

Láisa G. Dias^{a*}

Jéssyca S. Silva^a

Thays L. L. e Silva^a

Ladyslene C. de Paula^b

Ellen C. S. Vieira^a

Monik M. M. da Silva^a

Edson P. da Silva^a

Clarissa Damiani^a

^aUniversidade Federal de Goiás
(UFG), Escola de Agronomia.

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

*Autor para correspondência:
Departamento de Engenharia de
Alimentos, Escola de Agronomia –
Universidade Federal de Goiás,
Rodovia Nova Veneza, Km 0 – Caixa
Postal 131, Goiânia, Goiás, Brasil.
74.690-900. E-mail:
laisa.ufg@gmail.com. Telefone:
+55(62)9193-2923.



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.

RESUMO

O Centro-Oeste é dominado pelo bioma Cerrado, no qual possui diversas espécies frutíferas nativas, dentre elas, a cagaiteira. A cagaiteira cujo fruto é a cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) pertence à família das Mirtáceas, seus frutos são ligeiramente ácidos de cor amarelo-clara. Na maioria dos vegetais, os compostos fenólicos constituem os antioxidantes mais abundantes¹, desempenhando papel importante nos processos de inibição do risco das doenças cardiovasculares e atuando sobre o estresse oxidativo². Desta forma, este trabalho teve como objetivo quantificar o teor de compostos fenólicos presentes na cagaita, através dos extratos etéreo, etanólico e aquoso. Os frutos foram coletados no município de Abadia-GO, e as análises foram realizadas na Faculdade de Farmácia/UFG. O teor de compostos fenólicos, nos três extratos foram determinados em espectrofotômetro, a 750 nm, utilizando o reagente Folin-Ciocalteu, segundo Waterhouse (2002). A quantificação foi baseada no estabelecimento da curva padrão de ácido gálico (EAG), na faixa de 5 a 50 mg.L⁻¹. Os resultados foram expressos em mg de (EAG)/100g de amostra. Nos três extratos foram avaliados os teores de compostos fenólicos na cagaita verde (colhida 10 dias após antese) e na cagaita madura (37 dias após antese). No extrato etéreo a quantidade de compostos fenólicos aumentou 11,398 mg de (EAG)/100g de amostra do fruto verde para o maduro. Já nos extratos etanólico e aquoso, os compostos fenólicos tiveram redução de 17,934 e 14,204 mg de (EAG)/100g de amostra, porém o extrato etanólico extraiu a maior quantidade de compostos fenólicos, 382,178 mg de (EAG)/100g de amostra. Conclui-se que a cagaita apresenta satisfatória quantidade de compostos fenólicos quando o fruto ainda está verde, visto que o extrato etanólico extraiu maior quantidade deste composto com o fruto colhido com 10 dias.

Palavras-Chave: compostos fenólicos; cagaita; frutos do cerrado.

¹EVERETTE, J. D.; BRYANT, Q. M.; GREEN, A. M.; ABBEY, Y. A.; WANGILA, G. W.; WALKER, R. B. Thorough study of reactivity of various compound classes toward the Folin-Ciocalteu reagent. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Washington, v. 58, p. 8.139-8.144, 2010.

²IMEH. U.; KHOKHAR. S. Distribution of Conjugated and Free Phenols in Fruits: Antioxidant Activity and Cultivar Variations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Washington, v. 50, p. 6.301- 6.306, 2002.