



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0894

### **AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FRUTAS DO CERRADO**

Renata Ikari Kuratomi (Bolsista PIBIC/CNPq), Luciana Gomes Malta e Profa. Dra. Gláucia Maria Pastore (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os antioxidantes são compostos que ganharam ênfase na área da saúde devido à sua capacidade funcional. Possuem importante papel na prevenção de doenças crônicas degenerativas por atuarem reduzindo processos oxidativos no organismo. A ingestão de frutas e vegetais é aconselhada no combate de radicais livres do metabolismo uma vez que estes alimentos possuem elevada quantidade de compostos antioxidantes como os fenólicos. O Cerrado brasileiro apresenta grande diversidade biológica, com grande potencial econômico. O objetivo deste trabalho é analisar a capacidade antioxidante de duas frutas do Cerrado brasileiro: A Guapeva e o Murici. Apenas a Guapeva foi separada em casca, semente e polpa, pois o Murici é de tamanho muito reduzido. Existem diversas análises para a determinação do potencial antioxidante, escolheu-se 4 deles: ORAC, DPPH, Folin-Ciocalteu e TBA. São análises realizadas in vitro. Utilizou-se o Espectrofotômetro para as análises de DPPH e Folin-Ciocalteu, o Fluorímetro para a análise de ORAC e o Leitor Elisa para TBA. Resultados preliminares permitem concluir que as frutas em questão possuem potenciais antioxidantes consideráveis, sendo.

Antioxidante - Alimento funcional - Frutas do cerrado