

Vânia Maria Alves<sup>a</sup>

Mariane Camilo Guimaraes<sup>a</sup>

Ellen C. S. Vieira<sup>a</sup>

Monik M. M. da Silva<sup>a</sup>

Katiucia A. Amorim<sup>b</sup>

Ladyslène C. de Paula<sup>c</sup>

Flavio A. Silva<sup>a</sup>

Clarissa Damiani<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Universidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

<sup>b</sup>Universidade Federal de Goiás, Escola de nutrição.

<sup>c</sup>Universidade Federal de Goiás (UFG), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, ICB II

\*Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia - Rodovia Goiânia / Nova Veneza, Km 0 - Caixa Postal 131, CEP 74690-900, Goiânia, GO, Brasil, E-mail:vania.alves@live.com. Telefone: +55(62)9927-9630.



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 mangabeira pertence à família Apocynaceae, gênero *Hancornia* e à espécie *Hancornia speciosa*. Seu fruto apresenta ótimo aroma e sabor, destacando-se pelos elevados teores de compostos com propriedades antioxidantes. Antioxidantes podem ser definidos como substâncias que em baixas concentrações, quando comparados a um substrato oxidável, atrasam ou inibem a oxidação desse substrato de maneira eficaz <sup>(2)</sup>. Assim, objetivou-se realizar a determinação da atividade antioxidante *in vitro* da polpa *in natura* de mangaba. **Metodologia:** A atividade antioxidante *in vitro* foi determinada utilizando-se o radical DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil), seguindo a metodologia proposta por <sup>(1)</sup> modificado por <sup>(5)</sup> sendo a leitura da absorbância realizada a 515nm, após incubação por 30 minutos. **Resultados e discussões:** A análise da atividade antioxidante *in vitro* da polpa *in natura* de mangaba revelou um teor de EC<sub>50</sub> de 2067,38 g/g de DPPH ± 73,28, demonstrando alta atividade antioxidante, o que segundo Lima<sup>3</sup>, pode ser influenciado pela ação sinérgica entre os constituintes de diferentes frações, sendo os compostos fenólicos e a vitamina C, os componentes mais importantes. Ainda segundo <sup>(4)</sup>, avaliando a atividade antioxidante de sete frutos, incluindo a mangaba, pelo método do DPPH, observou que a mangaba ocupou o terceiro lugar com valores superior ao encontrado neste trabalho, apresentando menor atividade somente do que o caju-amarelo e a acerola, essas diferenças podem ser decorrentes das condições edafoclimáticas dos frutos. **Conclusões:** O potencial antioxidante *in vitro* da polpa *in natura* de mangaba demonstrou-se elevado, confirmando a importância do consumo de frutas frescas, não somente pelas características sensoriais agradáveis, mas também, por serem fontes de compostos bioativos importantes à dieta.

**Palavras-Chave:** Mangaba; Polpa; Antioxidante;

<sup>1</sup>BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensm Wiss Technol*, v. 28, p. 25-30, 1995.

<sup>2</sup>HANSEN, S, de A, O. AGREGAÇÃO DE VALOR AOS FRUTOS DA MANGABEIRA (*Hancornia speciosa* Gomes): DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE NÉCTAR E GELEIA. Dissertação submetida ao Colegiado de Curso do Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito parcial para obtenção do Grau de Mestre em Ciências Agrárias, Área de Concentração: Fitotecnia. Cap1, 11-12, 2011.

<sup>3</sup>LIMA, de P, J. QUALIDADE PÓS-COLHEITA, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE "IN VITRO" E PERFIL VOLÁTIL DA MANGABA (*Hancornia speciosa*) SUBMETIDA À REFRIGERAÇÃO E ATMOSFERA MODIFICADA. Dissertação apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, área de concentração em Ciência dos Alimentos, para a obtenção do título de Mestre. Cap3, p. 108, 2011.

<sup>4</sup>MOURE, A.; CRUZ, J. M.; FRANCO, D. F.; DOMÍNGUEZ, J. M.; SINEIRO, J.; DOMÍNGUEZ, H.; NÚNEZ, M. J.; CARLOS PARAJO, J. C. Natural antioxidants from residual sources, *Food Chemistry*, Barking, v. 72, n. 1, p. 145-171, 2001.

<sup>5</sup>RUFINO, M. S. do M. et al. METODOLOGIA CIENTÍFICA: DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL EM FRUTAS PELA CAPTURA DO RADICAL LIVRE DPPH. Comunicado técnico 127, 2007.

<sup>6</sup>RUFINO, M. S. do M. et al. BIOACTIVE COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITIES OF 18 NON-TRADITIONAL TROPICAL FRUITS FROM BRAZIL. *Food Chemistry*, London, v. 121, n. 4, p. 996-1002, Aug. 2010.