

## Avaliação da atividade antioxidante de diferentes partes da Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* Berg.)

Larissa C. de Rezende<sup>1\*</sup> (PG), Bruno O. Moreira<sup>1</sup> (PG), Daiara C. Soares<sup>2</sup> (IC), Jorge M. David<sup>1</sup> (PQ), Juceni P. David<sup>2</sup> (PQ).  
\* laricavalcante@yahoo.com.br

<sup>1</sup>Instituto de Química, <sup>2</sup>Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador-Ba.

Palavras Chave: Atividade Antioxidante, DPPH,  $\beta$ -caroteno Jabuticaba.

### Introdução

A inclusão de frutas e seus produtos na dieta é uma recomendação nutricional relacionada à saúde tendo em vista que estes alimentos fornecem quantidades apreciáveis de vitaminas, minerais e fibras. Estudos têm mostrado que o crescente consumo de frutas e vegetais, está associado com proteção contra várias doenças incluindo vários tipos de câncer, doenças cardiovasculares e outras doenças crônicas. Os efeitos de proteção das frutas e vegetais são atribuídos à ocorrência de antioxidantes, particularmente compostos fenólicos, carotenóides, antocianinas e tocoferóis.

A jabuticabeira é uma planta nativa do Brasil, pertence à família Myrtaceae, podendo ser encontrada desde o Estado do Pará até o Rio Grande do Sul, mas é nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo que ocorrem as maiores produções.

A jabuticaba (*Myrciaria cauliflora* Berg.) é um fruto tropical de alto valor nutricional, pois possui alto teor de carboidratos, fibras, vitaminas, flavonóides e carotenóides e, ainda, sais minerais como ferro, cálcio e fósforo, apresentando, portanto grande potencial para a complementação da alimentação humana<sup>2</sup>.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante da: casca, suco e polpa da jabuticaba, através do método do sequestro do radical livre DPPH<sup>3</sup> e do teste de inibição da auto-oxidação do  $\beta$ -caroteno<sup>3</sup>.

### Resultados e Discussão

Frutos da jabuticaba maduros foram adquiridos em feiras livres de Feira de Santana, Bahia, e posteriormente processados e separados em suco, polpa e casca. Em seguida foram preparados os extratos destas partes da jabuticaba, utilizando-se 5,0 g de cada amostra e 50 mL de uma solução etanólica 60%. A avaliação da atividade antioxidante das amostras foi realizada através dos testes do DPPH e do sistema  $\beta$ -caroteno/ácido linoléico.

Análise dos dados obtidos e o cálculo do CE<sub>50</sub> indicaram que a atividade antioxidante da casca de jabuticaba apresentou resultados mais significativos do que os do suco e a polpa (Figuras 1 e 2).

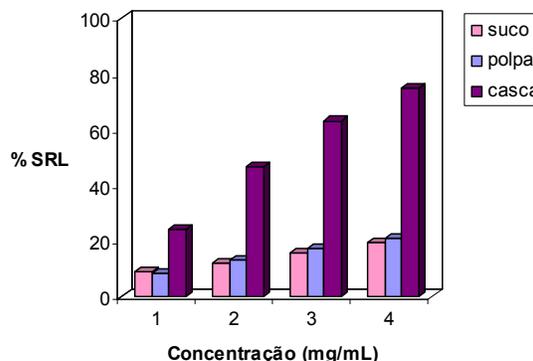


Figura 1. Comparação entre os percentuais de sequestro de radicais livres (% SRL) do suco, polpa e casca da jabuticaba, através do método do DPPH.

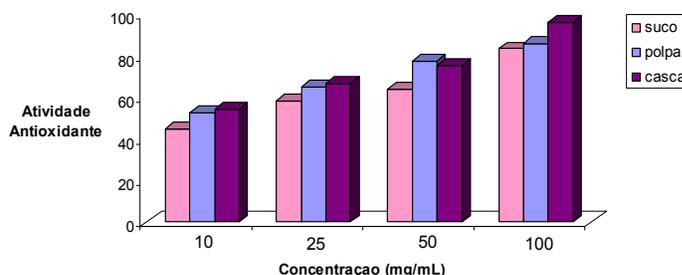


Figura 2. Comparação da atividade antioxidante do suco, polpa e casca da jabuticaba, através do teste de inibição da auto-oxidação do  $\beta$ -caroteno.

### Conclusões

A alta atividade antioxidante da casca da jabuticaba pode ser explicada pela elevada quantidade de antocianinas encontradas nesta parte do fruto. As antocianinas são responsáveis pela intensa coloração roxa da casca desse fruto.

### Agradecimentos

Ao CNPq/FAPESB/Pronex pelo apoio financeiro e bolsas.

<sup>1</sup>Ascheri, D. P. R.; Ascheri, J. L. R.; Carvalho, C. W. P. de. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, 2006, 26, 4, 897.

<sup>2</sup>Ascheri, D. P. R.; Andrade, C. T.; Carvalho, C. W. P.; Ascheri, J. L. R.. *Ciênc. Tecnol. Aliment.* 2006, 26, 2, 325.

<sup>3</sup>J. M. Duarte-Almeida *et al.*, *Ciênc. Tecnol. Aliment.* 2006, 26, 446.