

AVALIAÇÃO DE COMPONENTES DO METABOLISMO ANTIOXIDANTE DE CAMBUÍ (*Myrcia multiflora*) MADURO.

Lailla Sabrina Queiroz Nazareno¹, Maria Ketully Neyane Alves Pinto², Mônica Maria Almeida Lopes³, Maria Raquel Alcântara de Miranda⁴ Maria do Socorro Moura Rufino⁵

Resumo: O cambuízeiro (*Myrcia multiflora*) é uma espécie arbustiva da família *Myrtaceae*, nativa da Chapada do Araripe na Região do Cariri-CE. O fruto cambuí é uma baga globosa e brilhante com diâmetro variando de 8 a 10 mm, com coloração que varia do vermelho escuro ao roxo quando maduro e apresenta uma ou duas sementes. Esta fruta é considerada pela população local como um fruto que possui propriedades promotoras de saúde, contudo, apesar do grande potencial extrativista dessa espécie para o consumo in natura ou produção de subprodutos, os estudos para a sua caracterização ainda são escassos. Desta forma, o trabalho objetivou caracterizar o cambuí maduro quanto aos componentes do metabolismo de defesa antioxidante. Os frutos maduros oriundos da Chapada do Araripe foram colhidos manualmente por extrativismo e avaliados quanto: vitamina C pelo método de Chen (2002); atividade da enzima antioxidante dismutase do superóxido (SOD) segundo Giannopolitis e Ries (1977); polifenóis totais com o reagente de Folin-Ciocalteu através da metodologia de Obanda et al. (1997); antocianinas e flavonóides amarelos totais pelo método de Francis (1982) e atividade antioxidante total pelos métodos de FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power), ABTS (Trolox Equivalent Antioxidant Capacity) e DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil). O cambuí apresentou um conteúdo médio de vitamina C de 56,40 mg/ 100 g; 1007,64 mg EAG/100 g de polifenóis totais, 2869,44 mg/100g de antocianinas totais e 2858,50 mg/100g de flavonóides amarelos. Enquanto que, a atividade enzimática da SOD foi 846,203 UA/g e a atividade antioxidante total segundo método FRAP foi 123,94 μ M sulfato ferroso/g, pelo ABTS foi 32,62 μ M trolox/g e pelo DPPH foi 1805,66 g /g DPPH. Esses resultados apontam que o fruto maduro do cambuízeiro apresenta um bom potencial antioxidante corroborando para a ideia que seu consumo pode resultar em benefícios à saúde humana.

Palavras-chave: Extrativismo Vegetal. Compostos Bioativos. Atividade Antioxidante. Agregação de Valor.

¹ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, e-mail: sabrinaqueiroz@hotmail.com

² Universidade Federal do Ceará, Dept. Bioquímica, ketullyneyane@yahoo.com.br

³ Universidade Federal do Ceará, Dept. Bioquímica, e-mail: monicalopes5@hotmail.com

⁴ Universidade Federal do Ceará, Dept. Bioquímica, e-mail: raquelamiranda@gmail.com

⁵ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, e-mail: marisrufino@unilab.edu.br