



CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL E PROSPECÇÃO FITOQUÍMICA DAS FRAÇÕES DO FRUTO DO BACUPARI

LUCINÉIA CAVALHEIRO SCHNEIDER; KATYUSCYA VELOSO LEÃO; RONY KEITO LOPES MOREIRA; LUCÉLIA HOEHNE

Introdução: O Cerrado brasileiro apresenta várias espécies frutíferas de sabores únicos e muitos desses frutos vem sendo estudados pela sua riqueza nutricional e funcional. Dentre os frutos existentes que ainda são pouco estudados encontra-se a *Salacia crassifolia*, conhecida como bacupari do Cerrado. **Objetivo:** O presente estudo teve o objetivo de caracterizar seus constituintes nutricionais, identificar e quantificar os compostos fenólicos e atividade antioxidante da polpa, casca e semente *in natura* de frutos do bacupari do município de Cristópolis, Bahia. **Materiais e métodos:** O experimento foi dividido em três etapas, a primeira etapa foi a coleta, seleção, higienização, sanitização e preparo das frações dos frutos. A segunda etapa foi a quantificação dos teores de umidade, fibras, proteínas, lipídeos totais e carboidratos. A terceira etapa foi a identificação fitoquímica das frações polpa, casca e sementes. **Resultados:** Os resultados demonstram que a polpa possui teor considerável em fibra alimentar variando entre $7,45 \pm 0,02$ e $9,78$ g/100 g, proteína ($1,95 \pm 0,0$ g/100 g na safra 1 e $0,76$ g/100g na safra 2), no entanto o teor de lipídico foi baixo para a semente ($1,70 \pm 0,2$ g/100g na safra 2). Nos testes fitoquímicos foram identificados a presença de saponinas, flavonoides e substâncias fenólicas em todas as frações, destacando-se a semente que apresentou resultados fortemente positivo para substâncias fenólicas. Nos testes quantitativos, obteve-se que os frutos do bacupari são ricos em compostos bioativos, os quais destacam-se as substâncias fenólicas com $1485 \pm 0,02/1745 \pm 0,12$ mg EAG/100g, safra 1 e 2 respectivamente. Revelaram também que todas as frações são fontes de substâncias com potencial antioxidante, com destaque para as sementes, pois obteve-se valores de EC50 baixos: $1,59$ mg/ml (DPPH). **Conclusão:** Constatou-se que os frutos são ricos em fibras e compostos bioativos, pois demonstrou alta eficácia no sequestro de radicais livres, destacando-se as substâncias fenólicas, considerando-se um ótimo antioxidante natural, principalmente na fração da semente. Ressalta-se a importância desse estudo, pois ainda há poucas informações do bacupari na literatura, o que pode potencializar o seu uso no desenvolvimento de produtos alimentícios ou ainda nutracêuticos.

Palavras-chave: Nutrição, Compostos bioativos, Análise, Alimento, Frações.