

DETERMINAÇÃO DA VITAMINA C E ESTUDO *IN VITRO* DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE 10 FRUTAS NATIVAS E EXÓTICAS BRASILEIRAS USANDO DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO

Adrielle Garcia dos Santos¹

Laiza Oliveira de Freitas¹

Suyare Araújo Ramalho²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
E-mail: adrielegarcia26@gmail.com; laizadefreitas11@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
E-mail: suyare.ramalho@ifbaiano.edu.br

A evidência epidemiológica aponta cada vez mais para o consumo de frutas como forma preventiva a fim de gerenciar os estágios iniciais de doenças crônicas. Acredita-se que os antioxidantes, principalmente os compostos fenólicos, vitamina C e carotenóides, naturalmente encontrados em frutas, vegetais e grãos, são os responsáveis por promover o efeito quimioprotetor contra o estresse oxidativo. Nesse contexto, o presente trabalho teve como meta estudar a atividade antioxidante, teor de compostos fenólicos e teor de ácido ascórbico em extratos etanólicos de frutas, visando aplicações destes extratos nos setores farmacêuticos, alimentícios e de cosméticos. Inicialmente, foram elaborados extratos etanólicos a 70% com polpa, casca e semente de 11 frutos: Jamelão (*Syzygium cumini*); caqui (*Diospyros kaki L.*); jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*); uva vermelha (*Vitis vinifera L.*); uva roxa (*Euterpe edulis L.*), ameixa (*Prunus domestica*); pitanga (*Eugenia uniflora L.*); caju (*Anacardium occidentale*); acerola (*Malpighia emarginata*); açai (*Euterpe oleracea*) e mangaba (*Hancornia speciosa*) para a determinação da atividade antioxidante medida pelo radical DPPH• em espectrofotometria a 517nm, o teor de compostos fenólicos quantificados por espectrofotometria a 725nm e a quantificação do ácido ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência acoplada com Detector de Arranjos de Diodos (CLAE-DAD), no comprimento de onda de 254 nm. Os resultados mostraram que as frutas apresentaram elevado teor de ácido ascórbico (0,001 a 22,78 mg/g) e expressiva atividade antioxidante nas polpas de jamelão (90,32%), pitanga (92,50%), acerola (92,76%) e mangaba (95,71%), como também, na casca de caju (93,33%) e sementes de acerola (93,86%). Os resultados obtidos pelas frutas vermelhas (pitanga, acerola, uva vermelha e caju), caqui e mangaba apresentaram alto teor de fenólicos totais, com destaque para suas sementes. Estes dados podem contribuir para o controle nas primeiras fases de doenças crônicas e servem de referência para estudos bioquímicos e clínicos com outros resíduos de frutas tropicais.

Palavras-Chave: Ácido Ascórbico; Mangaba; frutas vermelhas; Compostos Fenólicos.