

RESUMO

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Jéssyca S. Silva<sup>a\*</sup>

Laisa G. Dias<sup>a</sup>

Lismaíra G. C. Garcia<sup>a</sup>

Ana Lázara M. de Oliveira<sup>b</sup>

Ladyslène C. Paula<sup>c</sup>

Monik M. M. da Silva<sup>a</sup>

Edson P. da Silva<sup>a</sup>

Clarissa Damiani<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Universidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

<sup>b</sup>Universidade Federal de Lavras (UFLA), pós-graduação Lato Sensu.

<sup>c</sup>Universidade Federal de Goiás (UFG), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, ICB II

\* Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia, Rodovia Goiânia/Nova Veneza, Km 0, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.690-900. E-mail: jessycarv89@hotmail.com. Telefone: +55(64)9244-5120.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS  
FARMACÊUTICAS DO BRASIL  
CENTRAL

**Introdução e objetivos:** Entre os frutos nativos do Cerrado, destaca-se a cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.), que apresenta coloração amarelo-claro, polpa com sabor agradável e levemente ácida<sup>1</sup>. Os antioxidantes são definidos como substâncias químicas que são capazes de inibir ou retardar as reações de oxidação. Este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante de três diferentes extratos (aquoso, etéreo e etanólico) de Cagaita (*Eugenia Dysenterica*) em 10, 18, 27 e 34 dias após a antese. **Metodologia:** O potencial antioxidante foi determinado pelo método espectrofotométrico de DPPH<sup>2,3</sup> (2,2 difenil-1-picrilhidrazil). O grau de descoloração do radical DPPH, a 517 nm pela ação dos antioxidantes, foi medido nos extratos, com concentração de 0,2 mg.mL<sup>-1</sup> e os resultados expressos em % de descoloração (média±DP(CV)). **Resultados e discussão:** Os resultados mostraram que durante o desenvolvimento da cagaita no extrato aquoso a descoloração teve maior média de 40,33±1,6(3,98)% para o 10º dia após antese, sendo que este valor teve redução durante todos os tempos até o 27º dia após antese (sendo 26,92±0,16(0,58)% aos 18, 24,22±0,5(2,35)% aos 27 e 27,02±0,44(1,63)% aos 34 dias). No extrato etéreo observou-se uma redução da atividade antioxidante do 10º ao 27º dia após antese, sendo que no 34º dia foi observada a maior média de descoloração com 27,94±1,67(5,98)% (21,65±2,26(10,42)%, 17,40±0,90(5,15)% e 16,86±1,31(7,77)%, aos 10, 18 e 27 dias, respectivamente). Para o extrato etanólico o 10º dia após antese apresentou maior média de descoloração com 65±3,63(5,59)%, houve também uma redução da atividade antioxidante do 10º dia até o 27º dia após antese. **Conclusões:** Por meio dos resultados obtidos, conclui-se que o extrato etanólico da cagaita durante os dias de desenvolvimento estudados possui a melhor atividade antioxidante com 10 dias após a antese.

**Palavras-Chave:** Cagaita, antioxidantes, DPPH.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE  
GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-  
GRADUAÇÃO  
Endereço: BR-153 – Quadra Área  
75.132-903 – Anápolis –  
revista.prp@ueg.br

Coordenação:  
GERÊNCIA DE PESQUISA  
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

<sup>1</sup>CARDOSO L. M., Martino HSD, Moreira AVB, Ribeiro SMR, Pinheiro-Sant'Ana HM. Cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) of the Cerrado of Minas Gerais, Brazil: physical and chemical characterization, carotenoids and vitamins. **Food Research International**. 2011;44(7):2151-4.

<sup>2</sup>BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. **Food Science and Technology**, v.28, p.25-30. 1995.

<sup>3</sup>BORGUINI, R. G. **Avaliação do potencial antioxidante e de algumas características físico-químicas do tomate (*Lycopersicon esculentum*) orgânico em comparação ao convencional**. 2006. Tese de doutorado -Faculdade de Saúde Pública / USP, São Paulo, 2006