



T0770

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FRUTAS DO CERRADO PARA UTILIZAÇÃO COMO ALIMENTO FUNCIONAL

Tiago Mendes Coroa (Bolsista PIBIC/CNPq e FAPESP) e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O poder e o mecanismo de atuação dos antioxidantes vêm sendo cada vez mais estudados. A ingestão de alimentos com compostos que apresentam essa funcionalidade vem sendo relacionada à diminuição da incidência de doenças como câncer e mal de Parkinson. Os antioxidantes provindos de frutas e vegetais ingeridos, como compostos fenólicos e carotenóides, atuam de forma conjunta com o arsenal antioxidante do organismo eliminando os radicais livres gerados pelos processos metabólicos. O Brasil mantém uma grande biodiversidade de flora, em parte ainda pouco estudada, como é o caso das frutas do Cerrado. Essa pesquisa visa caracterizar as frutas desse ecossistema biologicamente e bioquimicamente, analisando seu potencial antioxidante. Nesse projeto foram feitas diferentes análises para o Pequi (*Caryocar brasiliense Camb.*), Lobeira (*Solanun aff. Lycocarpum St. Hil.*) e Cagaita (*Eugenia dysenterica Mart.*), das quais foram obtidos como melhores resultados os da casca do Pequi, com valores de IC50 para DPPH (avaliação da redução do radical 2,2-difenil-1-picril hidrazil) de $9,44 \pm 0,30$ ug/ml, IC50 para TBA (teste do ácido 2-tiobarbitúrico) de $0,77 \pm 0,062$ ug/ml e $209,37 \pm 3,573$ ug de ácido gálico/ ug de amostra de fenóis totais. Tal avaliação é de suma importância para que essas frutas possam ser identificadas como alimentos funcionais, tendo assim maior importância para a dieta da população local e maior valor comercial.

Antioxidante - Cerrado - Saúde