

OTIMIZAÇÃO DE PETIT SUISSE COM BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SIMBIÓTICO E COM ADIÇÃO DE FRUTAS DO CERRADO E AVALIAÇÃO DA SUA ESTABILIDADE E CAPACIDADE FUNCIONAL IN VITRO

MARINA MAXIMIANO DE OLIVEIRA SANTOS (Autor), CAMILA CARVALHO MENEZES (Orientador), LUDMILA SIMONE GONCALVES GOMES (Autor), ROBERTA FERNANDES VIEIRA PEREIRA (Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Resumo:

TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DE FRUTAS DO CERRADO Os consumidores estão cada vez mais à procura de produtos que proporcionem benefícios à saúde, uma vez que estudos vêm mostrando que o efeito de uma dieta saudável atua na qualidade de vida dos mesmos. Os alimentos funcionais oferecem vários benefícios além de desempenhar papel importante na redução de riscos de doenças degenerativas, sendo que as frutas do cerrado são potenciais fontes de compostos bioativos e nutrientes que podem reduzir efeitos causados pelo estresse oxidativo. Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi determinar os teores de compostos bioativos das frutas maracujá-doce (ou maracujá do cerrado), amora do cerrado e condensa. As frutas do cerrado foram colhidas no município de Mariana-MG e encaminhadas para o laboratório de Bromatologia da Universidade Federal de Ouro Preto para realização das análises. Obteve-se o extrato das frutas e os teores de compostos fenólicos totais foram determinados de acordo com o método de Folin-Ciocalteu. Para avaliar os dados foi aplicada a análise variância (ANAVA), seguida do teste de Tukey ao nível de 5% de significância. Em relação ao conteúdo de compostos fenólicos totais, pode-se afirmar que a condensa apresenta baixo valor ($22,97 \pm 3,16$ g EAG/100 g) e a amora do cerrado bastante alto ($889,94 \pm 23,09$ mg EAG/100 g) quando comparadas com outras frutas cultivadas em diferentes biomas. Sendo assim, essa pode ser considerada uma boa fruta para ser consumida com o propósito de auxiliar na redução de radicais livres no organismo. O maracujá-doce apresentou concentração de fenólicos totais igual a $114,76 \pm 4,55$ mg EAG/100 g. As diferenças encontradas por alguns autores que foram utilizados para comparação podem ter sido influenciadas pelos diferentes métodos de processamento das amostras, métodos de extração empregados, além de fatores como região de cultivo das frutas.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2015
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: NUTRIÇÃO