

ANTIOXIDANTES DO FRUTO DA PALMEIRA JUÇARA VISANDO APLICAÇÃO EM PRODUTOS INOVADORES

Tayane Siqueira Garcia Alves (PIBITI/CNPq/ UEM), ra118559@uem.br, Grasielle Scaramal Madrona (orientadora), gsmadrona@uem.br

Universidade Estadual de Maringá/ Departamento de Engenharia de Alimentos

Ciência de Alimentos. Aproveitamento de subprodutos.

Palavras-Chave: corante, resíduo agroindustrial, co-produto.

Introdução

A inclusão de corantes naturais e antioxidantes em produtos alimentícios, podem ser alternativas viáveis, podendo trazer vários benefícios aos consumidores preocupados em consumir produtos nutricionalmente interessantes. Com isso, o objetivo do trabalho é avaliar a extração de compostos bioativos do fruto da palmeira juçara, visando sua aplicação como ingrediente natural funcional.

Problema

Um dos grandes desafios de uma indústria moderna é produzir alimentos com características nutricionais. Estratégias com base na fabricação de produtos de alta qualidade e benéficos para a saúde humana como o extrato industriais de juçara podem contribuir para este ideal. Este fruto é pouco explorado, apresentando assim grande potencial de uso tanto pela indústria alimentícia quanto farmacêutica.

Solução e Benefícios

Tabela 1. Resultados das análises de compostos bioativos e antioxidantes.

	30 min	50 min
Fenólicos totais (mg/100 g)	114,56 ^a	31,35 ^b
Antocianinas (mg/100 g)	31,35 ^a	15,07 ^b
ABTS (mg trolox/100 g)	1064,61 ^a	1059,10 ^a
DPPH (mg trolox/100 g)	2306,33 ^a	2289,51 ^a

Na Tabela 1, o tempo de 30 minutos se mostra mais benéfico para extração dos compostos e na otimização do processo, uma vez que é mais rápido e mais eficiente (maior valor) que o outro tempo proposto. Na Tabela 2, pode-se observar que não houve diferença significativa entre os tempos de tratamento das amostras. Indicando assim que o tempo de 30 minutos já é suficiente para obtenção de um extrato rico em compostos bioativos.

Embora se tenha muitos estudos desenvolvimentos com foco na obtenção de compostos bioativos de frutas e resíduos, pouco se sabe sobre técnicas de extração aplicadas diretamente no resíduo proveniente do processamento da juçara. Nesse contexto, se faz necessário avaliar extrações alternativas de compostos bioativos da juçara de forma a melhorar o rendimento e, conseqüentemente, favorecer sua aplicação no desenvolvimento de novos alimentos. Assim, a próxima etapa desta pesquisa é adicionar o extrato em iogurte, a qual já se encontra em desenvolvimento.

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

Os produtos desenvolvidos devem ser estáveis ao longo da sua vida de prateleira. A indústria de laticínios, por exemplo, vem apostando ao máximo no segmento dos produtos naturais e funcionais, estes produtos além de possuir tantas funções nutritivas têm em sua composição substâncias que ativam o sistema imunológico propiciando bem-estar. Assim o iogurte a ser desenvolvido tem potencial de mercado, pois atende aos anseios dos consumidores por produtos benéficos.

Considerações Finais

O tempo de 30 minutos já é suficiente para obtenção de um extrato rico em compostos bioativos, assim já está sendo avaliada a sua adição em iogurte.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

Estágio 3. Prova de conceitos das funções críticas de forma analítica ou experimental.

Agradecimentos

Agradecimentos ao CNPq, pela bolsa concedida, a UEM e a minha coordenadora pelo suporte ao longo do ano.

Contato Institucional

Universidade Estadual de Maringá
Departamento de Engenharia de Alimentos
dal-coordenacao@uem.br. (44) 3011-4531

