

Katiúcia A. Amorim^{a*}

Ana Lázara M. de Oliveira^b

Ellen C. S. Vieira^c

Lismaíra G. C. Garcia^c

Láisa G. Dias^c

Ladyslène C. de Paula^d

Daniela W. Ortiz^c

Clarissa Damiani^c

^a Universidade Federal de Goiás (UFG), Faculdade de Nutrição.

^b Universidade Federal de Lavras (UFLA), Pós-Graduação Lato Senso.

^c Universidade Federal de Goiás (UFG), Faculdade de Agronomia.

^d Universidade Federal de Goiás (UFG), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, ICB II

*Autor para correspondência: Rua 8, n. 512, centro, Ceres - Go. 73.000-000.

E-mail:

kati_amorimm@hotmail.com.

Telefone: +55(62)8626-0609.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS
FARMACÊUTICAS DO BRASIL
CENTRAL

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.

Introdução e objetivos: A lichia (*Litchi chinensis*) é um fruto tropical de casca grossa e rugosa, sua casca representa cerca de 20% do peso do fruto fresco e costuma ser descartada pela indústria e pelos consumidores, apesar de apresentar quantidades significativas de compostos fenólicos, potentes antioxidantes. Deste modo o objetivo do estudo foi avaliar a atividade antioxidante da casca de lichia em diferentes extratos. **Metodologia:** Para o experimento, foram utilizadas cascas de lichia congeladas a -18°C , até o momento das análises. A atividade antioxidante foi realizada pelo método do DPPH¹ (2,2 difenil-1-picrilhidrazil) e foram utilizados extratos etéreo, etanólico e aquoso. Os resultados foram expressos em % de descoloração do radical DPPH em média \pm desvio padrão (CV), pela ação dos antioxidantes. **Resultados e discussões:** Os extratos etéreo, etanólico e aquoso exibiram $17,43 \pm 1,60$ (9,16)%, $18,40 \pm 1,78$ (9,67)% e $20,75 \pm 1,42$ (6,87)% respectivamente, de proteção contra a oxidação. Foi possível observar que a casca da lichia apresentou valores significativos de potencial antioxidante e que o extrato aquoso obteve melhores resultados quando comparado aos outros. Esses se mostram bons resultados, uma vez que é maior ao encontrado por Silva; Vendruscolo; Toralles. (2011)² ao analisarem a capacidade antioxidante de diferentes frutas produzidas na região sul do RS, como amora, morango e mirlito, consideradas fontes de antioxidantes. Um estudo feito por CRUZ (2014)³ comparando casca, polpa e semente da lichia observou que a casca obteve a maior atividade antioxidante, podendo está ser utilizada como fonte de antioxidante. **Conclusões:** A casca da lichia apresentou uma considerável atividade antioxidante, podendo ser utilizada para exploração destes compostos.

Palavras-Chave: Litchi chinensis; DPPH; propriedade antioxidante.

¹ BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M.E.; BERSER, C. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. **LWT – Food Science and Technology**, London, v.28, n.1, p.25-30, 1995.

² SILVA, R.; VENDRUSCOLO, S.L.; TORALLES, R.P. Avaliação da capacidade antioxidante em frutas produzidas na região sul do RS. **Ver. Brasileira de Agrotecnologia**, Pelotas, v.17, n 3/4, p.398-400, 2011.

³ CRUZ, R. G. **Atividade antioxidante de extratos vegetais: estudo das condições de extração e aplicação em sistema lipídico**. 2014. 98f. Dissertação (Mestre em Ciências e Tecnologia de Alimentos) – Escola superior de Agricultura, Universidade de São Paulo, 2014.