

QUALIDADE E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTOS DE BACURIZEIRO (*Platonia insignis* Mart.) ORIUNDOS DA REGIÃO MEIO-NORTE DO BRASIL

Denise Josino Soares¹, Maria do Socorro Moura Rufino², Ricardo Elesbão Alves³, Edy Sousa de Brito³

¹Universidade Federal do Ceará; ²Universidade Federal Rural do Semi-Árido,

³Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, elesbao@pesquisador.cnpq.br

O bacurizeiro é uma espécie frutífera nativa da Amazônia brasileira, podendo também ser encontrado na região Meio-Norte. O fruto é amplamente utilizado pelas populações locais, podendo, também, ser encontrado em feiras livres e mercados, sendo consumido na forma in natura e/ou processada. O consumo de frutas tropicais aumenta ano após ano devido ao valor nutritivo e aos efeitos terapêuticos, ocorrendo uma crescente comercialização tanto no mercado brasileiro como internacional. As frutas contêm, além dos nutrientes essenciais e de micronutrientes como minerais, fibras, vitaminas, diversos compostos secundários de natureza fenólica. Os componentes antioxidantes como os compostos fenólicos, principalmente flavonóides e antocianinas, possuem grande capacidade de capturar radicais livres causadores de processos oxidativos. Desta forma, este trabalho objetivou quantificar compostos bioativos presentes em frutos de bacurizeiro e avaliar sua atividade antioxidante total em sistema lipídico pelo método β -caroteno/ácido linoléico. Foram avaliadas as seguintes características: sólidos solúveis totais (SST), açúcares solúveis totais (AST) e redutores (AR), acidez total titulável (ATT), pH, SST/ATT, amido, vitamina C total (VC), pectina total (PT), pectina solúvel (PS), flavonóides amarelos (FA), polifenóis extraíveis totais (TEP) e taninos condensados (CT). Foi avaliada a atividade antioxidante total (AAT) do extrato obtido da polpa (a cada 15 minutos) até 120 minutos no sistema β -caroteno/ácido linoléico em concentrações de 40, 30, 20 e 10 mg/L frente ao antioxidante sintético Trolox. Os resultados médios encontrados foram: SST = 10,4 °Brix; AST = 13,1 %; AR = 4,5 %; ATT = 1,2 %; pH = 2,7; SST/ATT = 8,7; amido = 4,18 %; VC = 2,37 mg/100g; PT = 0,57 %; PS = 0,68 %; FA = 16,87 mg/100g; TEP = 23 mg/100g e CT = 3,7 mg/100g. A polpa de bacuri, apesar de não apresentar quantidades significativas de compostos bioativos, proporcionou AAT, nas concentrações dos extratos de 40 e 30 mg/L, que inibiu a oxidação do sistema em 79,9 e 78,3 %, respectivamente, quando comparada à proteção do Trolox que foi de 84 %.