COMPOSTOS FENÓLICOS EM FARINHA DE SEMENTE DE MELÃO

CAMILA APARECIDA LESSA SOARES (Co-Autor), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Co-Orientador), Silvia Mendonça Vieira (Orientador), ANA CAROLINA DA SILVA (Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

compostos antioxidantes, secagem, melão

Resumo:

O Brasil encontra-se entre os maiores produtores de melão, e por ser um país de clima tropical, o crescimento do fruto é favorecido. O melão (Cucumis melo) é consumido in natura, e também utilizado como ingrediente no processamento de sucos, polpas e geleias. O fruto contém grande quantidade de sementes, que apresentam potencial nutritivo, porém é material de descarte em indústrias de alimentos e até mesmo no consumo doméstico. Alguns compostos naturais encontrados em frutas e vegetais apresentam atividade antioxidante. Entre os mais importantes antioxidantes naturais estão os compostos fenólicos. Os extratos de polpa de diversos melões possuem boas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. No entanto, a avaliação antioxidante em diferentes partes do fruto ainda é limitada. Existem vários métodos utilizados na indústria alimentícia para conservação de alimentos, que garantem sua estabilidade, entre eles, estão àqueles associados à redução da atividade de água, como a secagem. O objetivo deste trabalho foi determinar as melhores condições de secagem para sementes de melão, em diferentes temperaturas (50 ºC, 60 ºC, 70 ºC) e verificar se a temperatura empregada afeta o teor de compostos fenólicos na farinha. As sementes foram lavadas e sanitizadas com NaClO e colocadas nas bandejas do secador com circulação forçada de ar, sendo a temperatura ajustada para secagem até peso constante. Após atingir o teor final de umidade, as sementes foram trituradas, peneiradas e moídas. Dentre as 3 temperaturas de secagem, a que mais preservou os compostos fenólicos foi a de 60 ºC, sendo o teor correspondente de fenólicos de 0,298 mg AGE/g farinha. Entretanto, este não diferiu significativamente do teor encontrado a 50 ºC (0,258 mg AGE/g farinha), mas diferiu da temperatura de 70 ºC, onde não foram encontrados compostos fenólicos nas amostras. Desta forma, sugere-se esta temperatura para a produção de farinha de semente de melão para melhor preservação dos compostos bioativos.

Publicado em:

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