

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

COMPOSIÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO CLOROFÓRMICO DE RESÍDUOS DE CASCA DE MARACUJÁ PROVENIENTE DE AGROINDUSTRIA

Samara Ben Berg Bomjardim Bahia¹, Naiara Maia Oliveira¹, Carla Larissa Meira¹,
Djalma Menezes de Oliveira¹, Vany Perpetua Ferraz², Rosane Moura Aguiar¹

1- UESB - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Campus Jequié. CEP- 45.206-510. Jequié - Bahia - Brasil. rmouraa@yahoo.com.br; 2- Departamento de Química, ICEx, Universidade Federal de Minas Gerais, Av. Presidente Antônio Carlos, 6627 Pampulha, 31.270-901. Belo Horizonte, MG, Brasil

Palavras-chave: *Passiflora* sp.; maracujá; ácidos graxos; atividade antioxidante.

Introdução. No Brasil, segundo Meletti et al. (2011), o cultivo comercial de maracujá baseia-se na variedade amarela (*Passiflora edulis* f. flavicarpa). Tendo em vista sua característica de alimento funcional e ao valor socioambiental no reaproveitamento de resíduos agroindustriais (ZERAUK, et al., 2010). Este estudo objetivou a caracterização dos principais constituintes químicos presentes no extrato da casca de *Passiflora* sp, contidos no resíduo gerado em uma indústria de polpa de frutas situada na região de Jequié-BA, bem como a avaliação do potencial antioxidante desse material.

Material e métodos. O extrato da casca de maracujá (ECM) foi obtido em refluxo com aparelho Soxhlet, utilizando clorofórmio e evaporador rotativo. O ECM foi hidrolisado e a fase orgânica extraída com acetato de etila. Os ácidos graxos presentes, na forma de ésteres metílicos, foram identificados por CG-DIC e CG-EM. Demais constituintes foram identificados por espectrometria no infravermelho e UV-vis. A avaliação do potencial antioxidante verificada através do ensaio de captura do radical livre DPPH (OLIVEIRA et al., 2009).

Resultados e Discussão. O ECM apresentou como constituintes majoritários ésteres dos ácidos palmítico (27,66%) e linoleico (24,21%), seguidos pelos ácidos oléico (14,01%) e linolênico (9,72%). A composição em ácidos graxos de ECM foi muito semelhante à constituição desses compostos em óleos comestíveis nobres, como os de soja e oliva. A atividade antioxidante do ECM foi expressa em percentual de captura do radical DPPH (I%), nas concentrações 1, 10 e 100 µg/mL, utilizando com comparativo a quercetina. A análise estatística demonstrou que os valores de I% para o ECM e a quercetina não apresentaram diferenças estatísticas significativas. Tais resultados apontaram as cascas de maracujá como um resíduo passível de ser aproveitado como insumo na indústria alimentícia e de cosméticos devido a presença de constituintes químicos com alto potencial nutricional e antioxidante.

Referências Bibliográficas

FERRARI, R.A.; COLUSSI, F.; AYUB, R.A.; *Revista Brasileira de Fruticultura*, **2004**, 26(1), 101-102.

MELETTI, L.M.M. *Revista brasileira de fruticultura*, **2011**, E, 083-091.

OLIVEIRA, A. C.; VALENTIM, I. B.; GOULART, M. O. F. *Química Nova*, **2009**, 32, (3), 689-702.

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

ZERAIK, M.L.; PEREIRA, C.A.M.; ZUIN, V.G.; YARIWAKE, J.H.; *Revista Brasileira de Farmacognosia*, **2010**, 20(3), 459-471.