



PERFIL QUÍMICO DA POLPA DE CAGAITA PS/MS

Bruna Fernandes de Souza Santos (1); Ana Carolina do Carmo Mazzinghy(1); Maria Luísa Oliveira Ferreira Melo(1); Yuri Gomes Figueiredo(1); Viviane Dias Medeiros Silva(1); Paula Batista-Santos(2); Ricardo Manuel de Seixas Boavida Ferreira(2); Rodinei Augusti(3); Júlio Onésio Ferreira Melo(2)

(1)Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas – MG, Brasil, E-mail: brunasantos1540@gmail.com; (2)LEAF - Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa – Lisboa, Portugal; (3)Departamento de Química, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizontes – MG, Brasil

O Cerrado é reconhecido como uma das savanas que contém maior diversidade de plantas no mundo, que se tornou o 2º maior bioma em área territorial brasileiro. Dentre as espécies frutíferas contidas nele, a cagaita (*Eugenia dysenterica*) destaca-se pela sua importância nutricional, sendo rica em compostos bioativos. Além de possuir sabor exótico que possibilita a utilização da fruta como matéria-prima no desenvolvimento de doces, sorvetes, geleias, sucos, bebidas alcoólicas ou, até mesmo, em seu consumo *in natura*. Para analisar a composição química da cagaita, o método de ionização ambiente por *paper-spray* acoplado a espectrometria de massas (PS/MS) se mostra eficiente por ser uma técnica simples e segura, que proporciona rapidez na identificação de espectros nas faixas de massas correspondentes, não interferindo na qualidade da amostra. Além de possibilitar a funcionalidade dos espectros no controle de qualidade dos alimentos através da composição química das amostras. Portanto, o objetivo do trabalho foi avaliar o perfil químico da polpa de cagaita, por meio da técnica verde de PS/MS. Os frutos utilizados para preparação do extrato metanólico foram coletados na região de Sete Lagoas – Minas Gerais, na safra de 2022. O extrato metanólico foi analisado nos modos de ionização positivo e negativo. No modo positivo, foram encontrados compostos referentes a açúcares, ácidos carboxílicos e o citropteno, um antioxidante da classe das cumarinas que age combatendo os radicais livres presentes na fisiologia das plantas. Por outro lado, no modo negativo, foram detectados ácidos orgânicos, açúcares, flavonóides, ácidos graxos, fenilpropanóides e taninos. A técnica por Ionização ambiente por *paper-spray* (PS/MS) mostra-se adequada para identificação de diversos componentes existentes na polpa da cagaita, contribuindo para um maior conhecimento sobre a fruta e ainda, sobre as suas características benéficas a saúde humana, estimulando assim, seu consumo e a elaboração de novos produtos a partir dos frutos do Cerrado.

Agradecimentos: Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ), Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG), Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade (IABS) e ao Grupo de Ensino de Pesquisa e de extensão em Química e Farmacognosia — GEPEQF pelo apoio.

Palavras-chave: Cerrado, *Eugenia dysenterica*, Perfil Químico, PS/MS.