

## Efeito da temperatura de secagem sobre o conteúdo de antocianinas e atividade antioxidante de farinha da casca de jabuticaba-açu

**Marcia Redecker<sup>1</sup>; Vanucci Santi<sup>1</sup>; Patricia C. Schoenberger<sup>1</sup>; Maria J. Montibeller<sup>2</sup>; Stefany G. Arcari<sup>1</sup>; Keli C. Fabiane<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, câmpus São Miguel do Oeste; <sup>2</sup> Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP – Campus Araraquara. \*Email: marcia.r19@aluno.ifsc.edu.br

A jabuticaba (*Plinia cauliflora*) é um fruto de origem nativa, muito encontrada em regiões de clima tropical. É caracterizada por formato arredondado, casca púrpura de espessura fina, sabor agridoce e polpa esbranquiçada. Trata-se de um fruto que apresenta considerável valor sensorial e nutricional, porém sua perecibilidade dificulta o transporte e o armazenamento, fatores que ajustados conservam os compostos bioativos da fruta. O seu subproduto (a casca) pode ser processado como farinha da casca de jabuticaba, que apresenta-se como uma alternativa para agregação de valor. Assim, este estudo objetivou identificar a condição de secagem de casca de jabuticaba-açu para obtenção de farinha com alto teor de antocianinas e atividade antioxidante. Os frutos foram coletados em propriedade rural de São Miguel do Oeste (coordenadas geográficas 26°41'31.0"S 53°31'10.1"W). As cascas foram separadas manualmente e submetidas a dois tipos de secagem: estufa de circulação forçada de ar em três diferentes temperaturas (40 °C, 50 °C e 60 °C) e liofilização. As farinhas obtidas e as cascas *in natura* foram caracterizadas quanto ao teor de antocianinas e atividade antioxidante por espectrofotometria. Obteve-se concentração superior de antocianinas (914,29 mg.100g<sup>-1</sup>) e maior atividade antioxidante (1844,89 µmol.g<sup>-1</sup> TEAC para ABTS e 134,04 µmol.g<sup>-1</sup> TEAC para DPPH) na amostra liofilizada. As amostras obtidas por secagem em estufa nas temperaturas de 40 °C, 50 °C e 60 °C não apresentaram diferenças significativas entre si. Baseado no conteúdo de antocianinas e na atividade antioxidante, verifica-se que a farinha da casca de jabuticaba pode apresentar atividade biológica significativa e apresenta-se como uma alternativa favorável, sustentável, viável e acessível para agregação de valor na agricultura familiar. Os dados obtidos, associados a mais estudos, podem contribuir para melhor aproveitamento desse produto pelas indústrias alimentícias, farmacêuticas e químicas.

**Palavras-chave:** *Plinia cauliflora*, subproduto, compostos bioativos.

**Número de cadastro no SISGEN:** A03EF00

**Apoio:** FAPESC, IFSC