

13^a Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

COMPOSTOS BIOATIVOS DA PALMEIRA JUÇARA DO LITORAL NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

ARAÚJO, Maria Francisca Croda; PRESENTE, Joelmir Grassi; FRAGA, Sara; GOMES, Greizi Lidiana dos Santos
MOURA, Neusa Fernandes
francroda@hotmail.com

Evento: 13^a Mostra da Produção Universitária
Área de conhecimento: Química Orgânica

Palavras-chave: Euterpe Edulis, antocianina, fenólico.

1 INTRODUÇÃO

O manejo dos frutos para obtenção de polpa e de sementes pode ser considerado como importante estratégia de conservação de espécies, das florestas nativas, de preservação do potencial socioeconômico, de segurança alimentar e de geração de renda para as comunidades tradicionais que vivem na Mata Atlântica. O objetivo do trabalho foi determinar a atividade antioxidante, antocianinas, carotenoides totais e os compostos fenólicos dos frutos da palmeira juçara do Litoral Norte do Rio Grande do Sul.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A palmeira *Euterpe edulis Martius* nativa da Mata Atlântica, pertence à família das Arecaceae. A palmeira juçara como é conhecida popularmente está ameaçada de extinção devido à prática indiscriminada do extrativismo do palmito e à redução da área composta pelo bioma Mata Atlântica.

Estudos têm demonstrado que a composição química dos frutos da juçara é muito semelhante a do açaí. Por ser um fruto rico em antocianinas e compostos fenólicos, a juçara apresenta alta atividade antioxidante.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Os frutos foram coletados no município de Maquiné - RS. Os compostos foram extraídos segundo o método de Kim (2003). A atividade antioxidante foi determinada pelo método Brand-Willians (1995) e FRAP pelo método de Rufino (2006), antocianinas por Fuleki & Francis (1968), carotenoides por Rodrigues-Amaya (2001), Fenólicos totais pelo método 9110 da AOAC (1980).

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

O resultado para atividade antioxidante foi de 90,7% de capacidade de sequestro de radicais livres, sendo que o EC₅₀ foi de 26,66 µg/ml de extrato,

13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

para o método FRAP o resultado foi de 133,260 $\mu\text{MFeSO}_4/100\text{g}$ de extrato. Os teores de antocianinas foram de 511,1mg/100g de extrato, o que justifica o elevado teor de fenólicos de 8148,0 mg/100g de extrato. Porém, apresentou baixos teores para carotenoides totais de 0,74 mg/100g de extrato.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos indicam que os frutos da palmeira juçara (*Euterpe edulis Martius*) apresentam elevada concentração de antocianinas e fenólicos, indicando que seu consumo proporciona uma dieta rica em compostos bioativos de importante função antioxidante.

REFERÊNCIAS

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS – AOAC. **Official methods of analysis**, 14.ed. Washington, D. C. 1980.

BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. **Lebensm. Wiss. Technol.**, v. 28, p.25-30,1995.

FULEKI, T.; FRANCIS, F.J. Quantitative methods for anthocyanins: 1. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. **Journal of Food Science**, v. 33, p. 72-77, 1968.

FULEKI, T.; FRANCIS, F.J. Quantitative Methods for anthocyanins: 2. Determination of total anthocyanin and degradation index for cranberries juices. **Journal of Food Science**, v. 33, p. 78-83, 1968.

LIMA, C.P.; CUNICO, M.M.; MIYAZAKI, C.M.S.; MIGUEL, O.G.; CÔCCO, L.C.; YAMAMOTO, C.I.; MIGUEL, M.D.; Conteúdo polifenólico e atividade antioxidante dos frutos da palmeira Juçara (*Euterpe edulis Martius*), **Rev. Bras. Pl. Med.**, Botucatu, v.14, n.2, p. 321-326, 2012.

MENSOR, L. L.; MENEZES, F. S.; LEITÃO, G. G.; REIS, A. S.; SANTOS, T. C.; COUBE, C. S.; LEITÃO, S. G. Screening of Brazilian plant extracts for antioxidant activity by the use of DPPH free radical method. **Phytoterapy Research**, v. 15, p.127-130, 2001.

RODRIGUES-AMAYA, D. B. **A guide to carotenoid analysis in foods**, Washington: ILSI Press, 2001. 45p.

RUFINO, M.S.M.; ALVES, R.E; BRITO, E.S.; MORAIS, A.M.; SAMPAIO, C.G.; PÉREZ-JIMÉNEZ, J; SAURA-CALIXTO, F.D. **Determinação da Atividade Antioxidante Total em Frutas pelo Método de Redução do Ferro (FRAP)** – Metodologia científica. EMBRAPA, Fortaleza, CE. 2006.