

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), Roberta Fernandes Vieira Pereira (Co-Autor), LUDMILA SIMONE GONCALVES GOMES (Co-Autor), CAMILA CARVALHO MENEZES (DEALI) (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Frutas do cerrado; Radicais livres; Compostos bioativos

Resumo:

FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA AMORA DO CERRADO O bioma Cerrado possui grande heterogeneidade, e sua flora está entre as mais ricas savanas do mundo. As frutas encontradas nessa região são potenciais fontes de compostos bioativos e nutrientes que podem reduzir efeitos causados pelo estresse oxidativo. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar a fruta amora do cerrado quanto aos seus teores de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante. A amora foi colhida no município de Mariana-MG e encaminhada 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. A capacidade antioxidante foi determinada por meio dos métodos de sequestro do radical DPPH e da capacidade de redução do íon férrico. 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 amora do cerrado obteve valores altos ($889,94 \pm 23,09$ mg EAG/100 g) quando comparadas com outras frutas cultivadas em diferentes biomas. Quanto à capacidade antioxidante por meio dos métodos FRAP e DPPH, observou-se que a amora obteve valores de $126,50 \pm 21,11 \mu\text{M}$ sulfato ferroso/g e de $1110,7 \pm 18,19$ g de fruta/g DPPH, respectivamente. Sendo assim, essa pode ser considerada uma boa fruta para ser consumida com o propósito de auxiliar na redução de radicais livres no organismo. 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 2016
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: NUTRIÇÃO