

Mariane C. Guimarães^{a*}
Marcela L. C. Alves^a
Ladyslène C. de Paula^b
Ellen C. S. Vieira^a
Lismaíra G. C. Garcia^a
Monik M. M. da Silva^a
Edson P. da Silva^a
Clarissa Damiani^a

^aUniversidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

^bUniversidade Federal de Goiás (UFG), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, ICB II

*Autor para correspondência:
Departamento de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Rodovia Nova Veneza, Km 0 – Caixa Postal 131, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.690-900. E-mail: marianecamiloo@gmail.com. Telefone: +55(62)9977-8062.



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.

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE *IN VITRO* DE CAGAITA MADURA.

RESUMO

Introdução e objetivos: *Eugenia dysenterica* DC. (Myrtaceae), popularmente conhecida como cagaita, é uma frutífera nativa do cerrado. Seus frutos podem ser consumidos *in natura* ou processados. A polpa de cagaita apresenta elevada concentração de ácidos linoleico e linolênico, vitamina C e compostos antioxidantes. Os métodos *in vitro* de avaliação da capacidade antioxidante tornaram-se importante ferramenta pela crescente busca por novos antioxidantes naturais, com aplicação nas indústrias de alimentos, cosméticos, farmacêuticas e na prática clínica¹. Objetivou-se com este trabalho determinar a atividade antioxidante *in vitro* do fruto de cagaita madura por meio de três diferentes extratos: aquoso, etéreo e etanólico. **Metodologia:** A atividade antioxidante foi determinada pelo método do DPPH (2,2 difenil-1-picrilhidrazil), segundo Brand-Williamset al. (1995)² com modificações de Borguini (2006)³. A leitura foi realizada no comprimento de onda à 517 nm e os resultados foram expressos em % de descoloração do DPPH. **Resultados e discussão:** O processo de extração, utilizando solventes com diferentes polaridades, possibilitou a extração de substâncias antioxidantes em quantidades variadas. Observou-se que o extrato aquoso exibiu maior potencial de antioxidante, com valor médio de 27,07±0,73% de descoloração do DPPH, quando comparados aos extratos etéreo (23,43±0,87) e etanólico (14,75±2,73). Segundo Pellegrini et al. (2007)⁴ e Melo et al. (2008)⁵, a solubilidade, em determinado solvente, é característica peculiar do fitoquímico, o que justifica a inexistência de um procedimento universal de extração em função da diversidade estrutural e sensibilidade dos compostos antioxidantes às condições de extração. **Conclusão:** Por meio dos resultados apresentados, pode-se concluir que a cagaita madura possui substâncias com capacidade antioxidante eficaz como fruto do cerrado e maior extração no extrato aquoso.

Palavras-Chave: Cagaita; Potencial antioxidante; Frutífera nativa.

¹VASCONCELOS, R.F.B.; CANTALICE, J.R.B.; OLIVEIRA, V.S.; COSTA, Y.D.J. & CAVALCANTE, D.M. Estabilidade de agregados de um Latossolo Amarelo distrocoeso de tabuleiro costeiro sob diferentes aportes de resíduos orgânicos da cana-de-açúcar. R. Bras. Ci. Solo, 34:309-316,2010.

²BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. **Food Science and Technology Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie**, v. 28, n. 1, p. 25-30, 1995.

³BORGUINI, R. G. **Avaliação do potencial antioxidante e algumas características do tomate (*Lycopersicon esculentum*) orgânico em comparação ao convencional**. 2006. 178 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública)-Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

⁴PELLEGRINI, N.; COLOMBI, B.; SALVATORE, S.; BRENNNA, O. V.; GALAVERNA, G.; BIANCHI, M.; BENNETT, R. N.; BRIGHENTI, F. Evaluation of antioxidant capacity of some fruit and vegetable foods: efficiency of extraction of a sequence of solvents. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, Oxford, v. 87, n. 1, p. 103-111, 2007.

⁵MELO, E. A.; MACIEL, M. I. S.; LIMA, V. L. A. G.; NASCIMENTO, R. J. Capacidade antioxidante de frutas. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 193-201, 2008.