

Atividade antioxidante de frutos de *Physalis peruviana*

**Marisa Oliveira¹, Chaiane Renata Grigolo¹, Edenes Loss¹, Leticia D. da Silva¹,
Juliane Ropelato¹, Cristiano Piovezana².**

¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, PR, CEP 85503-378; ²Universidade do Oeste de Santa Catarina, Xanxerê, SC, CEP 89820-000.

Pertencente à família Solanaceae, a fisális tem alta aceitação a nível mundial devido ao sabor dos frutos e suas propriedades medicinais. Além disso, outra característica atrativa dos frutos está relacionada à capacidade de atuarem como antioxidantes. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a atividade antioxidante de frutos de fisális (*Physalis peruviana*) e verificar a manutenção ou degradação desta pelo armazenamento em temperaturas baixas (4° C e -78° C). As plantas de fisális foram cultivadas em uma propriedade rural do município de Galvão, região Oeste de Santa Catarina. Os frutos foram colhidos quando as cápsulas apresentaram coloração amarelo-palha e, posteriormente, divididos em três amostras: frescos, imediatamente, analisados após a colheita, refrigerados a 4 °C por 60 dias e congelados, mantidos armazenados em *ultrafreezer* sob temperatura de -78 °C, por 60 dias. A determinação da atividade antioxidante dos frutos foi realizada no Laboratório de Química da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Pato Branco. Os resultados obtidos mostraram considerável atividade antioxidante para os frutos frescos de fisális, comparáveis a diversas outras frutas consumidas no Brasil. Para os frutos submetidos à refrigeração e ao congelamento essa atividade permaneceu inalterada, não sofrendo degradação quando os frutos foram armazenados em temperaturas baixas.

Palavras-chave: fisális, armazenamento, propriedades medicinais.

Apoio: Fundação Araucária