

RESUMO - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (FQ) – COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, ANÁLISE DE ALIMENTOS, BROMATOLOGIA, QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS EM ALIMENTOS, ANÁLISE DE ANTIOXIDANTES, ANÁLISES CROMATOGRÁFICAS, ESPECTROFOTOMÉTRICAS ETC., MÉTODOS NÃO DESTRUTIVOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

EXPLORANDO OS POTENCIAIS BIOATIVOS DOS SUBPRODUTOS DA (LIBIDIBIA FERREA) NA REGIÃO AMAZÔNICA: UMA ABORDAGEM DE CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA

Vanderson Gabriel Souza Torres (vandersongabrieltorres@gmail.com)

Ellen Pessoa Rocha (ellenrocha.hugv@gmail.com)

Vanessa Leal (vanessalealqueiroz@gmail.com)

Siglia Maria Braga Neves (siglianeves@hotmail.com)

Daniel Nascimento Motta (daniel24_embrapa@hotmail.com)

Edson Pablo Da Silva (edsonsilva@fuea.org.br)

Introdução: O Jucá (*Libidibia ferrea*) destaca-se pelo seu amplo potencial terapêutico. As diferentes partes botânicas da espécie são amplamente utilizadas na medicina popular devido às suas propriedades medicinais. Nesse contexto, torna-se necessário identificar e quantificar os compostos bioativos presentes nos subprodutos e avaliar suas propriedades antioxidantes, considerando sua relevância para a saúde humana e o potencial de desenvolvimento sustentável na região amazônica. Objetivos: Analisar as

atividades físico-químicas da espécie para a determinação de acidez, pH, lipídeos, proteínas e polifenóis, com foco na identificação e quantificação de compostos bioativos. Metodologia: A umidade foi determinada através da perda de peso após secagem. Os lipídeos foram analisados utilizando o método de Soxhlet. Por fim, o teor de cinzas foi obtido através do teor de incineração. Resultados: A semente mostrou-se mais rica em proteínas (2,90%) e lipídeos (1,82%) do que a casca (0,77% e 0,83%). Para o valor de pH o maior teor foi encontrado na semente (5,05%) quando comparado com a casca (3,28%). Para a acidez observou-se um valor maior na casca (2,55%) em comparação à semente (2,02%). Os valores encontrados para a determinação de proteínas foram de (2,07%) na semente frente à (0,77%) da casca. Ademais, para os resultados de umidade tanto a casca (84,64%) quanto a semente (91,76%) apresentaram valores acima do que é recomendado pela legislação brasileira para farinhas. Os polifenóis apresentaram valores ligeiramente mais altos na casca (299,04%) do que na semente (279,11%). Discussão e Conclusão: Os subprodutos derivados do Jucá revelaram diferenças significativas. Enquanto a casca destacou-se por sua elevada acidez, a semente apresentou maiores concentrações de proteínas. No entanto, ambos os subprodutos exibiram proporções semelhantes de polifenóis, indicando um potencial antioxidante importante. Este estudo sugere que o Jucá pode representar uma alternativa bioeconômica viável para o mercado, abrindo caminho para pesquisas complementares e aplicações em diversos setores.

Palavras-chave: subprodutos; físico-química; alimentos funcionais.