



CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADES BIOLÓGICAS DE CASCA DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes* KUNTH) COMO FONTE ALTERNATIVA PARA UTILIZAÇÃO ALIMENTÍCIA

RIBEIRO, Talicia Maciel¹; YAMAGUCHI; Klenicy Kazumy de Lima¹.

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

klenicy@gmail.com

A pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) é uma palmeira pertencente à família Palmae originária da Amazônia. Foi domesticada pelos primeiros povos por seu fruto, embora hoje seja muito plantada para extração de palmito. Seus frutos geralmente são consumidos após cozimento em água e sal, podendo também ser utilizados na fabricação de farinhas para usos variados, representando uma fonte de alimento potencialmente nutritiva, em razão do seu alto conteúdo de carotenóides biodisponíveis, além de teores consideráveis de carboidratos, proteínas e lipídios. Na região Amazônica o consumo de frutas é uma das principais fontes alimentícias pela população. No entanto, algumas partes, como cascas e sementes acabam não sendo utilizadas. A polpa da pupunha (*Bactris gasipaes*) está entre os alimentos mais consumidos e o presente trabalho tem como objetivo investigar o potencial uso das cascas da pupunha, caracterizar as substâncias e avaliar as atividades químicas e biológicas. A metodologia visou verificar a presença de diferentes substâncias fenólicas, flavonoides e analisar a atividade antioxidante qualitativa. Foi realizada a extração por meio de maceração. Com base nos testes fitoquímicos foi possível detectar a presença de substâncias fenólicas e flavonoides. No teste em CCD utilizando o radical DPPH detectou-se a presença da atividade antioxidante, principalmente no extrato em etanol. Na caracterização cromatográfica utilizando a revelação em cloreto férrico 5%, mostrou resultado negativo para os fenóis nos extratos em hexano e diclorometano e positivo para os extratos em etanol e hidroalcoólico. Dessa forma, esse estudo sobre a caracterização de partes de espécies alimentícias que não são aproveitadas, como a casca da pupunha e é de suma importância para o desenvolvimento de novos produtos biotecnológicos e para o aproveitamento do fruto como um todo. Assim poderemos obter o aproveitamento integral da pupunha por meio do conhecimento das características químicas e biológicas e incentivar o uso como alimento da casca da pupunha, oferecendo assim, uma alternativa nutritiva de dieta a baixo custo.

Palavras-chave: Alimentos amazônicos; Pupunha; Atividade antioxidante.

Área de concentração: Biotecnologia