



ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E TEOR DE ANTOCIANINAS DE RESÍDUOS DESIDRATADOS DE FRUTAS TROPICAIS

Borges, K. C.¹, Azevêdo, J. C. S.¹, Fujita, A.², Medeiros, A.C.L.³, Medeiros, M.F.D.¹,
Correia, R. T. P.¹

¹Departamento de Engenharia Química – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Rio Grande do Norte, e-mail: katicrisbor@iq.com.br

²Departamento de Ciências dos Alimentos - Faculdade de Ciências Farmacêuticas – Universidade de São Paulo, São Paulo

³Departamento de Engenharia de Alimentos – Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos – Universidade de São Paulo, Pirassununga, São Paulo

Compostos fenólicos são substâncias bioativas extensivamente estudadas devido sua ampla e expressiva atividade biológica, incluindo atividade antioxidante, antienzimática, entre outras. O objetivo deste estudo foi avaliar atividade antioxidante, teor de antocianinas e atividade antiamilolítica dos resíduos secos da acerola, pitanga e jambolão utilizando secador em leito de jorro. Os ensaios de secagem foram realizados com pré-aquecimento do sistema com 2,5 Kg de material inerte, velocidade de 23 m/s e temperatura de 60°C. O jorro foi alimentado em batelada em torno de 60 g por 20 minutos, mantendo-se um intervalo de 10 minutos entre cada alimentação. Os extratos aquosos foram avaliados quanto ao teor de antocianinas pelo método da diferença de pH (GIUSTI E WROSLTAD, 2001), atividade antioxidante pela redução do radical DPPH (DUARTE- ALMEIDA et al., 2006) e atividade inibitória da α -amilase pelo método cromogênico (ALI et al., 2006). Os resultados demonstram elevada atividade antioxidante em todos os extratos, com destaque para o extrato do jambolão (31,5 μ mol Trolox eq./g amostra) quando comparado a acerola e pitanga (26,13 e 26,70 μ mol Trolox eq./g amostra). O teor de antocianina foi expressivo em todos os extratos apresentando níveis mais alto ($P < 0,05$) no extrato do jambolão (329,54 mg/100 g) em relação a acerola (172,95 mg/100 g) e pitanga (6,54 mg/100 g). Diferenças significativas também foram observadas quanto à capacidade inibitória da α -amilase ($P < 0,05$), onde mais uma vez o jambolão se destacou por apresentar teor superior (51,27%) em relação a acerola (40,91 %) e pitanga (29,98 %). Conclui-se dessa forma que os resíduos de frutas desidratados são ingredientes com potencial utilização como elementos antioxidantes e com atividade inibitória frente a enzima α -amilase.

Agradecimentos: CNPq