



B0104

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE EXTRATO AQUOSO E ETANÓLICO DA POLPA DE PITANGA

Caroline Balieiro Gomes (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Rosangela Maria Neves Bezerra (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

É crescente o interesse por antioxidantes naturais devido à sua baixa toxicidade em relação aos produtos sintéticos. Pesquisas recentes mostraram valores elevados de atividade antioxidante para diferentes frutas tropicais. A pitanga (*Eugenia uniflora*) apresenta um potencial antioxidante comparado a outros frutos consagrados na literatura. Este projeto tem o objetivo de avaliar a atividade antioxidante do extrato aquoso e etanólico da polpa de pitanga em três estádios de maturação, utilizando técnicas de determinação de Fenólicos Totais, atividade de sequestro do radical DPPH e capacidade de redução do ferro pelo FRAP. Os resultados obtidos demonstram que os estádios de maturação apresentam teores de fenólicos totais na ordem crescente dos menos maduros, mais maduros e maduros, tendo o extrato etanólico valores $\pm 50\%$ maior que os observados nos extratos aquosos. Quando avaliado o potencial antioxidante é possível verificar que os frutos maduros e +maduros apresentam maior potencial de sequestro do radical DPPH nos dois extratos, enquanto que a capacidade de redução de Fe foi maior nos frutos nos estádios extremos de maturação, sendo o solvente etanol mais eficiente na extração de compostos antioxidantes em todos os estádios de maturação.

Atividade antioxidante - Pitanga - Nutrição