



AVALIAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA DE ACEROLA VENDIDA COMERCIALMENTE E DO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DA PRODUÇÃO DE SUCO DE ACEROLA

Bortolotti, C. T.; Silva, D. I. S.; Barrozo, M. A. S.; Duarte, C. R.

Faculdade de Engenharia Química – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia,
Minas Gerais, e-mail: disegalen@hotmail.com.

A acerola tem grande importância nutricional por ser fonte natural de vários compostos bioativos que possuem propriedade antioxidante e atuam minimizando os danos oxidativos causados ao organismo. Frente à elevada proporção de resíduos de frutas provenientes das indústrias processadoras de polpa de frutas e ao potencial antioxidante, torna-se relevante investigar a capacidade antioxidante destes materiais. O objetivo deste trabalho foi avaliar os teores de ácido ascórbico, ácido cítrico, fenólicos e flavonóides da polpa de acerola vendida comercialmente e do resíduo proveniente do processamento industrial da acerola e verificar o interesse em se utilizar tal resíduo como fonte de compostos bioativos. Os teores de ácido ascórbico e ácido cítrico foram determinados de acordo com os métodos descritos pela AOAC, o teor de fenólicos totais foi determinado pelo método desenvolvido por Folin–Ciocalteu e o conteúdo de flavonóides foi determinado segundo Zhishen *et al.*, (1999). O valor do ácido cítrico obtido na polpa de acerola foi de $19,398 \pm 1,923$ g de ácido cítrico/100g, e no resíduo o valor encontrado foi $1,99 \pm 0,107$ g/100g. Estatisticamente, o valor para a polpa foi superior ao valor do resíduo de acerola. O teor de fenólicos encontrado para a polpa de acerola foi $139,160 \pm 14,001$ mg de ácido gálico/100g. Este valor foi estatisticamente superior ao encontrado no resíduo *in natura* ($20,776 \pm 1,967$ mg/100g). No teor de flavonóides totais o valor obtido para a polpa foi $1,739 \pm 0,127$ mg de rutina/100g), também sendo estatisticamente superior ao encontrado no resíduo *in natura* (0.701 ± 0.058 mg/100g). O teor de ácido ascórbico obtido para a polpa da acerola foi $17,290$ g de ácido ascórbico/100g e no resíduo, o teor de ácido ascórbico foi $0,019 \pm 0.001$ g/100g. Estatisticamente, o valor para a polpa foi superior ao valor do resíduo de acerola. Enfim, observa-se que a polpa de acerola possui uma capacidade antioxidante superior a do resíduo, porém o resíduo apresenta um teor de compostos bioativos significativo (o resíduo apresenta 40,3% dos teores de flavonóides encontrados na polpa), podendo ser reaproveitado se submetido a um tratamento correto que minimize sua atividade de água.

Agradecimentos: CNPq e CAPES