COMPOSIÇÃO PROXIMAL E CARACTERIZAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA SEMENTE DE JABUTICABA

Bruna Melo Miranda¹⁻²; **Lismaíra Gonçalves Caixeta Garcia**¹; **Joelma Avemir Damacena Pimenta**¹; **Eduardo Ramirez Asquieri**²; **Clarissa Damiani**¹⁻²; **Flávio Alves da Silva**¹⁻²; **Caio Cesar Cardoso**¹; **Taynara Álvares Martins**¹ (bruuna.melo@hotmail.com)

1 – Escola de Agronomia, Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil

2 – Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil

A jabuticaba fruta tipicamente brasileira possui casca avermelhada, quase preta, polpa esbranquiçada e sabor adocicado. No processamento de produtos de jabuticaba, a casca e a semente são geralmente desprezadas, podendo representar até 50% do fruto *in natura*. Estes coprodutos podem ser utilizados nas indústrias de alimentos, devido seu alto valor nutricional. Objetivou-se por meio deste trabalho estudar a composição das sementes de jabuticaba por meio da caracterização química. Para a realização dos testes, os frutos foram espolpados e as sementes foram submetidas à caracterização química: antioxidante *in vitro*, compostos fenólicos, perfil de minerais, taninos condensados e hidrolisados e compostos cianogênicos determinados por teste de Guignard. Na composição proximal o que apresentou maior proporção em base seca foi teor de carboidratos (94,46 g.100g⁻¹) seguido pelos teores de proteínas (3,60 g.100g⁻¹), lipídeos (1,02 g.100g⁻¹) e cinzas (0,92 g.100g⁻¹). Os compostos fenólicos apresentaram maior extração no extrato aquoso (66,44 mg.100g⁻¹), seguido pelo extrato etanólico (51,28 mg.100g⁻¹) e extrato etéreo (46,48 mg.100g⁻¹). A atividade antioxidante *in vitro* foi obtida por diferentes métodos, onde os resultados por DPPH foram: extrato etéreo (694,88µg.mL⁻¹), extrato etanólico (396,05µg.mL⁻¹) e extrato aquoso (322,44µg.mL⁻¹), já pelo método de ABTS os resultados foram: extrato aquoso (32,26 µmol de Trolox.g⁻¹), extrato etanólico (13,46 µmol de Trolox.g⁻¹) e extrato etéreo (10,71 µmol de Trolox.g⁻¹), no método de FRAP foi possível detectar as quantidades no extrato etanólico (23,46µmol FeSO₄.g⁻¹) e aquoso (104µmol FeSO₄.g⁻¹). Dentre os macrominerais analisados, o potássio apresentou maior resultado (7,20 mg.g⁻¹), em seguida o fósforo (1,50 mg.g⁻¹), enxofre (1,40 mg.g⁻¹), magnésio (1,00 mg.g⁻¹), cálcio (0,80 mg.g⁻¹) e sódio (0,12 mg.g⁻¹). Dentro do universo de microminerais, a maior concentração encontrada nas sementes de jabuticaba foi de ferro (0,07 mg.g⁻¹), seguido pelo boro (0,03 mg.g⁻¹), zinco (0,02 mg.g⁻¹), manganês (0,02 mg.g⁻¹) e cobre (0,01 mg.g⁻¹). Os teores de taninos hidrolisáveis (132,73 mg.100g⁻¹) foram superiores aos dos condensados (43,73 mg.100g⁻¹). Foi observado que a semente de jabuticaba não apresenta glicosídeos cianogênicos. Dessa forma, a semente pode ser utilizada em produtos alimentícios, devidos aos seus teores significativos de compostos fenólicos, taninos e atividade antioxidante.

Palavras-chave: atividade antioxidante, jabuticaba, coprodutos.