

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

João Vítor de Andrade dos Santos<sup>1</sup>, Josefa Santos Bispo Neta<sup>1</sup>, Vinícius Barretos Carneiro<sup>1</sup>, Angela Kwiatkowski<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – Campus Coxim-MS

vitor.santoss2013@gmail.com, angela.kwiatkowski@ifms.edu.br

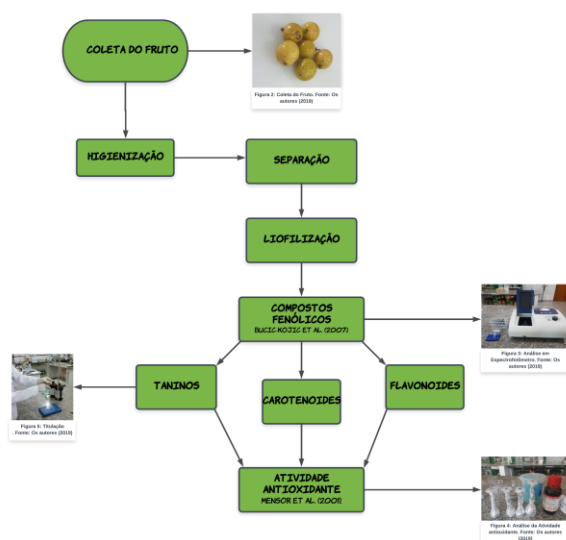
### Resumo

No cerrado pode ser encontrado grande quantidade de frutos, que são fontes de nutrientes essenciais. Muitas das propriedades benéficas desses frutos são desconhecidos pela população da região, como também existem frutos que ainda não foram estudados detalhadamente na literatura científica. Originária do Pantanal Mato-grossense, o ivapovó (*Melicoccus lepidopetalus*) pode ser encontrado no estado do Mato Grosso do Sul e em outras regiões. Desta forma o presente projeto objetivou-se em avaliar o potencial antioxidante dos compostos bioativos presentes no fruto de Ivapovó. O fruto foi separado em polpa, endocarpo, casca e semente, onde foi avaliado o teor de compostos fenólicos, flavonoides, carotenoides, taninos e atividade antioxidante. Todas as partes dos frutos apresentaram teor em compostos fenólicos, como carotenoides, flavonoides e taninos. A semente e o endocarpo foram as partes que mais apresentaram compostos fenólicos, e juntamente com a polpa foram as partes que apresentaram maior potencial antioxidante.

**Palavras-chave:** Cerrado, Potencial, Valorização.

### Metodologia e desenvolvimento

Na Figura 1 está o fluxograma de análises realizadas no projeto.



**Figura 1.** Fluxograma de análises realizadas.

Fonte: Autores (2019).

### Resultados e Considerações Finais

Os resultados das análises dos compostos bioativos e da atividade antioxidante podem ser visualizados na Tabela 1.

**Tabela 1.** Compostos bioativos e potencial antioxidante do fruto de ivapovó

Análises	Casca	Polpa	Endocarpo	Semente
Compostos Fenólicos (EAG <sup>2</sup> /100g)	114,40±3,45d <sup>1</sup>	121,50±3,17c	273,9±1,27b	367,20±5,73a
Carotenoides (mg/100g)	51,84±1,33a	9,53±0,19c	41,18±0,35b	41,49±0,29b
Flavonoides (mg/100g)	38,61±0,22a	10,61±0,71c	13,70±0,51c	18,79±0,40b
Taninos (mg/100g)	1,04±0,72b	0,62±0,00c	1,66±0,36a	0,62±0,00c
Atividade antioxidante (%)	30,23b	91,82a	10,64c	88,33a

<sup>1</sup> Valores numéricos seguidos pela mesma letra, na linha, apresentam diferença estatística pelo teste de Tukey (p>0,05).

<sup>2</sup>EAG: equivalente ácido gálico.

Fonte: Os autores (2019).

Os compostos fenólicos estão presentes em quantidades significativas em todas as partes do fruto. Foi encontrado maior conteúdo de substâncias fenólicas na semente do fruto. Apesar da menor concentração de compostos fenólicos totais, flavonoides e carotenoides, a polpa apresentou maior teor de atividade antioxidante. Esse valor pode ser devido a qualidade dos compostos presentes na polpa, que podem apresentar essa característica em relação aos demais compostos de casca, endocarpo e semente. Na literatura não foi encontrado trabalhos com esse fruto para realização de comparação de valores obtidos neste trabalho.

### Agradecimentos

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

### Referências

BUCIC-KOJIC, A.; PLANINIC, M.; TOMAS, S.; BILIC, M.; VELIC, D. Study of solid-liquid extraction kinetics of total polyphenols from grapes seeds. *Journal Food Engineer*, v. 81, p. 236-242, 2007.

MENSOR L.L.; MENEZES F.S.; LEITÃO G.G.; REIS et al. Screening of Brazilian plant extracts for antioxidant activity by the use of DPPH free radical method. *Phytotherapy Research*, v.15, p.127-130, 2001.