



## **SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS (FITOSTERÓIS, TOCOFERÓIS E ÁCIDOS GRAXOS) DE ÓLEOS DE FRUTOS DO CERRADO BRASILEIRO**

Luzia, DMM; Jorge, N

Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos – Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – Universidade Estadual Paulista, São José do Rio Preto, São Paulo, e-mail: [deboramaria\\_moreno@yahoo.com.br](mailto:deboramaria_moreno@yahoo.com.br)

Os alimentos de origem vegetal constituem uma das principais fontes de substâncias biologicamente ativas. Dentre as espécies, os frutos do cerrado merecem destaque, pois vêm alcançando grande aceitação popular e são consumidos *in natura* ou na fabricação de doces, geleias, licores, sucos, sorvetes, bolos e pães. A fim de melhor identificar a qualidade dessas matérias-primas, o objetivo do trabalho foi avaliar algumas substâncias bioativas de óleos de frutos do cerrado brasileiro. Os frutos maduros de araticum, baru, buriti, jatobá, jenipapo, pequi e sapoti foram provenientes das regiões Sudeste e Centro-Oeste e os óleos das sementes desses frutos foram obtidos por extração a frio com clorofórmio, metanol e água na proporção de (2 + 1 + 0,8, v/v/v). Após a extração, os solventes foram evaporados e os óleos extraídos foram analisados quanto à determinação de algumas substâncias bioativas. A composição de fitosteróis foi determinada por CG-FID, separada em coluna de sílica fundida (30 x 0,25 mm, 0,25 µm). A análise de tocoferóis foi realizada por CLAE com detector de fluorescência, separada em coluna de aço inox empacotada com sílica (250 x 4,6 mm, 0,5 µm), com fase móvel composta por n-hexano e isopropanol na proporção de (95,5 + 0,5, v/v) e a composição de ácidos graxos por CG-FID, separada em coluna de sílica fundida (60 x 0,25 mm, 0,20 µm). As substâncias bioativas foram identificadas por comparação dos tempos de retenção de padrões e quantificadas através de curvas de calibração. As quantidades de fitosteróis totais encontradas nos óleos variaram de 48,14 mg/100 g para o pequi a 3.014,45 mg/100 g para o buriti, com destaque para o β-sitosterol e os principais tocoferóis quantificados foram α- e γ-tocoferol para os óleos de jatobá, jenipapo e buriti. Na composição em ácidos graxos foram identificados 10 ácidos graxos, dos quais os óleos de buriti, jatobá e jenipapo apresentaram como ácido graxo majoritário o ácido linoleico e os demais óleos o oleico. Os resultados obtidos demonstram que os óleos dos frutos do cerrado representam fontes significativas de fitoquímicos podendo, assim, serem utilizados nas indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética.

**Agradecimentos:** FAPESP e CNPq