

COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL EM FRUTOS DE PUÇAZEIRO

Maria de Fátima Gomes da Silva¹, Maria do Socorro Moura Rufino²
Ricardo Elesbão Alves³, Edy Sousa de Brito³

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

³Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE.

A região semi-árida piauiense dispõe de uma flora nativa rica em espécies frutíferas com elevado valor nutricional. Dentre estas, podemos destacar o puçá (*Mouriri pusa*) conhecido por puçá preto, mandapuçá ou jaboticaba do cerrado, cujos frutos representam fonte de emprego e renda para a população local. As pesquisas têm demonstrado que, além da vitamina C e dos carotenóides presentes nas frutas, estas contêm outros nutrientes que contribuem significativamente para sua atividade antioxidante total, particularmente, compostos polifenólicos como os flavonóides e as antocianinas. A produção de radicais livres é controlada nos seres vivos por diversos compostos antioxidantes, os quais podem ter origem endógena, ou serem provenientes da dieta alimentar e outras fontes. O consumo de frutas aliado a uma dieta saudável, são capazes de estabilizar ou desativar os radicais livres antes que ataquem os alvos biológicos nas células. Este trabalho objetivou avaliar a atividade antioxidante total em frutos de puçazeiro e quantificar alguns compostos bioativos que possam ser responsáveis por esse potencial. Os frutos foram colhidos em Picos, PI e avaliados no Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical em Fortaleza, CE quanto à: vitamina C (VC); carotenóides totais (CT); clorofila total (CLT); antocianinas totais (AT); flavonóides amarelos (FA); polifenóis extraíveis totais (PET) e taninos condensados (TC). A atividade antioxidante total (ATT) foi determinada pelo método de captura do radical livre DPPH (2,2-Diphenyl-1-picryl-hidrazil). Os valores médios encontrados para as características avaliadas foram: VC - 28,92 mg/100g $\pm$ 1,39; CLT - 5,56 mg/100g $\pm$ 1,12; AT - 102,84 mg/100g $\pm$ 21,59; FA - 143,43 mg/100g $\pm$ 12,60; AT/FA - 0,73 $\pm$ 0,20 e CT - 4,25 mg/100g $\pm$ 0,44; PET - 857,00 mg/100g $\pm$ 57,00; TC - 183,4 mg/100g $\pm$ 10,00 e ATT - 414,3 g/g DPPH $\pm$ 14,4. O puçá apresentou teores de antocianinas, flavonóides amarelos, polifenóis totais e taninos condensados relativamente elevados, destacando-se, portanto, como uma fruta rica em compostos antioxidantes ou bioativos. Estes resultados fornecem importantes subsídios a futuros estudos, sobretudo in vivo, com o objetivo de avaliar a participação de tais compostos em processos fisiológicos. Além disso, sua utilização na indústria alimentícia como um antioxidante individual ou como um coadjuvante a um antioxidante sintético poderia ser avaliada.

Agradecimentos: CAPES, CNPq e EMBRAPA.