



INVESTIGAÇÃO DO PERFIL QUÍMICO DAS SEMENTES DE CAGAITA POR ESPECTOMETRIA DE MASSAS E PAPER SPRAY

Yuri Gomes Figueiredo (1); Bruna Fernandes de Souza Santos (1); Ana Luiza Coeli Cruz Ramos (2); Maria Luísa Oliveira Ferreira Melo (1); Reginaldo Ferreira Weichert (3); Viviane Dias Medeiros Silva (1); Vinícius Porfírio Parreiras (3); Vinicius Serafim Coelho (2); Rodinei Augusti (3); Júlio Onésio Ferreira Melo (1)

(1) Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas – MG, Brasil, e-mail: yuri.gfigueiredo@hotmail.com; (2) Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizontes, Brasil; (3) CampusBambuÍ, Instituto Federal de Minas Gerais, Bambuí – MG, Brasil.

A cagaiteira (*Eugenia dysenterica*) é uma árvore frutífera nativa do Cerrado, seu fruto é rico em nutrientes e compostos bioativos presentes, tanto na polpa como nas cascas. A fruta da cagaita é muito consumido *in natura* pela população local ou na fabricação de doces, geleias e sorvetes. Além disso, apresenta potencial para exploração comercial pelo processamento dos frutos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil químico dos compostos bioativos das sementes da cagaita através do método de ionização ambiente por *paper-spray* acoplado à espectrometria de massas (PS-MS). Buscando assim a elucidação do perfil químico das sementes dos frutos de cagaita, uma vez que na literatura científica pouco se sabe sobre as características químicas das sementes desse fruto tão popular e simbólico do Cerrado. Como resultado, foram tentativamente identificados 7 diferentes compostos bioativos, de diversas classes químicas presentes nas sementes da cagaita, como o ácido benzoico, ácidos orgânicos, flavonoides, taninos, açúcares, e ácidos fenólicos. Observou-se quantidade expressiva de taninos hidrolisáveis na sementes. Os taninos são descritos por apresentarem alta inibição enzimática, especialmente da alfa-glicosidase. Tal característica é tida como benéfica para pessoas que buscam a regulação do açúcar do sangue, como por exemplo, diabéticos e pessoas com problemas de obesidade. Outra classe importante de compostos bioativos encontrados foram os flavonoides, que são polifenóis da classe dos flavonóis (grupo das catequinas) muito presentes no chá verde (*Camellia sinensis*). Estes compostos também apresentam atividade antioxidante, atuando no sequestro de radicais livres, sendo anticancerígeno e também auxiliam na redução de gordura corporal. Desse modo, a análise das sementes por PS-MS mostrou ser uma técnica simples, rápida e eficiente na obtenção dos constituintes químicos das sementes de cagaitas, permitindo a identificação de vários compostos bioativos de diferentes classes químicas.

Agradecimentos: UFSJ, UFMG, FAPEMIG, CNPq, IABS e Grupo de Ensino de Pesquisa e de Extensão em Química e Farmacognosia (GEPEFQ) pelo apoio.

Palavras-chave: Cerrado, *Eugenia dysenterica*, sementes, compostos bioativos.