



EXTRAÇÃO DO ÓLEO DA SEMENTE DE MARACUJÁ AMARELO (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) VIA SOXHLET E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

Alex Sandra Zanette, Karin Fernanda Schmitz, Monica Kalinoski, Micheli Zanetti,
Gustavo Colpani

E-mail: alexsandrazanette@unochapeco.edu.br

Departamento de Engenharia Química e Alimentos, Universidade Comunitária da Região de Chapecó-SC.

INTRODUÇÃO: Estudos recentes têm demonstrado que as frutas são ricas em nutrientes e compostos antioxidantes, sendo que esses constituintes se concentram majoritariamente nas cascas e sementes^{1,2}. Diante disso, a semente do maracujá vem sendo estudada como uma alternativa para suprir as necessidades apresentadas no mercado mundial, por ser um fruto apreciado pelo seu aroma e sabor exótico³. **OBJETIVO:** Extrair o óleo da semente de maracujá e avaliar a atividade antioxidante. **METODOLOGIA:** O óleo da semente de maracujá foi extraído via soxhlet. A extração foi conduzida à temperatura de ebulição do solvente, com aproximadamente 5 ciclos por hora. Foram feitas extrações com uma variação no tempo de 2, 4 e 6 horas. Para isso, a cada extração, utilizou-se 150mL de solvente (hexano) e aproximadamente 20g de semente seca triturada. E a atividade antioxidante seguiu a definição de monitoramento do *scavenger* do radical DPPH. **RESULTADOS:** De acordo com os ensaios realizados, verificou-se que o melhor rendimento da extração de óleo da semente de maracujá foi obtido no maior tempo, onde obteve-se um teor de óleo de 6,2672g. E a partir da análise antioxidante, pode-se afirmar que o óleo extraído se mostrou um composto com elevada atividade antioxidante, pois com concentrações muito baixas, obteve percentuais de atividades acima de 90%. **CONCLUSÃO:** Diante dos experimentos, concluiu-se que o óleo extraído altos teores de antioxidantes, podendo contribuir para a melhoria da qualidade e conservação dos alimentos. As diversas propriedades do maracujá são comprovadas como benéficas e demonstram grande importância para a saúde humana. Portanto, torna-se necessária a utilização destes compostos de origem natural, como um aditivo importante para a indústria alimentícia e farmacêutica.

Palavras-chave: Extração. Atividade antioxidante. Maracujá.

REFERÊNCIAS

¹ Wasicky, A., Hernandez, L.S., Vetore-Neto, A., Moreno, P.R.H., Bacchi, E.M., Kato, E.T. M. Yoshida, M. Evaluation of gastroprotective activity of *Passiflora alata*. Rev. bras. farmacogn. vol.25 no.4 Curitiba jul./ago. 2015. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bjp.2015.07.011>



² Cazarin, C.B.B., Silva, J.K., Colomeu, T.C., Zollner, R. de L., Maróstica Jr. M.R. Antioxidant capacity and chemical composition of passion fruit peel (*Passiflora edulis*). *Cienc. Rural* vol.44 no.9 Santa Maria Sept. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20131437>

³Dhawan K. et al. *Passiflora*: a review update. *Journal of Ethnopharmacology*, v.94, p.1-23, 2004.