

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CONCENTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE GOLDEN BERRY (*Physalis peruviana* L.)

MACEDO, Amanda (IC Nutrição/ Unibrasil)
LIMA, Cristina Peitz de (Farmácia/ Unibrasil)

Physalis Peruviana L., popularmente conhecida como Golden Berry, é uma planta arbustiva que chega a dois metros de altura. O fruto é uma baga polposa, esférica com pigmentação amarelo-alaranjada quando madura que apresenta vitaminas A, C, compostos fenólicos, flavonóides e taninos. A concentração desses compostos varia de acordo com a variedade, manuseio, condições climáticas, estágio de maturação e armazenamento. Devido a tal composição, os frutos de *P. peruviana* L. são reconhecidos como alimento com propriedades antioxidantes. O consumo de alimentos com propriedades antioxidantes é uma forma reconhecida de prevenção do envelhecimento e desenvolvimento de doenças degenerativas. Normalmente os frutos de *P. peruviana* L. são comercializados em passas, ou seja, na forma desidratada. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a concentração de compostos fenólicos, flavonoides, taninos e ácido ascórbico presentes em uma amostra de frutos em passas de *P. peruviana* L. e comparar a atividade antioxidante da amostra com o ácido ascórbico. Para tanto uma amostra de 300 g de passas de *P. peruviana* L. foi obtida do comércio de Colombo-PR. Um extrato aquoso foi preparado utilizando com 20 g de passas moídas e extraídas com água em aparelho ultrassom. A amostra foi filtrada e o líquido obtido utilizado para a determinação de compostos fenólicos pelo método de Folin Ciocalteu, flavonoides pelo cloreto de alumínio, taninos pelo método da vanilina sulfúrica, e ácido ascórbico por iodometria. O líquido também foi empregado na avaliação da atividade antioxidante. Esta foi determinada através da comparação do poder redutor do ácido ascórbico, pelo método de redução do complexo fosfomolibdênico, em que se verifica a formação de um complexo azul pela redução do Mo^{+6} a Mo^{+5} . Os teores obtidos de compostos fenólicos, flavonoides e taninos correspondem respectivamente a 177,13 mg/100g, 14,35 mg/100 g e 34,5 mg/100g. A concentração de ácido ascórbico obtida foi de 14,16 mg/100g, inferior ao relatado na literatura para o fruto *in natura*. Tal fato indica que no processamento do fruto para transforma-lo em passas há degradação do ácido ascórbico. A atividade antioxidante da amostra correspondeu a 8,4% do poder de redução do ácido ascórbico. Conclusão: as passas de *P. peruviana* L. apresentam compostos fenólicos, flavonoides e taninos. Contudo as passas contêm baixos teores de ácido ascórbico em relação ao fruto *in natura*, o que justifica a baixa atividade antioxidante demonstrada. Ou seja, o processamento do fruto em passas degrada parte do ácido ascórbico reduzindo a atividade antioxidante.

Palavras-chave: *Physalis peruviana* L.; atividade antioxidante; compostos fenólicos; flavonoides, taninos; ácido ascórbico.