

Mayara C. S. Martins<sup>a</sup>

Moacir E. Lage<sup>b</sup>

Edemilson C. da Conceição<sup>a\*</sup>

<sup>a</sup>Laboratório de PD&I de Bioprodutos, Faculdade de Farmácia (UFG).

<sup>b</sup>Centro de Pesquisa em Alimentos, Escola de Veterinária e Zootecnia (UFG).

\*Autor para correspondência: Laboratório de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Goiás, Praça Universitária, Qd. 62, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.605-220. E-mail: ecardosoufg@gmail.com.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS  
FARMACÊUTICAS DO BRASIL  
CENTRAL

**Introdução e Objetivo:** A goiaba (*Psidium guajava*) é um fruto muito utilizado na alimentação e na terapêutica devido ao seu potencial hipoglicemiante<sup>1</sup>, antioxidante, anti-inflamatório e antimicrobiano<sup>2</sup>. O processamento industrial da goiaba gera subprodutos ricos em proteínas, carotenóides e ácidos graxos<sup>3</sup>. Esses subprodutos são desprezados, gerando prejuízo, tanto econômico quanto nutritivo. **Objetivo:** Determinar o perfil lipídico do extrato proveniente de subprodutos agroindustriais de goiaba. **Metodologia:** Os subprodutos desidratados e moídos foram submetidos à extração por maceração/percolação utilizando álcool 96° GL, e em seguida à evaporação parcial do solvente por rotaevaporação. O extrato obtido foi submetido à extração de lipídeos totais através do método descrito por Bligh&Dyer. Em seguida realizou-se saponificação e metilação em duplicata, seguida de análise por cromatografia a gás para determinação dos ácidos graxos livres. **Resultados e Discussões:** O extrato obtido a partir dos subprodutos apresentou rendimento de 6,07%. O ácido graxo predominante foi o ácido linoléico, além disso, observou-se que o processo é eficaz na extração do ácido oléico, palmítico e esteárico. Outros processos de extração, como fluido supercrítico não foi eficiente na extração de ácido oléico como este apresentado<sup>4</sup>. **Conclusões:** Em meio à necessidade de busca por alternativas para reaproveitamento, o extrato avaliado apresenta potencial para uso em diversas áreas. **Agradecimentos:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e Predilecta Alimentos (Matão, São Paulo).

**Palavras-Chave:** *Psidium guajava*; subprodutos; perfil lipídico; ácidos graxos.

<sup>1</sup>EIDENBERGER, T., SELG, M., KRENHUBER, K., Inhibition of dipeptidyl peptidase activity by flavonol glycosides of guava: A key to the beneficial effects of guava in type II DIABETES MELLITUS. **Fitoterapia**, v. 89, p. 74-79, 2013.

<sup>2</sup>GUTIÉRREZ R.M.P., MITCHELL, S., SOLIS, R.V. *Psidium guajava*: a review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology. **Journal of Ethnopharmacology**, v. 17, p.1-27, 2008.

<sup>3</sup>PRASSAD N.B.L.; AZEEMODDIN, G. Characteristics and composition of guava (*Psidium guajava* L.) seed and oil. **Journal of the American Oil Chemists Society**, v.71, n.4, p.457-458, 1994.

<sup>4</sup>CASTRO-VARGAS, H.I.; RODRÍGUEZ-VARELLA, L.I.; PARADA-ALFONSO, F. Guava (*Psidium guajava* L.) seed oil obtained with a homemade supercritical fluid extraction system using supercritical CO<sub>2</sub> and co-solvent. **Journal of Supercritical Fluids**, v. 56, p. 238-242, 2011.

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.