

OTIMIZAÇÃO DE PETIT SUISSÉ 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

VITÓRIA REGINA PINTO (Autor), MARINA MAXIMIANO DE OLIVEIRA SANTOS (Co-Autor), LUDMILA SIMONE GONCALVES GOMES (Co-Autor), Roberta Fernandes Vieira Pereira (Co-Autor), CAMILA CARVALHO MENEZES (DEALI) (Orientador)

Obs.: O resumo apresentado caracteriza uma etapa do projeto de Iniciação Científica (PIVIC), a qual foi intitulada "CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE MARACUJÁ-DOCE" (subtítulo). Introdução: Diante do perfil nutricional da população atual, os consumidores estão cada vez mais preocupados com a saúde e a boa qualidade de vida. Alimentos com propriedades funcionais representam uma das tendências mais recentes para o mercado de alimentos, uma vez que podem possuir em sua composição uma ou mais substâncias que atuam modulando e ativando os processos metabólicos. O excesso de radicais livres no organismo é combatido por antioxidantes produzidos pelo corpo ou absorvidos da dieta. Contudo, a principal forma de combatê-los e reduzir os malefícios por eles desencadeados é por meio da obtenção de antioxidantes eficazes, que consiste na ingestão de alimentos fontes, assim como as frutas. Objetivo: Determinar a capacidade antioxidante do maracujá-doce. Metodologia: Os maracujás foram selecionados visualmente quanto ao grau de maturação (coloração) e injúrias, em seguida foram lavados em água corrente e triturados utilizando miniprocessador de alimentos. Dois métodos foram utilizados para estimar a capacidade antioxidante do maracujá-doce, sendo eles: sequestro do radical DPPH (2,2- diphenil-1-picril-hidrazila) e capacidade de redução do Fe^{3+} (FRAP). Resultados: Utilizando o método FRAP para avaliar a capacidade antioxidante, observou-se que o maracujá-doce apresentou valor de $35,07 \pm 3,45 \mu M$ sulfato ferroso/ g. Em relação à capacidade antioxidante pelo método de DPPH, o maracujá-doce apresentou capacidade antioxidante de $8629,74 \pm 1570,88$ g fruta/g DPPH. Conclusão: Apesar de não estar entre as frutas com maior capacidade antioxidante, o maracujá-doce pode ser uma boa opção de fruta para consumo in natura, assim como para a indústria alimentícia na elaboração de produtos com alegações de propriedades funcionais.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto