



## EFEITO DE DIFERENTES SOLVENTES NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES DA FARINHA DA POLPA DE BARU

Kassandra de Aguiar Vieira Monteiro (1); Anielli Souza Pereira (2); Keliane de Sousa Melo (3); Caroline Roberta Freitas Pires (4).

(1) Universidade Federal do Tocantins, [kassandra.monteiro@mail.uft.edu.br](mailto:kassandra.monteiro@mail.uft.edu.br); (2) Universidade Federal do Tocantins, [anisouza@mail.uft.edu.br](mailto:anisouza@mail.uft.edu.br); (3) Universidade Federal do Tocantins, [sousa.keliane@mail.uft.edu.br](mailto:sousa.keliane@mail.uft.edu.br); (4) Universidade Federal do Tocantins, [carolinepires@mail.uft.edu.br](mailto:carolinepires@mail.uft.edu.br).

O baru (*Dipteryx alata*) é uma espécie arbórea muito encontrada na região amazônica e no cerrado brasileiro, caracterizado como um fruto marrom, oval e de formato achatado, possuindo uma amêndoa, envolvida por um endocarpo rígido e de difícil corte, seguido por um mesocarpo fibroso, denominado de polpa, envolto por seu epicarpo fino, porém firme, de cor marrom. A preferência principal da indústria de alimentos é pela amêndoa do fruto, sendo a parte da polpa comumente descartada como resíduo. No entanto, a polpa do baru apresenta em sua composição compostos fenólicos como flavonóides e taninos que exercem atividade antioxidante. Diversos fatores interferem na extração de compostos antioxidantes dos alimentos podendo destacar a temperatura, agitação, tipo e concentração dos solventes utilizados. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de diferentes solventes na determinação do percentual de sequestro de radicais livres da polpa do baru. O baru foi adquirido no município de Silvanópolis situado no interior do estado do Tocantins. A polpa do fruto foi separada e acondicionada em sacos de polietileno até o momento das análises. Foram utilizados quatro solventes para a elaboração dos extratos: 1- água destilada; 2- Álcool etílico 85% PA; 3- Acetona 70% e 4- Acetona 70% + Metanol 50% (1:1). Para determinação da atividade antioxidante dos extratos adotou-se o protocolo do 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) analisando-se o percentual de sequestro do radical DPPH (%SRL). Após uma hora de reação em ambiente escuro, a leitura das amostras foi realizada em espectrofotômetro à 515nm. De acordo com os resultados o extrato obtido utilizando o solvente álcool etílico apresentou valores significativamente inferiores de %SRL (29,515). Entretanto não houve diferença significativa no %SRL do extrato obtido com acetona (93,63%) com o extrato elaborado com a combinação acetona+metanol (93,37%) que apresentaram os maiores percentuais de sequestro do radical DPPH e se diferiram estatisticamente do %SRL do extrato aquoso e do etanólico. Diante disso, conclui-se que o solvente acetona e a combinação acetona+metanol promove maior extração de compostos antioxidantes da polpa de baru culminando no maior percentual de sequestro de radicais livres.

Palavras-chave: dipteryx alata, compostos bioativos, antioxidante.