

# POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE SEMENTES DE MAMÃO

Tamires Santana Brito, Juliana Maria Maia Freire, Luiz Alves Bitu, Ana Paula Colares de Andrade

O Brasil é o segundo produtor mundial de mamão. Isto representa um grande volume de sementes não utilizadas que gera alta quantidade de resíduos considerados material de descarte, sugerindo a reutilização das sementes de mamão, pois apresentam potencial antioxidante. Antioxidantes são substâncias capazes de inibir a oxidação lipídica, uma das principais causas da deterioração de alimentos. A capacidade antioxidante varia de acordo com os teores de vitamina C, carotenoides e compostos fenólicos. O trabalho teve como objetivo avaliar o potencial antioxidante da farinha de sementes de mamão, como uma possível via de substituição de antioxidantes sintéticos. As sementes foram submetidas ao processo de secagem e trituração para se obter a farinha. A caracterização centesimal foi realizada seguindo a metodologia descrita na literatura (AOAC; 2005) e os carboidratos foram determinados por diferença; a determinação de Vitamina C (ácido ascórbico) da farinha foi realizada pelo método de Tillman (Adolf Lutz, 1985). Para a determinação de polifenóis extraíveis totais, foram elaborados dois extratos com a farinha, um aquoso e outro hidroalcoólico, para verificar o potencial antioxidante através de determinação de polifenóis extraíveis totais Obanda e Owuor (1997). A farinha apresentou 4,04 % de umidade, 28,23% de lipídios, 25,75% de proteínas, 8,64% de cinzas, 28,04% de fibras totais e 5,3% de carboidratos. A quantidade de vitamina C encontrada foi de 20,055mg/100g e a quantidade de polifenóis extraíveis totais foi de 511,39mg ácid. gálico/100g de amostra. De acordo com os teores de vitamina C e polifenóis encontrados, verifica-se que a farinha da semente de mamão apresenta potencial antioxidante significativo, o que sugere sua aplicação em alimentos em substituição aos antioxidantes sintéticos. Agradecimentos: a Universidade Federal do Ceará, órgão financiador da bolsa e ao laboratório de carnes e pescados, onde a pesquisa foi realizada.

**Palavras-chave:** Resíduos agroindustriais. Qualidade de alimentos. Compostos Fenólicos. Oxidação lipídica.