentos:** CNPq