

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CASTANHA DE BARU E PEQUI

BRITO, Mariana Aparecida¹ (britomati12@gmail.com); **FEGADOLI, Fernanda Pereira**² (fegadolifernanda@gmail.com); **SILVA, Gabrielli Barros**³ (gabrielliuems@gmail.com); **BENEDETTI, Silvia**⁴ (silviabene@gmail.com).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

³Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

⁴Docente do curso de Graduação de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

O Brasil é um dos três maiores produtores mundiais de frutas e o Cerrado destaca-se pela riqueza de sua biodiversidade, devido à sua grande extensão territorial. Os frutos típicos dessa região, tais como o baru e pequi, apresentam elevado valor nutricional, podendo ser utilizados em sucos, sorvetes, doces entre outros. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição centesimal, os compostos fenólicos e a atividade antioxidante das castanhas de baru e pequi, visando seu aproveitamento na elaboração de novos produtos alimentícios. Inicialmente, os frutos foram selecionados, lavados e sanitizados, descascados e despulpados para a obtenção das castanhas, que foram acondicionadas e armazenadas em freezer a aproximadamente -18 °C até a realização das análises. A polpa e a casca também foram armazenadas para posterior realização das análises. Para caracterização das castanhas de baru e pequi, foram realizadas as análises físico-químicas de umidade, cinzas, fibra totais, proteínas, lipídios, pH, acidez titulável, compostos fenólicos e capacidade antioxidante pelo método DPPH, e os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey (5% de significância). A partir dos resultados obtidos, pode-se observar que o valor proteico de ambas as castanhas não teve diferença significativa. Já os teores de lipídeos e fibras totais da castanha de pequi foram significativamente maiores que os do baru. Com relação ao pH, a castanha de baru teve resultado maior, enquanto a acidez foi estatisticamente igual para ambas as amostras. O conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante foi significativamente maior para a castanha do pequi. Dessa forma, pode-se concluir que ambas as castanhas possuem o mesmo valor proteico, porém a castanha de pequi apresentou maior conteúdo de lipídeos, fibras, compostos fenólicos e capacidade antioxidante, sendo nutricionalmente ricas para serem consumidas *in natura* ou usadas na elaboração de outros produtos alimentícios.

Palavras-chave: frutos do Cerrado; composição centesimal; atividade antioxidante.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Iniciação Científica (UEMS/CNPq) pela concessão da bolsa.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico