

Laila Portil G. Campos^{a*}
Leonardo Luiz Borges^b
Edemilson C. da Conceição^a

^aUniversidade Federal de Goiás
(UFG), Faculdade de Farmácia.

^bPontifícia Universidade Católica de
Goiás (PUC-GO).

*Autor para correspondência:
Laboratório PD&I / LPPN, Faculdade
de Farmácia – Universidade Federal
de Goiás, Praça Universitária, Qd.
62, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.605-
220. E-mail: laila.portil@gmail.com
Telefone: +55(62)92663280.



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

Introdução e objetivos: A jaboticaba, *Myrciaria cauliflora*, é um fruto pertencente à família Myrtaceae, bastante difundida no Brasil. No seu processo de industrialização, as cascas e sementes geralmente são desprezadas, representando uma perda de aproximadamente 50% do fruto. Todavia, este é um percentual significativo para ser desperdiçado. Assim, objetiva-se avaliar o comportamento antioxidante das cascas dos frutos de jaboticaba, resultantes de resíduos da fabricação de fermentado, a fim de determinar os mecanismos pela qual essa atividade ocorre, para um melhor aproveitamento futuro dessa fração. **Metodologia:** As cascas de jaboticaba foram secas e trituradas. Para caracterização do material vegetal pulverizado, realizou-se determinação da umidade residual, granulometria e teor de fenóis totais. Na avaliação do comportamento antioxidante, empregou-se quatro técnicas: Os métodos baseados na captura dos radicais DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil) e ABTS (2,2'-azinobis-3-etilbenzotiazolina-6-ácido sulfônico); o método de redução do ferro (FRAP); e o sistema β -caroteno/ácido linoleico. **Resultados e discussões:** As cascas da jaboticaba demonstraram elevada capacidade antioxidante, tanto nos testes de captura de radicais livres, quanto na proteção contra oxidação lipídica. Evidenciou-se que 2,17 mg/ml de amostra são necessários para reduzir em 50% a concentração inicial do radical DPPH. Constatou-se que 1 g da casca apresenta o potencial antioxidante de 259,76 μ M de trolox e a capacidade de redução de 661,38 μ M de sulfato ferroso. Além disso, os resíduos de jaboticaba foram capazes de inibir a oxidação do β -caroteno em valores próximos a 40%, quando comparados ao controle. O método por FRAP foi o que as cascas apresentaram o maior potencial, quando comparado aos outros métodos. **Conclusões:** Verifica-se aqui uma interessante forma de obtenção de antioxidantes naturais em fontes residuais da agroindústria a ser explorada. **Agradecimentos:** Ao CNPq pelo suporte financeiro concedido.

Palavras-Chave: Atividade antioxidante; cascas de jaboticaba; *Myrciaria cauliflora*; antioxidantes naturais.