



## PERFIL QUÍMICO DE SEMENTE DE PEQUI

Alisson Luiz Felix da Cunha (1); Gabriela Lorrane Moreira Oliveira (1); Lucas Silveira Garcia (1); Maria Luisa Oliveira Ferreira Melo (1); Raniel Geraldo Fernandes (1); Reginaldo Ferreira Weichert (2); Vinícius Porfírio Parreiras (2); Vinicius Serafim Coelho (3); Luisa Del Carmen Barrett Reina (4); Júlio Onésio Ferreira Melo (1)

(1) *Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas/MG, Brasil, e-mail: alisonsk81@gmail.com;* (2) *Campus Bambuí, Instituto Federal de Minas Gerais, Bambuí/MG, Brasil;* (3) *Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, MG, Brasil;* (4) *Campus Sinop, Universidade Federal de Mato Grosso, Sinop/MT, Brasil*

O pequi (*Caryocar brasiliense*) é uma árvore frutífera, nativa do Cerrado, conhecida por seus frutos de sabor único. É uma espécie de planta de grande importância econômica, cultural e ecológica na região do Cerrado. O principal atrativo do pequi é seu fruto pequi, que possui uma casca espessa com uma polpa amarela que envolve uma semente grande e oleaginosa. A semente do pequi é rico em vitaminas A, C e E fibras e gorduras saudáveis, que é utilizado na culinária regional e na produção de produtos cosméticos. O pequi é constituído de exocarpo (coloração marrom esverdeada), mesocarpo externo (polpa branca), onde se encontram de um a seis caroços ou pirênios, constituídos do mesocarpo interno e característico, e endocarpo espinhoso, que protege uma amêndoa macia e saborosa. Esse fruto desempenha um papel importante na ecologia do Cerrado, proporcionando alimento para várias espécies de animais e servindo como habitat para diversas formas de vida. Os compostos fenólicos encontram-se amplamente distribuídos em diferentes partes dos vegetais, incluindo cascas e sementes. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar os compostos químicos presentes nas sementes do pequi, utilizando o método espectrometria de massas com ionização por *paper spray*. Foram identificados o ácido *p*-cumárico, que é um composto fenólico não flavonoide que apresenta segurança e eficácia bem descritas na ciência dos alimentos, devido suas propriedades antioxidante, antitumoral, anti-inflamatória, antimicrobiana e por apresentar baixa toxicidade oral. O ácido chebulágico foi encontrado, trata-se de um antioxidante que possui muitos usos potenciais na medicina. E demais compostos como ácidos elágico, xilosídeo e glicosídeo também foram identificados. Todos esses compostos apresentam potencial de diminuir o crescimento de células cancerígenas, aliviar a inflamação e proteger a função cerebral.

**Agradecimentos:** UFSJ, UFMG, FAPEMIG, CNPq, IABS e Grupo de Ensino de Pesquisa e de extensão em Química e Farmacognosia-GEPEQF.

Palavras-chave: Cerrado, *Caryocar brasiliense*, *paper spray*.