

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTOS DE QUIXABEIRA (*Sideroxylon obtusifolium* Penn.): UMA ESPÉCIE NATIVA DA CAATINGA

Letícia Tereza Souza Freitas¹; Marcos dos Santos Lima¹ e Carla Valéria da Silva Padilha²

¹ Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Petrolina. leticiafreitas_souza@hotmail.com; marcos.lima@ifsertao-pe.edu.br

² Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Petrolina Zona Rural. carla.padilha@ifsertao-pe.edu.br

O Nordeste brasileiro apresenta grande diversidade de espécies frutíferas nativas pouco exploradas, a exemplo da quixabeira (*Sideroxylon obtusifolium*), uma planta do bioma Caatinga pouco estudada quanto a composição química e propriedades funcionais dos seus frutos. Este trabalho teve por objetivo caracterizar as frutas de quixabeira em relação a parâmetros de qualidade e atividade antioxidante *in vitro*. As frações casca, polpa e caroço foram separadas e avaliadas quanto ao peso, diâmetro, pH, acidez titulável, sólidos solúveis, composição fenólica, composição de ácidos orgânicos e de açúcares, determinada por cromatografia líquida de alta eficiência, além da atividade antioxidante, estimada por métodos de sequestro radical e remoção de peróxido de hidrogênio. A concentração de ácidos orgânicos variou de 1,25 a 2,32 g/L, com destaque para o ácido succínico que apresentou maior concentração nos frutos da quixabeira. Miricetina, epicatequina galato, catequina, procianidina A2 e cis-resveratrol foram os compostos fenólicos encontrados em maior concentração na quixabeira. De maneira geral, a atividade antioxidante do fruto de quixabeira foi considerada alta. Tanto para fenólicos totais quanto para os outros métodos empregados que avaliaram a atividade antioxidante os resultados confirmam que a casca apresenta maior capacidade antioxidante que as demais partes da fruta. Concluímos que os frutos da quixabeira apresentam teores bioativos atrativos, bem como um bom potencial antioxidante, o que demonstra a importância de estudos cada vez mais detalhados dessa fruta.

Palavras-chave: frutas nativas; Caatinga; propriedades funcionais; composição química.

Agradecimentos: Agradecemos ao Instituto Federal do Sertão Pernambucano.