

ESTUDO DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E ANTIOXIDANTES DO FRUTO DE IVAPOVÓ (*Melicoccus lepidopetalus*)

Josefa Santos Bispo Neta¹, João Vítor de Andrade dos Santos¹, Vinícius Barretos Carneiro¹, Angela Kwiatkowski¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – Coxim - MS

josefasantobisponeta@gmail.com, angela.kwiatkowski@ifms.edu.br

Resumo

Coxim apresenta várias espécies do cerrado brasileiro em sua flora regional. O ivapovó (*Melicoccus lepidopetalus*) é uma árvore que apresenta pequenos frutos com polpa amarelada e caroço (semente). É um fruto pouco conhecido na região norte do estado de Mato Grosso do Sul (MS). O objetivo do projeto foi realizar a determinação da composição nutricional, compostos bioativos e atividade antioxidante do fruto. Os frutos foram colhidos do município de Coxim e cidades da região norte do estado de MS. As análises laboratoriais que foram realizadas são a determinação do teor de acidez, pH, quantificação do teor de umidade, minerais, proteínas da polpa, casca, endocarpo e semente do fruto. Os resultados indicaram que a fruta do ivapovó apresenta qualidade nutricional. O teor de vitamina C foi maior para a casca e para o endocarpo, seguido pela polpa do fruto.

Palavras-chave: *Melicoccus lepidopetalus*, fenólicos, flavonoides, carotenoides.

Metodologia e desenvolvimento

Os frutos de ivapovó (Figura 1) foram obtidos nas proximidades do município de Coxim, região norte do estado de Mato Grosso do Sul (MS).



Figura 1. Frutos de ivapovó

Fonte: Os autores (2018).

Foi realizado o descascamento e separação da polpa, casca, endocarpo e semente do fruto. A casca, polpa, endocarpo e semente foram liofilizadas a -51°C por 72 horas (Figura 2).



Figura 2. Separação e desidratação das partes do fruto

Fonte: Os autores (2018).

Foram realizadas determinações do teor de acidez titulável, pH, umidade, cinzas (minerais), proteínas, lipídios e vitamina C conforme Normas do Instituto Adolfo Lutz (2008). Os resultados foram avaliados pela ANOVA e teste de Tukey ($p > 0,05$).

Resultados e Considerações Finais

Pode ser verificado na Tabela 1 que o valor de pH diferiu entre as partes do fruto. O teor de umidade foi maior para a semente do fruto. Em relação ao teor de cinzas destaque nutricional para a casca. O maior valor de proteínas foi para a semente. Foi obtido um bom teor de vitamina C. Segundo Grotto (2010) a vitamina C tem importante papel na absorção do ferro dietético, facilitando assim, a absorção do ferro não-heme no trato gastrointestinal.

Tabela 1. Composição nutricional dos frutos de ivapovó.

Análises	Casca	Polpa	Endocarpo	Semente
pH	5,03±0,02d	6,88±0,13a*	6,08±0,04c	6,51±0,03b
Acidez (g/100g)	2,74±0,36a	0,10±0c	0,90±0,12b	0,98±0,02b
Umidade (g/100g)	21,69±0,03c	20,15±0,09c	32,65±0,36b	55,90±1,65a
Cinzas (g/100g)	2,77±0,15a	0,74±0,09c	0,65±0,06c	2,19±0,12b
Proteínas (g/100g)	2,19±0,44b	2,19±0,44b	1,60±0,51c	6,27±1,10a
Vitamina C (mg/100g)	31,41±2,71a	26,30±4,43b	31,83±2,59a	12,8±2,54c

*Valores numéricos seguidos pela mesma letra, na linha, apresentam diferença estatística pelo teste de Tukey ($p > 0,05$)

Fonte: Os autores (2018).

Na literatura não encontramos trabalhos com esse fruto para realização de comparação de valores obtidos neste trabalho. Pode-se concluir que todas as partes analisadas do fruto de ivapovó apresentam possíveis potenciais nutricionais.

Agradecimentos

Ao IFMS e ao CNPq pela concessão de bolsa de pesquisa.

Referências

GROTTO, H. Z. W. Fisiologia e metabolismo do ferro. **Revista Brasileira de Hematologia e Hemoterapia**, São Paulo, v. 32, supl. 2, p. 08-17, 2010.

IAL – Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análises de alimentos**. 4.ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, p.1018, 2008. Versão Digitalizada.