

Determinação de compostos fenólicos em polpa e amêndoa de macaúba (*Acrocomia aculeata*)

MICHELE CRISTINA VIEIRA (Autor), Catarina Angeli Santos (Co-Autor), isabela Cristina Soares Patrocinio (Co-Autor), Luciana Rodrigues da Cunha (Orientador), Patricia Aparecida Pimenta Pereira (Co-Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

macaúba, compostos fenólicos, antioxidantes

Resumo:

Compostos fenólicos são substâncias decorrentes de metabolismo secundário dos vegetais. São formados em condições de estresse como infecções e ferimentos. Além disso, exercem papel fundamental no crescimento e reprodução. Esses compostos possuem atividade antioxidante uma vez que são capazes de formar radicais intermediários estáveis, impedindo a oxidação. Atuam como doador de hidrogênio ou elétrons, reagindo com os radicais livres. A macaúba (*Acrocomia aculeata*) é uma palmeira encontrado no cerrado brasileiro. Seu fruto é utilizado na alimentação humana e animal pela população que habita estas regiões. Apresenta potencial nutricional significativo devido a sua composição química. Além disso, possui quantidades significativas de compostos bioativos como carotenoides e compostos fenólicos. Diante do exposto, esse estudo teve como objetivo determinar a concentração de compostos fenólicos totais em polpa e amêndoa de macaúba (*Acrocomia aculeata*). Os extratos brutos foram obtidos da polpa e da amêndoa por meio da extração em solução de metanol, etanol e acetona (1:1:1), seguida de rotaevaporação para eliminação total dos solventes à 40°C. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado por meio do método Folin Ciocalteu utilizando o ácido gálico como padrão para curva de calibração. O resultado foi expresso em mg GAE/g de amostra. Para a polpa foram encontrados teores de $0,6705 \pm 0,0293$ mg GAE/g macaúba e para semente o teor foi de $0,1282 \pm 0,001$ mg GAE/g de macaúba. Desta forma, concluiu-se que os teores de compostos fenólicos da polpa foram superiores aos da semente. Apesar de ser classificado como baixo teor de compostos fenólicos, a macaúba apresenta potencial de atividade de compostos bioativos, principalmente aqueles de natureza lipofílica, sendo necessário melhor avaliação de suas características por meio de ensaios específicos.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2017
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS