



XIX Encontro Iniciação Científica & IV Mostra de Extensão

20 A 23
NOVEMBRO

Título: PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO MARACUJÁ NA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS

Autores: Daynan Ferreira RIBEIRO; Karen Do Carmo Da SILVA; Hunter Villela AUGUSTO; Gabriela De Almeida NERI; Ramiro Machado REZENDE; Liniker Do Carmo FIRMINO

A cultura do maracujá está em franca expansão tanto para a produção de frutas para consumo "in natura" como para a produção de suco. O Brasil possui ótimas condições climáticas para o cultivo do maracujazeiro, ganhando destaque mundial como maior produtor da fruta. Normalmente, para o consumo de qualquer fruta fresca, sua colheita em alguns casos dá-se ainda verde, devido a ocorrência do amadurecimento de algumas frutas durante o transporte ou durante a estocagem. Esta manipulação pode causar injúrias nas frutas, que são verdadeiras portas de entrada para a deterioração. É neste contexto que o maracujá é inserido, em especial suas sementes, pois possui grande atividade antioxidante, que é consequência do seu baixo nível de estresse oxidativo celular. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi criar um conservante para frutas, utilizando as propriedades antioxidantes contidas nas sementes do maracujá, extraíndo o óleo da mesma e aplicando nos demais tipos de frutas. Foram utilizadas sementes extraídas de frutos de maracujá e colocadas à sombra para secar por 3 dias. Logo após, as sementes foram sobrepostas em um recipiente contendo 80 mL de álcool, as quais ficaram submersas por 5 dias. O líquido obtido foi aspergido em uma maçã ainda verde, coberta com um tule para que evitasse a possível presença de insetos. Como testemunha uma segunda maçã com as mesmas características da anterior foi utilizada, porém sem aplicação de nenhuma substância, permanecendo assim in natura. Após 40 dias foi realizada a comparação e avaliação final. Nota-se que houve uma desaceleração no processo de maturação da maçã em que estava aplicada o líquido e em cerca de 20 dias a maçã testemunha já apresentava sinais de coloração marrom, enquanto que a fruta com conservante não apresentava nenhum tipo de sinal. Com base nos resultados obtidos, é possível supor que o objeto de estudo apresentou os resultados esperados, tendo em vista a repetição do trabalho de maneira que possa afirmar o efeito esperado, comprovando assim, que a semente do maracujá possui capacidade antioxidante, capaz de desacelerar o processo de maturação da maçã, possuindo um grande potencial para ser utilizada como conservante natural de frutas.

Palavras-chave: Conservação, Passiflora edulis, antioxidante.