

## **AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FRUTAS REGIONAIS EM DISTINTOS MODELOS *IN VITRO***

ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA (CRN/5: 7675)<sup>1</sup>

BRUNA PINHEIRO ARAGÃO (CRN/4: 15100749)<sup>1</sup>

DANIEL ALVES DE SOUZA<sup>1</sup>

JOSIANE RODRIGUES DE BARROS (CRN/5: 7666)<sup>1</sup>

LAYANNE NASCIMENTO FRAGA (CRN/5: 9154/P)<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil. [karol\\_olyveira@outlook.com](mailto:karol_olyveira@outlook.com)

**INTRODUÇÃO:** É notório que nos últimos anos o consumo de frutas na alimentação humana tem deixado de ser apenas um prazer para tornar-se prioridade, face à preocupação com o bem estar e vários benefícios à saúde que estes alimentos podem propiciar. Tais efeitos têm sido atribuídos à presença de compostos bioativos, que dentre outros efeitos, compreende a ação antioxidante.

**OBJETIVO:** Avaliar o potencial antioxidante de frutas tropicais/regionais (caju, mangaba, jenipapo e sapota) em sistemas antioxidantes *in vitro* distintos. **METODOLOGIA:** As polpas das frutas foram separadas de sementes e cascas e, liofilizadas para obtenção de extratos aquoso (EAq), etanólico (EEtOH) e metanólico (EMeOH). Foi determinado o conteúdo de fenólicos totais para cada extrato utilizando o reagente Folin Ciocalteu e avaliada a atividade antioxidante pelos sistemas modelo: varredura do radical DPPH e capacidade de redução do ferro (FRAP). Cada determinação foi feita em triplicata, sendo realizada análise estatística Anova, seguido de Teste Tukey ( $p < 0,05$ ), utilizando o software Assistat. **RESULTADOS:** O caju, a mangaba e o jenipapo foram os que apresentaram maior conteúdo de fenólicos totais ( $p < 0,05$ ), variando de 3,4 a 7,7 mg/g de fruta liofilizada no EAq, 9,0 a 12,0 mg/g de fruta liofilizada no EEtOH e 9,5 a 12,6 mg/g de fruta liofilizada no EMeOH. Considerando a capacidade antioxidante, caju, mangaba e jenipapo demonstraram atividade efetiva na doação de hidrogênio ao radical DPPH, sendo que o caju destacou-se por apresentar valores de IC<sub>50</sub> menores ( $p < 0,05$ ), (0,13 mg EEtOH, 0,21 mg EMeOH e 0,26 mg EAq,) comparando com os demais, que variaram entre 0,43 mg a 12,2 mg. Quanto ao FRAP, todos os extratos foram eficazes na redução do Fe<sup>3+</sup>. **CONCLUSÃO:** Os extratos aquoso e hidroalcoólicos de caju, jenipapo e mangaba apresentaram teores consideráveis de compostos fenólicos com expressiva atividade antioxidante. Em destaque, o caju, o jenipapo e a mangaba compreenderam maior atividade antioxidante, evidenciando que os compostos fenólicos presentes nestas frutas contribuem significativamente na atividade antioxidante, assim sendo, tais frutas podem ser consideradas fontes naturais dessas substâncias, as quais poderão trazer benefícios à saúde de indivíduos.

**Palavras-Chave:** Frutas, compostos fenólicos e antioxidantes.