

CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE CAROÇO DE SERIGUELA (SPONDIAS PURPÚREA L.)

Maria Rosa Figueiredo Nascimento¹; Valéria França de Souza¹; Nandara Gabriela Mendonça Oliveira²;
José Luís Ramirez Ascheri³
(mariarosa@ufrjr.br)

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ, Rio de Janeiro, Brasil.

²Programa de Graduação em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ, Rio de Janeiro, Brasil.

³Embrapa Agroindústria de Alimentos- EMBRAPA, Rio de Janeiro, Brasil.

Os coprodutos de vegetais podem conter diversos compostos bioativos e em muitos casos são factíveis de aproveitamento. Estes são os principais responsáveis pela atividade antioxidante. A exemplo da seriguela (*Spondias Purpúrea L.*) que merece destaque, pois estudos têm demonstrado que fontes naturais de antioxidantes contribuem para efeitos benéficos na saúde. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma farinha de caroço de seriguela e determinar a composição centesimal e a sua atividade antioxidante. Os frutos foram adquiridos na Central de Abastecimento Sociedade Anônima (CEASA) do Rio de Janeiro-RJ. Os métodos aplicados neste estudo incluem: seleção e higienização das frutas (pré-lavagem, lavagem e sanitização em água clorada em 200 ppm por 20 minutos), retirada da polpa, trituração dos caroços processados em multiprocessador, marca SKYSEN PA7, secagem a 60°C por 8 horas em estufa ventilada com circulação de ar, moagem para produção da farinha do caroço de seriguela (moinho de facas e martelos em peneira de 1 mm, moinho de discos em peneira de 2 mm e moinho de PERTEN, 1680 rpm utilizando peneira de 2 mm), logo, acondicionado em vidros estéreis com tampas herméticas e armazenado sob congelamento a 10°C, para posterior uso. Foram determinados na farinha, utilizando métodos oficiais: umidade, proteínas, fibras e carboidratos. A atividade antioxidante foi determinada pelo método DPPH (2,2 difenil-1-picrilidrazil). Com relação aos resultados, a farinha apresentou 10,91% de umidade, 4,57% de proteínas, 3,57% de fibra solúvel e 11,55% de fibra insolúvel e 63,8% de carboidratos agregando valores nutricionais. O resultado analítico da farinha apresentou um percentual de sequestro de radical livre elevado (%SRL 88µM), sugerindo-se, portanto, alimento potencialmente rico em antioxidantes. Conclui-se que, nas condições deste estudo, que é possível elaborar farinha do caroço de seriguela, para uso no desenvolvimento de produtos alimentícios, como por exemplo, panificáveis, entre outras alternativas.

Palavras-Chave: Resíduo de Seriguela; Farinha; Antioxidante; Secagem.