

2041

**QUALIDADE, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE TUCUMÃ (*Astrocaryum vulgare*) NATIVO DO AMAPÁ, BRASIL**Mary F. G. Santos<sup>1,2,3</sup>; Fernanda Vanessa G. Silva<sup>2</sup>; Perla Joana S. Gondim<sup>2</sup>; Maria do Socorro M. Rufino<sup>3</sup>; Silvanda M. Silva<sup>2</sup>; Ricardo **Elesbão Alves**<sup>3</sup>; Edy S. Brito<sup>3</sup><sup>1</sup>Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Amapá, Rodovia JK, Km 10, Macapá - AP, Brasil. <sup>2</sup>Universidade Federal da Paraíba, Campus II, Rodovia PB 079, Km 12, CP 66, 58397-000, Areia - PB, Brasil. <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, R. Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, 60511-110, Fortaleza-CE, Brasil.

**Introdução:** O tucumã é uma palmeira abundante em floresta de terra firme, áreas desmatadas e capoeiras no estado do Amapá, mas ainda pouco explorada na região. Estudos voltados para o potencial alimentar e funcional desta espécie são importantes, favorecendo a produção e comercialização de produtos regionais e agregação de valor. **Objetivo:** Avaliar características físicas, químicas, físico-químicas e atividade antioxidante total de frutos de tucumã nativo do estado do Amapá, visando à determinação do potencial alimentar e funcional dessa espécie. **Método:** Os frutos de tucumã foram coletados no Estado do Amapá e avaliados nos laboratórios da UFPB e Embrapa Agroindústria Tropical. As análises realizadas foram: peso (PT), comprimento, diâmetro, coloração, pH, acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), SS/AT, amido, açúcares redutores (AR), vitamina C (VC), β-caroteno (BC), carotenóides totais (CT), antocianinas totais (AT), flavonóides amarelos (FA), polifenóis extraíveis totais (PET) e atividade antioxidante total (AAT), pelo método β-caroteno/Ácido linoléico. **Resultados:** Dentre as análises realizadas o tucumã apresentou: PT - 22,81 g; comp. - 3,78 cm; diâm. - 3,15 cm; SS - 20,9 %; SS/AT - 122,95; amido - 10,48 %; CT - 7,28 mg/100g; BC - 15,78 µg/g; FA - 25,83 mg/100g; AT - 3,12 mg/100g; VC - 20,62 mg/100g e PET - 80,01 mg/100g. A AAT expressa como % de inibição da oxidação, nas diferentes concentrações foram de: 0,5 g - 97,91 % e 0,1 g - 92,86 %. **Conclusão:** Os frutos de tucumã apresentaram grande potencial funcional com destaque para os compostos bioativos e uma elevada atividade antioxidante.

Financiado por CNPq, CAPES, EMBRAPA e União Européia (INCO-CT-2005-015279)

2042

**CONTENIDO DE OLIGOSACARIDOS EN SEMILLAS DE LEGUMINOSAS SILVESTRES DE JALISCO, MEXICO**

Leticia Maya, Mario Ruiz, Pedro García.

Departamento de Botánica y Zoología, Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Guadalajara, México.

