



Avaliação da capacidade antioxidante de extratos obtidos do juá-de-cipó (*Solanum jussiaei*) utilizando líquidos pressurizados e CO₂ supercrítico.

Heloísa B. Adani*, Ana P. Pereira, Gláucia M. Pastore

Resumo

O *Solanum jussiaei* é um fruto nativo da mata atlântica brasileira, sobre o qual não há relatos na literatura. Sabe-se que os frutos da família *Solanaceae* são ricos em compostos bioativos, aos quais podem estar relacionadas diversas atividades biológicas. Assim, busca-se com esse projeto fornecer dados para trabalhos futuros que possam explorar o fruto tanto do ponto de vista nutricional quanto tecnológico.

Palavras-chave:

Solanacea, compostos bioativos, frutas nativas.

Introdução

O juá-de-cipó (*Solanum jussiaei*) pertence à família *Solanaceae*, a qual é caracterizada pela presença de alcaloides.

Entretanto, estudos recentes vêm demonstrando a importância dos compostos fenólicos presentes em frutas dessa família, como é o caso da fruta-do-lobo (*Solanum lycocarpum*) e do juá-açu (*Solanum oocarpum*). Pereira et al. (2018) caracterizaram os compostos fenólicos presentes nessas duas frutas e verificaram que a capacidade antioxidante de ambas estava diretamente relacionada à presença desses compostos.

Estudos preliminares apontam maior rendimento da extração de compostos bioativos com o emprego de dióxido de carbono supercrítico e de líquidos pressurizados, quando comparada a métodos convencionais.

Portanto, o objetivo desse projeto foi caracterizar o juá-de-cipó quanto a sua composição centesimal e mineral e avaliar o rendimento da extração utilizando dióxido de carbono supercrítico e de líquidos pressurizados

Resultados e Discussão



Figura 1. Juá-de-cipó (*Solanum jussiaei*)

As frações da casca, polpa e sementes foram separadas e liofilizadas durante 48 horas. As amostras liofilizadas foram pesadas e obteve-se o rendimento das frações, sendo o rendimento da polpa 30,25 %, da casca 30,07 % e da semente 7,82 %.

A composição mineral mostrou que o potássio é o mineral de maior concentração nas três frações do fruto, sendo encontrados 526,80 mg/100g na polpa. O cálcio foi o segundo principal mineral, sendo encontrados 27,02 mg/100g na casca. Esses resultados são superiores aos encontrados por Pereira et al. (2018) para o juá-açu (300,73 mg/100g, 8,00 mg/100g, respectivamente).

Tabela 1. Composição centesimal juá-de-cipó

	Polpa	Casca	Semente
Umidade (g/100g)	82,67 ± 0,02	66,72 ± 0,24	68,51 ± 0,39
Cinzas (g/100g)	1,00 ± 0,02	1,32 ± 0,01	0,90 ± 0,14
Proteínas (g/100g)	3,09 ± 0,1	3,87 ± 0,12	5,75 ± 0,16
Açúcares (g/100g)	8,76 ± 0,2	7,02 ± 0,29	5,26 ± 0,06
Lipídeos (g/100g)	0,18 ± 0,02	0,40 ± 0,03	5,28 ± 0,2

Tabela 2. Avaliação do rendimento global da extração do juá-de-cipó em diferentes temperaturas

Temperatura (°C)	Polpa	Casca	Semente
25	31,19 ± 0,18	20,50 ± 0,49	9,93 ± 0,87
50	29,36 ± 2,16	29,07 ± 0,25	11,78 ± 5,38
75	32,53 ± 2,08	29,08 ± 1,79	16,31 ± 1,27

Conclusão

Está sendo finalizada a avaliação dos compostos bioativos e atividade antioxidante nas frações do fruto. Dessa forma, juntamente com os valores obtidos no rendimento, poderá ser determinada a temperatura ótima de extração do juá-de-cipó.

Agradecimentos

Agradeço a doutoranda Ana P. Pereira pelo incentivo e suporte durante o projeto e ao SAE/UNICAMP pela concessão da bolsa.

Pereira, A. P. et al. *Food Research International*. 2018, 111

Paes, J. *Universidade Estadual de Campinas*. 2016