

**AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA DE BUTIÁ**

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

NUNES, Mirella Macedo1 ([mirelllamni@hotmail.com](mailto:mirelllamni@hotmail.com)); BENEDETTI, Silvia2 (silviabene@uems.br)

1 Bolsista PIBIC do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

2 Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O butiá (*Butia capitata*) é um fruto típico da região sul do Brasil, e é considerado um fruto de sabor marcante devido às suas características de cor, sabor e textura. Pertence àa família Arecaceae, com uma árvore de até 6 metros, considerada uma palmeira, de folhas longas, pinadas, com caules longos. Seu fruto é rico em vitaminas A, C e beta-caroteno, rico em antioxidantes através de estudos realizados, e um teor de catequina elevado. Esse projeto teve como objetivo analisar a atividade antioxidante e quantificar os compostos fenólicos totais do butiá. O experimento foi realizado na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, unidade de Naviraí (UEMS/AAAUN) no laboratório de Química. A atividade antioxidante foi determinada pelo método DPPH e quantificação de compostos fenólicos totais pelo método Folin-Ciocalteu. Para extração dos compostos utilizou-se 2 g de polpa de butiá e solução extratora de metanol 70%, a extração foi realizada por quatro vezes na mesma amostra. Os resultados mostraram que o fruto de butiá apresentou concentração de compostos fenólicos totais de 305,78 mg GAE.100 g-1 e atividade antioxidantes 7,59 µM Trolox.g-1 . Esse alto valor de compostos fenólicos pode contribuir no aumento da ingestão de antioxidantes na alimentação, uma vez foi estimada uma ingestão diária em torno de 0,15 e 1 g/dia. Os compostos fenólicos representam os fitoquímicos presentes em maior quantidade nas amêndoas de frutos de butiá. Já a atividade antioxidante apresentou valor baixo comparado a outros trabalhos. Isso pode der ocorrido devido à degradação desses compostos durante o período de armazenamento. Diversos estudos evidenciam que para aumentar a capacidade de defesa do sistema antioxidante, é necessário o consumo de alimentos que contenham substâncias com capacidade antioxidante, de forma que uma alimentação com hortaliças, frutas, grãos e cereais integrais possam fornecer nutrientes e compostos bioativos que irão atuar em conjunto com os antioxidantes enzimáticos a fim de minimizar os efeitos prejudiciais provocados pelo estresse oxidativo. Os antioxidantes que contêm um grupamento fenólico são os mais importantes nos alimentos e são chamados de antioxidantes primários. Existe uma categoria em que estão os antioxidantes naturais, e neles se encontram antocianinas, flavonoides que são pigmentos apenas encontrados em vegetais. Pode-se concluir que este fruto apresenta grande potencial de aproveitamento, podendo ser utilizado na elaboração de doces, geleias e sucos.

**PALAVRAS-CHAVE:** fenólicos, radicais livres, aproveitamento.

**AGRADECIMENTOS:** à UEMS pela concessão da bolsa PIBIC.