**Introducción:** Los oligosacáridos son moléculas de hasta 10 unidades monoméricas. En semillas de leguminosas cultivadas se ha reportado que contienen oligosacáridos de la familia de las rafinosas (RFOs), que cumplen en ellas la función de carbohidratos de reserva, adaptación al frío y translocación. Diversos estudios han demostrado que algunos oligosacáridos de origen vegetal poseen actividad prebiótica. Los prebióticos son un ingrediente de los alimentos que resisten la digestión, son hidrolizados y fermentados por microflora colónica y estimulan el desarrollo de un número limitado de bacterias en las heces. Esa actividad benéfica sobre microflora colónica (bifidobacterias y lactobacilos), ofrecen beneficio indirecto sobre la salud del consumidor. **Objetivo:** Este trabajo fue realizado con el objetivo de caracterizar los oligosacáridos presentes en semillas de ocho especies de leguminosas silvestres. **Método:** Las semillas analizadas corresponden a leguminosas silvestres colectadas en diferentes regiones del estado de Jalisco (*Acacia pennatula*, *Enterolobium cyclocarpum*, *Vigna spp.*, *Leucaena leucocephala*, *Pithecellobium dulce*, y tres especies de Lupinos, *Lupinus elegans*, *Lupinus montanus* y *Lupinus rotundiflorus*). A partir del extracto hidroalcohólico de harina de semilla, con purificación en carbón activado/tierra de diatomáceas y resina de intercambio iónico. La evaluación cualitativa de los oligosacáridos se hizo vía CCF empleando como fase móvil acetato de etilo-n-propanol-ac. acético-agua (4:2:2:1); revelado con orcinol. Para su separación y cuantificación se empleó la técnica de cromatografía de líquidos usando un detector de índice de refracción. Los compuestos identificados fueron comparados con estándares comerciales de sacarosa, rafinosa, estaquirosa y verbascosa. **Resultados:** Los resultados preliminares indican la presencia de oligosacáridos de la familia de la rafinosa. **Conclusiones:** Las semillas evaluadas pueden ser consideradas una fuente importante de oligosacáridos que pueden ser utilizados como fuente de prebióticos.

2045

**QUALIDADE, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTOS DE INAJÁ (*MAXIMILIANA MARIPA*) NATIVOS DO AMAPÁ, BRASIL**Mary F. G. Santos<sup>1,2,3</sup>; Fernanda Vanessa G. Silva<sup>2</sup>; Perla Joana S. Gondim<sup>2</sup>; Maria do Socorro M. Rufino<sup>3</sup>; Silvanda M. Silva<sup>2</sup>; Ricardo **Elesbão Alves**<sup>3</sup>; Edy S. Brito<sup>3</sup><sup>1</sup>Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Amapá, Rodovia JK, Km 10, Macapá - AP, Brasil. <sup>2</sup>Universidade Federal da Paraíba, Campus II, Rodovia PB 079, Km 12, CP 66, 58397-000, Areia - PB, Brasil. <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria Tropical, R. Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, 60511-110, Fortaleza-CE, Brasil.

**Introdução:** O inajazeiro é uma palmeira nativa com ocorrência em todo o estuário Amazônico e no estado do Amapá. Seus frutos de coloração amarela apresentam potencial industrial na obtenção da polpa e óleo comestível, podendo ser utilizado como matéria-prima para as indústrias alimentícias e de cosméticos. **Objetivo:** Avaliar aspectos de qualidade, compostos bioativos e atividade antioxidante total de frutos de inajá visando à determinação de características promissoras. **Método:** Os frutos de inajá foram coletados no Estado do Amapá e avaliados nos laboratórios da UFPB e Embrapa Agroindústria Tropical. As análises realizadas foram: peso (PT), comprimento, diâmetro, coloração, pH, acidez titulável (AT), sólidos solúveis (SS), SS/AT, amido, açúcares redutores (AR), vitamina C (VC), carotenóides totais (CT), antocianinas totais (AT), flavonóides amarelos (FA), polifenóis extraíveis totais (PET) e atividade antioxidante total (AAT), pelo método β-caroteno/Ácido linoléico. **Resultados:** O inajá apresentou os seguintes resultados: PT - 34,13 g; comp. - 5,6 cm; diâm. - 3,3 cm; SS - 9,17 %; SS/ATT - 70,83; Amido - 14,60%; VC - 4,00 mg/100g; CT - 1,57 mg/100g; FA - 15,77 mg/100g; AT - 2,75 mg/100g e PET - 25,61 mg/100g. A AAT expressa como % de inibição da oxidação, nas diferentes concentrações foram de: 0,5 g - 92,31 % e 0,1 g - 88,02 %. **Conclusão:** Os frutos de inajá apresentaram características de qualidade promissoras, destacando-se a elevada atividade antioxidante e altos teores de compostos de natureza lipofílica.

Financiado por CNPq, CAPES, EMBRAPA e União Européia (INCO-CT-2005-015279)

686

Inajá; Compostos bioativos; Antioxidante; Qualidade

Tucumã -  
Fruto -  
Análise  
físico-  
química  
antioxidante  
Composto  
Bioativos

Pal. chazeiro