



PERFIL FÍSICO-QUÍMICO, COMPOSTOS BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO PSEUDOFRUTO DO CAJU ARBÓREO DO CERRADO

Cunha, V.C.R.¹, Dias, T.¹, Naves, R.V.², Silva, M.R.¹

¹ Faculdade de Nutrição, Caixa Postal 131, CEP 74605-080, UFG - Goiânia, GO, Brasil., ² Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos - Setor de Horticultura - UFG, Goiânia, GO, Brasil. E-mail: marareis@fanut.ufg.br

O caju arbóreo do Cerrado (*Anacardium othonianam* Rizz.), é um fruto nativo do bioma Cerrado, com grande potencial nutricional, podendo ser consumido *in natura* ou usado para a elaboração de sucos, licores ou doces. Este trabalho teve como objetivo avaliar as características físicas, químicas e a capacidade antioxidante dos pseudofrutos provenientes de cinco regiões do estado de Goiás: Corumbá, Montes Claros, Mozarlândia, Uruana e Serra Dourada. Os cajus foram coletados no meses de agosto e setembro de 2011. Para a caracterização física foram determinados os diâmetros transversais, longitudinais e massa de dez frutos de cada região. A polpa do pseudofruto foi submetida às análises de umidade, proteínas, lipídeos, resíduo mineral fixo e carboidratos. A atividade antioxidante foi determinada pelo sequestro do radical estável 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH), considerando como padrão Trolox diluído em metanol, e pela capacidade de redução do Fe³ em Fe² por meio do método Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP). A concentração de fenólicos totais foi determinada por meio da redução do reagente Folin-Ciocalteu. Os pseudofrutos de todas as regiões foram semelhantes quanto a massa e diâmetro longitudinal, e apenas a região de Mozarlândia e Serra Dourada diferiram quanto ao diâmetro transversal. Embora tenham ocorrido variações da composição centesimal, os pseudofrutos de todas as regiões tiveram baixos valores de proteínas e lipídios e umidade elevada. A maior capacidade antioxidante, determinada por DPPH, foi obtida em pseudofrutos de Mozarlândia e Corumbá (518,27 mg de Trolox equivalente.100g⁻¹ e 540,28 mg de Trolox equivalente.100g⁻¹, respectivamente). Além disso, foram verificados nos cajus provenientes de Mozarlândia a maior concentração de fenólicos e atividade antioxidante por FRAP, quando comparados as outras regiões (396,13 mg EAG.100g⁻¹ e 76,61 μmol Fe₂SO₄.g⁻¹, respectivamente). Os pseudofrutos de Montes Claros de Goiás foram os menos promissores com relação a atividade antioxidante determinada por DPPH e FRAP, com cerca de metade dos valores verificados em Mozarlândia. As diferenças significativas encontradas na composição centesimal, teores de fenólicos totais e atividade antioxidante, entre as regiões, indicam que possivelmente as variações climáticas e geográficas influenciaram na composição química dos pseudofrutos do caju do Cerrado.