



PERFIL QUÍMICO DA CASCA DO PEQUI POR ESPECTROMETRIA DE MASSAS EM MODO NEGATIVO

Gabriela Lorrane Moreira Oliveira (1); Gabriella Roberta Silva Oliveira (1); Ana Luiza Coeli Cruz Ramos (2); Viviane Dias Medeiros Silva (2); Isabel Maria Nunesde Sousa (3); Paula Batista-Santos (3); Ricardo Manuel de Seixas Boavida Ferreira (3); Rodinei Augusti (4); Júlio Onésio Ferreira Melo (1)

(1) *Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas/MG, Brasil, e-mail: lm.gabrielaoliveira@gmail.com*; (2) *Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil*; (3) *LEAF-Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa – Lisboa, Portugal*; (4) *Departamento de Química, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil*

O Pequi (*Caryocar brasiliense*) é um fruto típico do Cerrado brasileiro, amplamente conhecido por sua polpa comestível de sabor característico, rica em vitaminas, carotenóides e minerais. Além de seu potencial gastronômico na culinária sertaneja, o pequi tem sido objeto de interesse crescente devido às propriedades medicinais e nutricionais associadas a seus componentes. No entanto, apenas 30% desse fruto é consumido, o restante corresponde à casca do fruto. Essa casca é descartada no meio ambiente sem nenhuma utilização, resultando em um alto resíduo agroindustrial das cooperativas e nas comunidades regionais que utilizam o fruto para consumo e vendas locais. Este estudo visa aprofundar o conhecimento sobre o pequi, em especial a casca, que também demonstra potencial em suas propriedades químicas. Para analisar o perfil químico da casca do pequi utilizamos a metodologia descrita por Ramos *et al.* (2022). Nossos resultados revelaram uma variedade de compostos na casca do fruto, destaca-se: a presença de compostos fenólicos, como a catequina, isoquercitrina, luteolina e vitexina que são flavonóides, que conferem propriedades anti inflamatórias e antioxidantes, combatendo os radicais livres do corpo. Além disso, foram identificados diversos outros compostos indicando um espectro diversificado de substâncias bioativas. A análise em modo negativo por espectrometria de massas permitiu a identificação de íons negativos, fornecendo informações específicas sobre os compostos presentes. Os resultados obtidos sugerem que a casca do pequi tem potencial em se tornar uma fonte valiosa de compostos bioativos. Seu perfil químico diversificado e suas propriedades funcionais destacam a importância de considerar a casca como um recurso poderoso para a saúde, podendo ser empregada na alimentação, cosmetologia e indústria farmacêutica, resolvendo assim um problema ambiental de geração de resíduos agroindustriais.

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

Palavras-chave: Cerrado, *Caryocar brasiliense*, casca, resíduos agroindustriais.