

Thays Lorrayne L. e Silva<sup>a\*</sup>

Vânia M. Alves<sup>a</sup>

Daniela W. Ortiz<sup>a</sup>

Lismaíra G. C. Garcia<sup>a</sup>

Ladyslène C. de Paula<sup>b</sup>

Ana Lázara M. de Oliveira<sup>c</sup>

Letícia F. de Oliveira<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 Goiás (UFG), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, ICB II

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

\*Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia - Rodovia Goiânia / Nova Veneza, Km 0 - Caixa Postal 131, CEP 74690-900, Goiânia, GO, Brasil, E-mail: thays\_lorrayne@hotmail.com. Telefone: +55(62)3521-1616.



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 pupunheira (*Bactris gasipaes* Kunth), é uma palmeira cultivada, principalmente, para produção de palmito. A industrialização gera grande quantidade de subprodutos, que contêm quantidades significativas de nutrientes e compostos importantes na alimentação. Seu aproveitamento é uma alternativa para diminuir o impacto ambiental e aumentar rentabilidade. Os fenólicos são compostos importantes, sua quantificação revela o poder antioxidante, qualidade do alimento e dos potenciais benefícios à saúde. O objetivo deste estudo, foi avaliar o teor de fenólicos totais do subproduto de pupunha *in natura* e de sua farinha. **Metodologia:** As bainhas residuais resultantes do processamento do palmito de pupunha, foram obtidas em indústria de palmito. O preparo da farinha foi realizado de acordo com o proposto por Simas et al. (2010)<sup>1</sup>, com modificações. O conteúdo de fenólicos totais dos extratos foi determinado de acordo com o método de Zielinski e Kozłowska (2000)<sup>2</sup>. Os resultados foram submetidos a análise de variância em Software SISVAR®, utilizando o Teste de Tuckey e o de t-Student, a 5% de significância. **Resultados e discussões:** Os resultados dos fenólicos totais das bainhas *in natura*, revelam que os extratos etéreo, etanólico e aquoso, apresentaram concentrações variáveis de polifenóis e diferiram estatisticamente ( $p < 0,05$ ). O extrato aquoso no resíduo *in natura* e na farinha (191,72 e 192,44 mg EAG.100g<sup>-1</sup> amostra) apresentaram maiores teores de fenólicos, e foram diferentes estatisticamente ( $p < 0,05$ ). Destaca-se, ainda, o extrato etanólico da farinha e do resíduo *in natura* (192,37 e 191,15 mg EAG.100g<sup>-1</sup> amostra), ao contrário do extrato etéreo (190,99 e 191,97 mg EAG.100g<sup>-1</sup> amostra, respectivamente). **Conclusões:** A bainha residual de pupunha *in natura* possui quantidade significativa de compostos fenólicos, e o processamento aplicado para a obtenção de farinha promove a manutenção deste conteúdo.

**Palavras-Chave:** pupunha; palmito; subprodutos; aproveitamento de subprodutos; compostos fenólicos.

<sup>1</sup>SIMAS, K.N., VIEIRA, L. N., PODESTÁ, R., VIEIRA, M.A., ROCKENBACH, I.I., PETKOWICZ, C.L.O., MEDEIROS, J.D., FRANCISCO, A., AMANTE, E., & AMBONI, R.D.M.C. Microstructure, nutrient composition and antioxidant capacity of king palm flour: a new potential source of dietary fibre. **Bioresource Technology**, 101: 5701-5707, 2010.

<sup>2</sup>ZIELINKSKI, H.; KOZŁOWSKA, H. Antioxidant Activity and Total Phenolics in Selected Cereal Grains and Their Different Morphological Fractions. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, Washington, v. 48, p. 2008-2016, 2000.