

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM DIFERENTES EXTRATOS AQUOSOS DO JAMBO VERMELHO (*SYZYGium MALACCENSIS*)

*Susan Gabrielly Pereira Medeiro*¹; *Fernando Eugênio Teixeira Cunha*²; *Flayanna Gouveia Braga Dias*²; *Larissa Morais Ribeiro da Silva*³;

¹ *Graduando - Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – CE – Brasil;*

² *Pós Graduando em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – CE – Brasil;*

³ *Docente - Departamento de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – CE – Brasil;*

Sessão do trabalho: Aditivos em Alimentos

Resumo: O jambo vermelho (*Syzygium malaccensis*) é um fruto sazonal de coloração avermelhada escura originário da Malásia. Sua matriz biológica é constituída de nutrientes e de compostos bioativos que possuem efeitos diversos como capacidade antioxidante, antimicrobiana, de combate ao tratamento de doenças crônicas entre outras. Numerosos compostos podem ser extraídos de sua casca, semente, folhas, flores e até de suas raízes. Desta forma, levando em consideração o crescente aumento pela procura de aditivos de origem natural, esta pesquisa tem como objetivo avaliar a influência de diferentes metodologias de extração no teor de compostos bioativos da folha do jambo vermelho. As folhas foram coletadas, submetidas à prévia seleção e a secagem ($35\pm 2^{\circ}\text{C}$). Posteriormente, seguiu-se aos processos extrativos de infusão (EAFJI), decocção (EAFJD) e maceração (EAFJM) em soluções aquosas. Os sobrenadantes obtidos foram liofilizados e analisados quanto aos seus teores de compostos fenólicos totais (CFT), taninos (TT) e quanto a suas capacidades antioxidantes pelos métodos de captura do radical livre ABTS e também do radical DPPH. O extrato EAFJI apresentou a maior capacidade antioxidante pelo método ABTS com $1043,47\pm 370,18$ μM Trolox/g, seguido do de EAFJD, ao qual o mesmo também

foi o que apresentou maior teor de CFT $2864,1 \pm 0,98611$ mg GAE/100 g de extrato, enquanto o extrato de EAJM apresentou maior atividade antioxidante pelo método DPPH e maior teor de TT. Constatou-se que diferentes metodologias de extração promovem diferenças consideráveis na extração de compostos e o teor de CFT nos extratos não apresentou vínculo com as capacidades antioxidantes relatadas. Desta forma, observou-se que os extratos em questão possuem potencial para utilização como antioxidantes naturais e como possíveis coadjuvantes conservativos na indústria alimentícia. Mais estudos devem ser realizados visando avaliar a toxicidade e propriedades tecnológicas do extrato como aditivo alimentar.

Palavras-chave: Radical ABTS. Aditivos naturais. Compostos fenólicos.