



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Determinação Do Composto Fenólico E Do Potencial Antioxidante Do Extrato Da Casca De Abacaxi Produzidos E/Ou Comercializados Na Região Submédio Do Vale Do São Francisco

Milena Da Rocha Gomes¹; Marcelo Eduardo Alves Olinda De Souza²

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: miileenaagoomees@gmail.com;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato:marcelo.olinda@ifsertao-pe.edu.br;

RESUMO

Introdução: O Brasil é um dos maiores produtores de abacaxi do mundo. Porém as indústrias alimentícias produzem grandes quantidades de resíduos derivados do processamento de frutas. Entretanto os resíduos são apontados como materiais ricos em compostos bioativos, muitos com ação antioxidante, o que podem ser utilizados para obtenção de extratos e/ou compostos isolados. **Objetivos:** Estudar o aproveitamento da casca do abacaxi do Submédio do Vale do São Francisco, para a obtenção de extratos, avaliando a eficiência das técnicas de extração (rendimento do processo), e a capacidade de teor fenólicos e atividade antioxidantes dos extratos. **Metodologia:** Primeiramente foi realizado a obtenção da farinha da casca do abacaxi, logo depois foram feitos três tipos de extrações, maceração a frio, Soxhlet e ultrassom. Para analisar a capacidade fenólica foi usado o método espectrofotométrico com reagente folin-ciocalteu, e para a atividade antioxidante os radicais DPPH e ABTS. Posteriormente os resultados foram avaliados separadamente através da análise de variância (ANOVA) ao nível de 5% de significância. **Resultados:** Dentre todas as metodologias aplicadas, o solvente etanol juntamente com a extração por maceração apresentou maior eficiência para a extração de constituintes antioxidantes e compostos fenólicos das amostras. Os valores do estudo mostraram-se bastante expressivos, indicando uma alto potencial fenólico e de moderada a baixa capacidade antioxidante da casca do abacaxi. **Considerações Finais:** É possível considerar que a casca do abacaxi como sendo uma matéria-prima importante, tanto para o uso industrial do seu extrato, como para a elaboração de novos produtos alimentícios.

Palavras-chave: Alimento; resíduo; extração.

Modalidade: PIBIC

Campus: Petrolina