EXTRATO ALCOÓLICO DOS FRUTOS DE *SCHINUS MOLLE*: ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E AVALIAÇÃO DA AÇÃO COMO INIBIDOR DA OXIDAÇÃO LIPÍDICA EM ÓLEOS VEGETAIS.

ALMEIDA, Layane Góis[1] (layanegoiss@gmail.com); **SANTOS, Luciano Soares**[1] (lucianosoares199@gmai.com); **ROSA, Marciane Silva**[1] (marcianesr7q@gmail.com); **ALVES, Mariana Melo**[2] (mdemeloalves@gmail.com); **SIMIONATTO, Euclésio** [3] (euclesio@uems.br);

[1]Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;
[2]Discente do Programa de Pós-Graduação em Recursos Naturais da UEMS – Naviraí;
[3]Docente do curso de Química da UEMS – Naviraí.

Com as suas composições químicas inerentes, os óleos vegetais sofrem deterioração oxidativa durante a fritura e armazenamento, resultando na geração de radicais livres, bem como em produtos de degradação lipídica e na deterioração da qualidade. Uma tendência recente na busca de antioxidantes naturais é a aplicação de extratos polifenólicos de várias partes das plantas. Embora existam vários relatórios sobre as atividades antioxidantes dos extratos de plantas e seus componentes polifenólicos em óleo vegetal em condições oxidativas. A espécie *Schinus molle L.* (Anacardiaceae), popularmente conhecida como aroeira branca ou aroeira mansa, é uma espécie nativa do sul do Brasil. A utilização potencial do extrato alcoólico dos frutos da *Schinus molle*, poderá com sua ação antioxidante fornecer proteção contra a degradação termooxidativa assim inibindo a oxidação lipídica dos óleos vegetais. Este projeto teve como objetivo, obter o extrato alcoólico dos frutos da *schinus molle*, para se medir a atividade antioxidante para se observar potencial inibição de oxidação lipídica de óleos vegetais, através de análises. Os frutos da *Schinus molle* (Anacardiaceae) foram coletados entre os dias 25/11/2018 até 03/12/2018 em pontos e horários diferentes da cidade de Naviraí/MS. Os frutos apresentam formas arredondadas e cores que variaram entre o amarelo, vermelho e marrom, foram coletados aproximadamente 1,56kg de frutos onde foram retiradas as folhas e galhos. Posteriormente foram triturados em liquidificador até obter a quebra das sementes que se encontravam no fruto. Para a obtenção do extrato alcoólico foram utilizados 200g dos frutos triturados, 350ml de Álcool etílico e 150ml de água, onde foram colocados em um recipiente, após 24h de descanso o líquido foi filtrado e armazenado em frasco adequado sob refrigeração, o mosto que restou da filtração foi adicionado a mais 350mL de álcool etílico e 150mL de agúa para obtenção de outra solução, assim sendo realizado esse procedimento por mais vezes. Posteriormente as soluções foram misturadas e assim retirados 30mL que foram acondicionados em placa para a consequente evaporação do álcool para a obtenção do extrato, assim acondicionados e utilizados par as análises de fenóis totais, DPPH, estudo de estabilidade oxidativa, e análise quantitativa da atividade antioxidante. Onde através de gráficos e comparação os resultados foram positivos assim concluindo como inibidor de oxidação lipídica em óleos vegetais, podendo assim concluir com resultados prévios bom desempenho para posterior aplicação.

Palavras-chave: degradação, análises, inibição.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), CNPQ, UEMS.