

PRESENÇA DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM RESÍDUO DE BARU

Bruna Vieira Nunes^{1*}, Ana Luiza Coeli Cruz Ramos¹, Viviane Dias Medeiros Silva², Talvane Coelho², Raquel Linhares Bello de Araújo¹, Júlio Onesio-Ferreira Melo².

¹ Filiação: Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Alimentos, Belo Horizonte, MG.

² Filiação: Universidade Federal de São João del-Rei, Departamento de Química, Sete Lagoas, MG.

*brunavieiranunes@gmail.com

O Cerrado está presente em 11 dos 27 estados brasileiros e em Minas Gerais ocupa 57% do território. Sabe-se que dentre os fatores que levam à perda da biodiversidade e de espécies endêmicas da Savana brasileira está a falta de conhecimento acerca do papel vital desse bioma. Em função do alto grau de endemismo, estima-se que apenas 30% da flora do Cerrado são totalmente conhecidas quanto aos seus benefícios e potenciais tecnológicos e nutricionais. O baru (*Dipteryx alata* Vogel) é exemplo de fruto nativo do Cerrado que gera um volume considerável de resíduos devido ao processamento da castanha, que corresponde a, em média, 5% da massa total do fruto. Conhecer e estudar seus frutos nativos pode ser uma forma de minimizar o desmatamento nesse *hotspot* global de biodiversidade, o qual já teve 49% da sua vegetação nativa devastada devido ao cultivo extensivo de commodities agrícolas. Portanto, o presente estudo comparou os compostos fenólicos da castanha e polpa de baru, visando o aproveitamento integral do fruto, por meio de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência acoplada a detector de arranjo de diodos (CLUE-DAD). Dentre os 12 padrões avaliados, o ácido *p*-coumárico, apigenina, kaempferol, catequina, ácido clorogênico e ácido ferúlico não foram detectados nem quantificados em nenhuma fração do baru. Somente a quercetina (1,10 ug/g castanha x 0,93 ug/g polpa) e o ácido gálico (1,54 ug/g castanha x 1,49 ug/g polpa) foram quantificados em ambas as partes do baru fresco, com teores bem próximos. Ácido cafeico (0,20 ug/g de fruto fresco), rutina (0,51 ug/g b.u.), miricetina (1,02 ug/g b.u.) e epicatequina (35,82 ug/g b.u.) foram identificados somente na polpa do fruto. Esse é o primeiro estudo a quantificar o teor de epicatequina e ácido gálico na polpa de baru. Estudos epidemiológicos associaram positivamente uma menor incidência de diabetes e doenças cardiovasculares ao consumo de epicatequina. Por fim, os ácidos fenólicos e flavonoides identificados nas frações desse fruto são de grande interesse alimentar, uma vez que podem desempenhar atividades biológicas diversas. Portanto, considerando que o potencial bioativo desses compostos amplia o leque de possibilidades de desenvolvimento de novos produtos, tais como suplementos e fármacos à base de baru, acredita-se que a valorização integral desse fruto não só gera renda ao produtor e agrega valor ao fruto como também permite a preservação dessa árvore frutífera do Cerrado.

Palavras-chave: *Dipteryx alata*. Economia circular. Mesocarpo. Resíduo.