

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE MICROCÁPSULAS DE EXTRATO DE RESÍDUOS DE ACEROLA

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Antonio Augusto Lima Araujo Filho, JORGIANE DA SILVA SEVERINO LIMA, PAULO HENRIQUE MACHADO DE SOUSA, PAULO HENRIQUE RIBEIRO DOS SANTOS, Paulo Henrique Machado de Sousa

O desenvolvimento de novos produtos alimentares apresenta-se como uma necessidade comercial, tendo em vista a demanda dos consumidores no que diz respeito a alimentos diferenciados, que apresentem benefícios à saúde, excelência na qualidade sensorial, sejam práticos e prontamente disponíveis. Por outro lado, a indústria de alimentos busca inovações que possam favorecer o aproveitamento de resíduos para enriquecimentos de produtos com o objetivo de potencializar a disponibilidade de compostos funcionais em alimentos que sejam mais pobres nutricionalmente. Neste contexto, este projeto teve objetivo a produção um extrato bioativo de subproduto de acerola na forma de microcápsulas, visando aumentar o teor de compostos bioativos presentes em determinados alimentos com baixos teores de compostos bioativos, como vitamina C e compostos fenólicos. O extrato seco de subproduto de acerola foi obtido utilizando ultrassom em meio aquoso, em seguida foi filtrado e liofilizado. As amostras liofilizadas foram misturadas com água em diferentes proporções e extraídas com ultrassom para diferentes tempos (2, 6 e 10 minutos) e intensidades de potência (20, 47,5 e 75 W / cm²). Os extratos foram submetidos à determinação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante. O melhor tratamento foi escolhido e submetido à análise de bioacessibilidade. Para a digestão in vitro, houve um conteúdo significativo de compostos fenólicos totais, sem atividade antioxidante significativa.

Palavras-chave: Acerola. Antioxidantes. Ultrassom. Bioacessibilidade.