

## DETERMINAÇÃO DE BIOATIVOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM MANGAS (*MANGIFERA INDICA L.*) COLETADAS EM GOVERNADOR MANGABEIRA E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS POR ANÁLISE MULTIVARIADA.

Alana Cerqueira Sena/bolsista<sup>1</sup>

Maria Celeste da Silva Sauthier/orientador<sup>2</sup>

Larissa Souza do Carmo/voluntário<sup>3</sup>

Janine Silveira Cassiano<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Instituição Federal Baiano/*Campus* Governador Mangabeira/ lanninha.senna@hotmail.com

<sup>2,3,4</sup>Instituição Federal Baiano/*Campus* Governador Mangabeira/  
maria.sauthier@gm.ifbaiano.edu.br; lary43@outlook.com; janine.cassiano@ifbaiano.edu.br

Este trabalho descreve a determinação de substâncias fenólicas em polpas e cascas de mangas (*Mangifera indica L.*) comercializadas na cidade de Governador Mangabeira-Bahia e região próxima, empregando a espectrofotometria. A manga é uma fruta da família das *Anacardiaceae*, bastante comum no Nordeste, sendo já reconhecido o seu alto teor em substâncias antioxidantes, como os bioativos fenólicos. Para as mangas foram analisadas diferentes frações (casca e polpa) das variedades: Papo de anjo, Rosa e Espada, de diversas origens e formas de cultivo (orgânico e tradicional). O Teor de Polifenóis Totais (TPC) foi avaliado pelo método colorimétrico que emprega o reagente de Folin-Ciocalteu; o ensaio com cloreto de alumínio foi utilizado para determinação do Teor de Flavonoides Totais (TFC). A avaliação exploratória dos resultados obtidos foi principalmente através da Análise de Componentes Principais (PCA) que permitiu a discriminação de grupos de amostras em função da concentração de fenólicos. Considerando-se que existem poucos artigos sobre a composição funcional das mangas consumidas na região, é importante a pesquisa que valoriza estas frutas, incentivando o consumo saudável e o comércio sustentável.

**Palavras-Chave:** Manga; fenólicos; espectrofotometria; análise multivariada.