

## AVALIAÇÃO DO PERFIL DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM SUCOS DE CAJU E SEUS RESPECTIVOS FERMENTADOS

JANAINA S. LEITE (IC)<sup>1</sup>, IVANILTON A. NERY (PQ)<sup>1\*</sup>, HUGO A. MELO (TM)<sup>1</sup>, VICTOR T. DA SILVA (TM)<sup>1</sup>  
GUSTAVO ADOLFO S. PINTO (PQ)<sup>2</sup>

(\*ivanilton.nery@ifrj.edu.br)

1 – IFRJ Unidade Nilópolis, Laboratório de Bioquímica, Nilópolis - RJ

2 – EMBRAPA Agroindústria Tropical, Fortaleza - CE

Caju, Fermentação, atividade antioxidante

### Introdução

O desenvolvimento e a absorção da tecnologia de fabricação de sucos e fermentados com propriedades antioxidantes tornarão possível novos segmentos na indústria brasileira de bebidas com volumes de produção muito maiores. Levantamentos estatísticos atuais revelam números crescentes de consumo de bebidas, tanto per capita quanto global. Esses valores são mais expressivos quando se referem às bebidas obtidas de frutas, por se constituírem de fontes fundamentais de vitaminas, fitonutrientes (compostos fitoquímicos) e minerais para a dieta humana, além de seus atrativos sabores. O efeito protetor exercido por estes alimentos tem sido atribuído à presença de fitoquímicos com ação antioxidante<sup>1</sup>. O consumo de sucos e fermentados de frutas no Brasil encontra-se em plena expansão em todas as regiões: o Brasil possui mais de 20 pólos de fruticultura distribuídos nas Regiões Norte (Amazônia), Sul (frutas de clima temperado) e Nordeste (culturas irrigadas no Semi-Árido). Várias frutas dessas regiões apresentam composição em aroma e compostos funcionais de grande valor, particularmente as frutas ricas em antioxidantes naturais, como carotenóides, polifenóis e ácido ascórbico.

O presente trabalho tem o objetivo de comparar as atividades antioxidantes de sucos de pedúnculos de cajus oriundos de cajueiros clonados fornecidos pela EMBRAPA Agroindústria Tropical (Fortaleza, CE), de seus respectivos fermentados e de uma marca de fermentado comercial por avaliação do decaimento do radical DPPH<sup>2</sup>.

### Resultados e Discussão

De acordo com a metodologia aplicada percebe-se atividade antioxidante dos fermentados dos sucos BRS 189 e CCP 09 apresentaram um aumento em relação aos seus sucos. Porém, foi observado que a o perfil de atividade antioxidante dos fermentados em relação aos sucos correspondentes dependerá da variedade do clone do caju, logo se pode afirmar que todos os fermentados teriam uma atividade

diretamente melhor que o suco, como pode ser observado em relação ao suco CCP 76 em relação ao seu fermentado. Observa-se, porém, que os sucos oriundos dos cajueiros clonados e seus respectivos fermentados obtiveram maior atividade antioxidante em relação ao Fermentado Comercial.

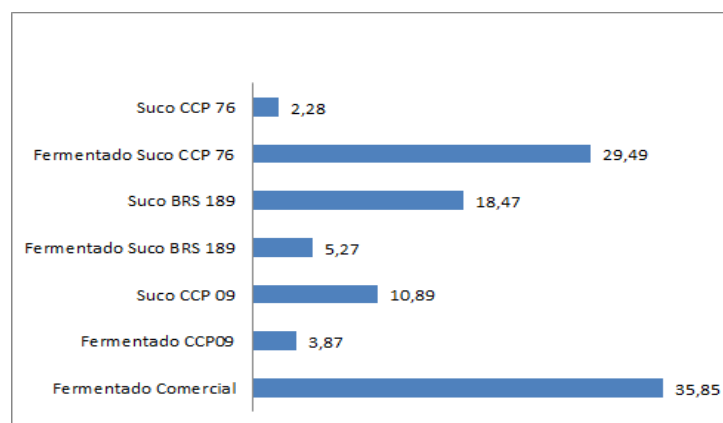


Figura1. Perfil comparativo de atividade antioxidante por DPPH (IC-50) dos sucos de os e ao fermentado comercial.

### Conclusões

Através destes estudos realizados em nosso laboratório, torna-se notório o fato de que os sucos dos clones de caju e seus respectivos fermentados tem maior atividade antioxidante ao se comparar com o Fermentado Comercial.

### Agradecimentos

IFRJ Nilópolis e EMBRAPA Agroindústria Tropical (Fortaleza-CE).

<sup>1</sup> RICE-EVANS, C.A.; MILLER, N.J.; PAGANGA, G. Antioxidant properties of phenolic compounds. *Trends Plant Sci.*, Oxford, v.4, p.304-309, 1997.

<sup>2</sup> BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSET, C. Use of free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensm-Wiss. Technol.*, London, v.28, p.25-30, 1995.