

Monitoramento do teor de compostos fenólicos totais em farinha de tucumã armazenada em condições controladas

Samara Costa Anchieta de Jesus^(1,3), José Tiago Costa Mendonça⁽¹⁾, Nádia Elígia Nunes Pinto Paracampo⁽²⁾ e Laura Figueiredo Abreu⁽²⁾

⁽¹⁾ Estudante de graduação da Universidade Federal do Pará, bolsista CIEE na Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. ⁽²⁾ Pesquisadora, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA.

⁽³⁾ samara.jesus@icen.ufpa.br

Introdução: Os compostos fenólicos são metabólitos secundários capazes de desempenhar diferentes papéis nas plantas e possuem potenciais benefícios para a saúde humana. Alimentos com elevados teores desses compostos podem ser considerados os melhores para se ter na dieta, visto que se configuram como bons antioxidantes, com capacidade de sequestrar radicais livres e quelar metais de transição, evitando danos às moléculas biológicas, bem como podem atuar na prevenção de doenças crônicas degenerativas como diabetes, doenças cardiovasculares e cânceres. **Objetivos:** Este trabalho teve como objetivo quantificar o teor de compostos fenólicos totais em farinha de tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), que foi produzida a partir dos frutos fornecidos por comunidades quilombolas integrantes da Cooperativa Mista dos Agricultores e Agricultoras Familiares entre os Rios Caete e Gurupi (Coomar), quando armazenadas em condições controladas. **Metodologia:** A farinha de tucumã foi armazenada sob as temperaturas de 25, 35 e 45 °C por, aproximadamente, 30 e 60 dias. A quantificação dos teores de compostos fenólicos totais foi realizada por espectrofotometria no UV-Visível. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados foram submetidos à estatística descritiva e empregou-se o Teste de Dunnett para comparar cada um dos tratamentos com tratamento controle. O nível descritivo (p-valor) adotado em todos os testes aplicados foi $p < 0,05$. Os cálculos foram realizados usando os softwares Excel® 2010 (Microsoft, WA, USA) e Minitab® 19 (Minitab Statistical Software, PA, USA). **Resultados:** Verificou-se que, em relação ao controle (tempo 0 dia = $4.957,85 \pm 130,43$ mg por 100 g), houve aumento nos teores de fenóis totais na farinha de tucumã para as temperaturas de 25 °C (tempo 30 dias = $4.970,72 \pm 536,16$ mg por 100 g; tempo 60 dias = $6.690,39 \pm 435,12$ mg por 100 g); e na temperatura de 35 °C (tempo 30 dias = $6.204,28 \pm 486,40$ mg por 100 g; tempo 60 dias = $6.768,85 \pm 606,44$ mg por 100 g). Já à temperatura de 45 °C, houve aumento

entre o controle e o tempo 30 dias = $6.897,16 \pm 562,95$ mg. **Considerações finais:** O aumento observado no teor de compostos fenólicos totais na farinha de tucumã pode ser justificado pelo estresse hídrico e térmico sofrido pelas células dos frutos durante o armazenamento em uma mesma temperatura, o que favorece a biossíntese desses compostos.

Termos para indexação: *Astrocaryum vulgare* Mart., Coomar, estresse hídrico, estresse térmico, fenóis totais.

Fonte de financiamento: Embrapa/Projeto 30.21.90.089.00.00.