

## ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTOS DO CERRADO: ESTUDOS PRELIMINARES

Pedro Henrique Simas<sup>1</sup>; Euclésio Simionatto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Curso de Química da UEMS, Unidade Universitária de Naviraí; E-mail: [pedro.hsimas@hotmail.com](mailto:pedro.hsimas@hotmail.com)

<sup>2</sup>Professor(a) do curso de Química da UEMS, Unidade Universitária de Naviraí; E-mail: [eusimionatto@yahoo.com.br](mailto:eusimionatto@yahoo.com.br)

Existe grande diversidade de produtos derivados de frutos e constante inserção de produtos no mercado, sendo muitas vezes, ainda não devidamente pesquisados com respeito às suas propriedades e atividades benéficas à saúde. Pantanal e Cerrado, biomas existentes no Estado MS, ricos em biodiversidade, representam um grande potencial de exploração para a obtenção de produtos vegetais úteis. Muitos frutos se destacam como fontes de antioxidantes naturais. Entretanto, teores destes fitoquímicos são influenciados por fatores genéticos, variedade, condições climáticas e edáficas. Alguns frutos podem potencialmente conter maior teor de compostos antioxidantes nos resíduos (pele, cascas e sementes) do que na polpa, ou ainda o perfil dos fitoquímicos ser diferenciado nestas partes. No presente trabalho investigou-se o rendimento e atividade antioxidante do extrato etanólico de frutos de três espécies encontradas em MS, *Bixa orellana* (urucum), *Inga laurina* (ingá do cerrado), *Schinus molle* (arroeira mansa). Este material teve cascas, sementes e polpas separadas e seus extratos obtidos por maceração em etanol. Os extratos etanólicos brutos foram analisados separadamente quanto ao seu potencial antioxidante, podendo-se identificar qual parte apresenta maior potencial de inibição de radicais livres frente DPPH. Os rendimentos obtidos foram: 3,03% para cascas de *Bixa orellana*, 4,29% para sementes de *Bixa orellana*, 1,12% para cascas de *Inga laurina* Willd, 10,97% para polpa de *Inga laurina* Willd e 25,52% para frutos de *Schinus molle*. A atividade antioxidante foi avaliada por comparação com o padrão quercetina, através da intensidade de coloração produzida após 30 minutos da vaporização da solução 0,2% de DPPH.

Palavras Chave: frutos, Cerrado, antioxidantes, DPPH