

## Compostos fenólicos totais em farinha de pupunha armazenada em condições controladas

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

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

<sup>(3)</sup> jose.mendonca@icen.ufpa.br

**Introdução:** Os compostos fenólicos são substâncias com reconhecidas atividades biológicas. A distribuição desses compostos nos vegetais depende de diversos fatores de acordo com o filo/ordem/família do vegetal, bem como da variação das espécies. Sob o ponto de vista nutricional, são agentes antioxidantes capazes de reduzir significativamente o índice de doenças trombóticas, por exemplo. Os efeitos bioquímicos e farmacológicos são muito vastos, como o potencial anti-inflamatório, antiplaquetário e antialergênico.

**Objetivos:** Este trabalho teve como objetivo quantificar o teor de compostos fenólicos totais em farinha de pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), que foi produzida a partir dos frutos fornecidos por comunidades quilombolas integrantes da Rede Bragantina de Economia Solidária Artes e Sabores, quando armazenadas em condições controladas. **Metodologia:** A farinha de pupunha 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 um único 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 =  $186,74 \pm 7,25$  mg por 100 g), houve aumento nos teores de fenóis totais na farinha de pupunha para a temperatura de 25 °C (tempo 30 dias =  $241,37 \pm 12,52$  mg por 100 g; tempo 60 dias =  $309,31 \pm 2,67$  mg por 100 g) e de 35 °C (tempo 30 dias =  $284,82 \pm 10,83$  mg por 100 g; tempo 60 dias =  $331,49 \pm 10,17$  mg por 100 g). Já à temperatura de 45 °C (tempo 30 dias =  $304,23 \pm 30,21$ ), houve aumento entre 0 e 30 dias. **Considerações finais:** O aumento no teor de fenóis totais observado

na farinha de pupunha pode ser justificado pelos estresses hídrico e térmico sofridos pelas células dos frutos durante o armazenamento em uma mesma temperatura, propiciando a biossíntese de compostos fenólicos.

**Termos para indexação:** *Bactris gasipaes* Kunth, Rede Bragantina, estresse hídrico, estresse térmico, fenóis totais.

**Fonte de financiamento:** Embrapa/Projeto 30.21.90.089.00.00.