

## RESUMO SIMPLES

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

Jéssica Leite da Silva<sup>1</sup>, Ana Marinho do Nascimento<sup>2</sup>, Tatiana Marinho Gadelha<sup>3</sup>, Osvaldo Soares da Silva<sup>4</sup>, Francisleudo Bezerra da Costa<sup>5</sup>

**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<sup>-1</sup>), 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<sup>-1</sup> e 0,23 mg 100g<sup>-1</sup>, 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<sup>-1</sup>, 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

<sup>1</sup>Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, [jessicaleite2010@gmail.com](mailto:jessicaleite2010@gmail.com).

<sup>2</sup>Doutoranda em Engenharia de Processos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, [anamarinho06@hotmail.com](mailto:anamarinho06@hotmail.com).

<sup>3</sup>Mestranda em Horticultura Tropical, Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, [tatianamarinho08@hotmail.com](mailto:tatianamarinho08@hotmail.com).

<sup>4</sup>Professor da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, [osvaldo\\_so2002@yahoo.edu.br](mailto:osvaldo_so2002@yahoo.edu.br).

<sup>5</sup>Professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal, [francisleudo@ccta.ufcg.edu.br](mailto:francisleudo@ccta.ufcg.edu.br)