



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM FRUTOS DE CASTANHOLA (*Terminallia catappa* L.) PROVENIENTES DO SEMI-ÁRIDO PARAIBANO EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATURAÇÃO.

Gabriely Lócio Monteiro¹, Maíra Felinto Lopes²

RESUMO

A castanhola (*Terminallia catappa* Lin) como é conhecida, é utilizada para ornamentação em arborização, por oferecer uma ampla sombra, e seus frutos na maioria das vezes não são utilizados na alimentação, devido a falta de informação sobre os nutrientes que o fruto fornece. O objetivo desse trabalho foi de caracterizar os frutos de castanhola em três estágios de maturação (verde, intermediário e maduro) quanto aos parâmetros físicos e físico-químicos, como também avaliação dos compostos bioativos e da capacidade antioxidante. Para a caracterização física os frutos do estágio II e III obtiveram maiores médias para massa fresca com 20.05g e 21.02g, no entanto, para o comprimento foram menores em relação ao estágio I, com maior média de 47.43mm. Na avaliação físico-química os estágios intermediário e maduro mostraram-se com maiores médias de 14.2% e 14.1% para sólidos solúveis, já para carboidratos totais apenas o intermediário se sobressaiu quanto aos demais com média de 18.88%. Os frutos apresentaram melhores resultados para os estágios verde, com 15770.32 mg GAE.100 g⁻¹, e maduro com 12078.27mg GAE.100 g⁻¹, em relação aos compostos fenólicos, que influenciou na capacidade antioxidante com melhores resultados de 22.71 g polpa.gDPPH⁻¹ para o verde e 26.36 g polpa.gDPPH⁻¹ para o maduro, estes resultados podem contribuir para literatura e para mais estudos com esse fruto, trazendo benefícios à saúde.

Palavras-chave: Castanhola, Capacidade antioxidante, Caracterização

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, UATA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: gabrielylacio@hotmail.com

²Engenheira de Processos, Docente Doutora, UATA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: mairafelinto@ccta.com

CENTESIMAL COMPOSITION, BIOACTIVE COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN CASTANHOLA (Terminallia catappa L.) FRUITS FROM THE PARAIBANO SEMI-ARID IN DIFFERENT MATURATION STAGES.

ABSTRACT

The Chestnut (*Terminallia catappa* lin) as it is known, is used for ornamentation in afforestation, because it offers a broad shade, and its fruits are most often not used in food, due to lack of information about the nutrients that the fruit provides. The objective of this work was to characterize the fruits of the chestnut tree in three stages of maturation (green, intermediate and mature) as well as physical and physical-chemical parameters, as well as bioactive compounds and antioxidant capacity evaluation. For the physical characterization the fruits of stage II and III obtained higher averages for fresh mass with 20.05g and 21.02g, however, for the length were smaller in relation to stage I, with a higher average of 47.43mm. In the physico-chemical evaluation, the intermediate and mature stages showed a higher average of 14.2% and 14.1% for soluble solids, whereas for the total carbohydrates only the intermediate group showed an average of 18.88%. The fruits presented better results for the green stages, with 15770.32 mg GAE.100 g⁻¹, and mature with 12078.27 mg GAE.100 g⁻¹, in relation to the phenolic compounds, that influenced the antioxidant capacity with better results of 22.71 g pulp . DPDPH-1 for green and 26.36 g pulp.gDPPH-1 for the mature, these results may contribute to literature and for further studies with this fruit, bringing health benefits.

Key words: Chestnut, Antioxidant Capacity, Characterization.