

RESUMO - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA

**DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DA ATIVIDADE  
ANTIOXIDANTE IN VITRO DO GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA) EM PÓ**

*Carol Constantino Pedro (carol.pedro@aluno.ufop.edu.br)*

*Melina Oliveira De Souza (melina@ufop.edu.br)*

*Tamara Anastacio De Oliveira (tamara.oliveira@aluno.ufop.edu.br)*

*Clécia Dias Teixeira (clecia.teixeira@aluno.ufop.edu.br)*

*Raphael Antônio Borges Gomes (raphael.gomes@ufop.edu.br)*

Os alimentos funcionais desempenham um papel importante na alimentação e nutrição, pois estão associados a benefícios para a saúde. No Brasil, esses alimentos são reconhecidos como alimento com alegação de propriedade funcional e, dentre os frutos amazônicos, destaca-se o guaraná (Paullinia cupana). O fruto é amplamente consumido em razão do seu efeito estimulante, mas, nos últimos anos, estudos têm o relacionado a outros efeitos fisiológicos, ampliando o seu valor funcional. O presente estudo possui o objetivo de realizar a caracterização da composição centesimal e da atividade antioxidante in vitro do guaraná em pó proveniente da Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Ribeirinha e Tradicional de Jatuarana, localizado em Manaus no Estado do Amazonas, pertencente a Embrapa Amazônia Ocidental. Para a composição centesimal, aplicaram-se métodos específicos: secagem em estufa para umidade, Soxhlet para lipídeos totais, Kjeldahl para proteínas, incineração em forno mufla para cinzas totais, enzimático-gravimétrico para fibras e cálculo

por diferença para carboidratos, além da quantificação do valor calórico. A análise de polifenóis totais utilizou o método Folin-Ciocalteu, enquanto a atividade antioxidante foi caracterizada pelos métodos DPPH, ABTS e FRAP. Os resultados da composição centesimal revelam que 100g do guaraná em pó estudado, apresenta  $9,56 \pm 0,04\%$  de umidade,  $3,07 \pm 0,01\text{g}$  de lipídeos totais,  $12,88 \pm 0,08\text{g}$  de proteínas,  $2,11 \pm 0,02\text{g}$  de cinzas totais,  $15,85\text{g}$  de fibras totais, sendo  $14,48 \pm 0,66\text{g}$  de fibras insolúveis e  $1,37 \pm 0,10\text{g}$  de fibras solúveis e  $56,53\text{g}$  de carboidratos. O valor calórico foi o valor de  $305,27\text{ kcal}/100\text{g}$ . O teor de polifenóis totais foi de  $4459,41 \pm 88,23\text{ mg EAG}/100\text{g}$  de guaraná. Na atividade antioxidante, o método DPPH revelou um IC<sub>50</sub> igual à  $146,60\text{ g de guaraná}/\text{g de DPPH}\cdot$  e inibição de  $96,8\%$ . A metodologia ABTS apresentou  $386,87\ \mu\text{M de ET}/\text{g de guaraná}$ , e a FRAP,  $224,79 \pm 0,68\ \mu\text{M de ET}/\text{g de guaraná}$ . Diante das análises, conclui-se que o guaraná possui fibra alimentar, médio teor de polifenóis totais e demonstrou apresentar capacidade antioxidante nos métodos utilizados.

Palavras-chave: atividade antioxidante; composição nutricional; guaraná; paullinia cupana; polifenóis.