

ANÁLISE DOS CONSTITUINTES QUÍMICOS PRESENTES EM RESÍDUOS DE ACEROLA *IN NATURA* E APÓS SECAGEM

COORDENADOR: MARIA JOSÉ DE CAMARGO

RESUMO DO PROJETO

Em meio à expansão das indústrias de processamento de frutas, inúmeras pesquisas têm sido realizadas sobre aproveitamento de resíduos no intuito de evitar o desperdício e dar destino ao subproduto. O alto valor nutricional nestes resíduos consiste no aumento e conservação dos teores de ácido ascórbico após secagem, além da presença de compostos fenólicos. Há inúmeros relatos onde esses componentes são detectados, em sua maioria, por métodos físico-químicos convencionais, porém, esses métodos não são específicos para a identificação de componentes químicos, tendo em vista a possibilidade de um acúmulo concomitante com outros compostos de estruturas similares, a geração de componentes que tendem a mascarar e/ou reagir única ou conjuntamente ao método físico-químico adotado. Considerando esses fatos e com o intuito de contribuir para a identificação dos componentes presentes nestes resíduos para fins efetivos de aproveitamento alimentar, este projeto teve como pretensão avaliar a composição química a partir do isolamento e partição, e posterior análise espectroscópica de elucidação estrutural por Ressonância Magnética Nuclear de ^1H e ^{13}C e sucessivamente avaliar aos métodos físico-químicos convencionais. Esses resíduos, em muitas situações, aparentemente sem aplicação viável, são descartados diretamente no meio ambiente. Neste intuito, nas análises realizadas neste trabalho foi possível identificar os principais constituintes químicos, como uma mistura de esteroides estigmasterol e β -sitosterol, o ácido graxo linoleico, o ácido málico, como composto majoritário e uma mistura de açúcares. Sendo assim, essas informações, somam viabilizando o destino final de aproveitamento desses resíduos, principalmente para a área alimentícia.

Palavras-chave: esteroides, extrato etanólico, espectroscopia.