

RESUMO SIMPLES

BIOATIVOS EM FRUTOS DE JUAZEIRO (*Ziziphus joazeiro* Mart.)

*Jéssica Leite da Silva*¹, *Ana Marinho do Nascimento*², *Tatiana Marinho Gadelha*³, *Oswaldo Soares da Silva*⁴,
*Franciscleudo Bezerra da Costa*⁵

INTRODUÇÃO: O *Ziziphus joazeiro* Mart. é uma espécie endêmica da Caatinga, apresenta porte médio, bastante resistente a seca, permanecendo verde durante todo o período de estiagem. Seu caule, folhas e frutos apresentam diversas aplicações, desde a medicina popular, indústria de cosméticos, alimentação animal e humana. Os frutos de juazeiro são saborosos, doces e ricos em vitamina C, no entanto, são necessários estudos no sentido de aprofundar o conhecimento das propriedades do fruto, como por exemplo, os componentes bioativos presentes, identificando suas potencialidades e possíveis aplicações na alimentação humana e industrialização. **OBJETIVOS:** Objetivou-se avaliar os componentes bioativos (compostos fenólicos, flavonoides, antocianinas e ácido ascórbico) de frutos de juazeiro colhidos no estágio maduro. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Os frutos de juazeiro maduros foram colhidos de plantas localizadas na Universidade Federal de Campina Grande, campus Pombal/PB. Após a colheita, seleção, classificação, remoção de sujidades e retirada do pedúnculo, os frutos foram despulpados manualmente com auxílio de facas e a polpa processada em processador de suco doméstico com adição de água na proporção 1:1 (massa:volume). A quantificação dos compostos fenólicos foi realizada por espectrofotometria utilizando o método de Folin-Ciocalteu; os flavonoides e antocianinas foram extraídos em solução de etanol:HCl e quantificados por leitura em espectrofotômetro; o ácido ascórbico foi determinado por titulação em solução de Tillmans. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Os frutos de juazeiro obtiveram elevada concentração de componentes bioativos, em especial de compostos fenólicos (455,15 mg 100g⁻¹), aspecto de grande importância pois essas substâncias possuem atividade antioxidante, que atuam inibindo a ação de radicais livres. Os flavonoides e as antocianinas se apresentaram em menor concentração, 6,76 mg 100g⁻¹ e 0,23 mg 100g⁻¹, respectivamente, induzindo que os compostos fenólicos do fruto de juazeiro é do tipo não flavonoide. Estimou-se concentração de ácido ascórbico de 11,89 mg 100g⁻¹, quantidade relevante e de grande importância, pois, o ácido ascórbico é empregado como índice de qualidade dos alimentos, além de possuir atividade antioxidante. **CONCLUSÃO:** O fruto de juazeiro tem concentração elevada de compostos fenólicos e quantidade relevante de ácido ascórbico, podendo assim ser considerado fornecedor de compostos bioativos, além de nutrir, podem promover benefícios a saúde do indivíduo, como a prevenção de doenças.

Palavras-chave: Juá, Compostos fenólicos, Ácido ascórbico, Consumo

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 30/10/2019; aprovado em 04/12/2019

¹Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, jessicaleite2010@gmail.com.

²Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, anamarinho06@hotmail.com.

³Mestranda em Horticultura Tropical, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, tatianamarinho08@hotmail.com.

⁴Professor da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, osvaldo_so2002@yahoo.edu.br.

⁵Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, franciscleudo@ccta.ufcg.edu.br