



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Avaliação da capacidade antioxidante de ciriguelas sob refrigeração

Júlia M. BEZERRA, Maria Marlene S. VIEIRA, Fernanda V. G. da SILVA, Adriana F. dos SANTOS, Maíra F. LOPES.

Júlia Medeiros Bezerra

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos – UFCEG

Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal - PB. E-mail: [juliamedeiros1709@hotmail.com](mailto:juliamedeiros1709@hotmail.com)

A ciriguela (*Spondias purpúrea* L.) é um fruto de excelente qualidade organoléptica, que tem proporcionado um contínuo aumento do consumo do fruto *in natura* e industrializado na forma de polpa e suco. A inclusão de antioxidantes na dieta é de grande importância e o consumo de frutas e hortaliças está relacionado com a diminuição do risco do desenvolvimento de doenças associadas ao acúmulo de radicais livres. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a capacidade antioxidante de frutos gênero *Spondias*: ciriguela (*Spondias purpúrea* L) na região do Semiárido da Paraíba, durante o período pós-colheita, sob duas temperaturas de armazenamento. Foi considerado o estágio de maturação para a colheita – fruto com predominância do amarelo (PA). Para as condições de armazenamento utilizou-se câmaras incubadoras BOD, nas temperaturas de 8°C (90 ± 1%UR) e 12°C (92 ± 1%UR), sendo avaliadas a cada seis dias. Foram determinados o teor de polifenóis extraíveis totais – PET e avaliação da atividade antioxidante total no sistema de co-oxidação do  $\beta$ -caroteno/ácido linoléico. Os dados foram submetidos à Análise de Variância (Anova - teste *F*), seguido do teste de Tukey. O teor de polifenóis extraíveis totais oscilaram de 115,77 a 198,84 mg.100g<sup>-1</sup> para os frutos que foram armazenados a uma temperatura de 8°C e de 54,50 a 198,84 mg.100g<sup>-1</sup> para os frutos de ciriguela na temperatura de 12°C. Um dos fatores que explica a diminuição dos teores dos polifenóis é que, durante a maturação dos frutos, há um aumento gradual na condensação dos fenólicos solúveis, tornando-os insolúveis por se ligarem fortemente a outros componentes celulares, não sendo, portanto, detectados. Observou-se que os menores percentuais de inibição foram detectados nos frutos armazenados a 12°C, principalmente nos períodos 6 e 12 o que pode ser justificado pelos menores teores de polifenóis nesses extratos e conseqüente redução da atividade antioxidante. Conclui-se que os frutos de ciriguela possuem excelente atividade antioxidante. A temperatura de armazenamento de 8°C é a que melhor mantém teor de polifenóis e conseqüente o percentual de inibição da oxidação.

**Palavras-chave:** ciriguela, antioxidante, refrigeração.

09 A 12 DE NOVEMBRO DE 2011

