



IMPACTO DO TRATAMENTO TÉRMICO E CONGELAMENTO SOBRE OS COMPOSTOS FENÓLICOS EM POLPA DE *Spondias dulcis*

Gabriel Barbosa de Azevedo¹; Susany Silva Quintino²; Maria Vitória Oliveira da Cruz Silva³; Neila Mello dos Santos Cortez Barbosa⁴; Karina da Silva Chaves⁵

RESUMO

As frutas desempenham um importante papel como alimentos funcionais, pois além da função básica de nutrir, possuem compostos bioativos. Esses possuem atividade antioxidantes e desempenham importante papel na promoção de saúde. Um alto teor de compostos fenólicos é encontrado em inúmeras espécies de plantas do Cerrado brasileiro, como a *Spondias dulcis*. O presente estudo visou avaliar a concentração de compostos fenólicos na polpa de cajá-manga (*Spondias dulcis*) submetida à diferentes tratamentos. A polpa foi submetida aos seguintes tratamentos: (i) sem tratamento térmico; (ii) tratamento térmico 75 °C por 30 minutos; (iii) tratamento térmico 80 °C por 5 minutos. A concentração de compostos fenólicos foi avaliada pelo método de Folin-Ciocalteu nos tempos de 1, 28 e 75 dias de armazenamento a -18 °C. O tratamento térmico de 75 °C por 30 minutos resultou uma menor taxa (55,3%) quando comparado a polpa sem tratamento térmico (53,1%) e com tratamento térmico 80 °C por 5 minutos (51,0%) após os 75 dias de armazenamento a -18 °C. A redução observada pode ser associada as características da matriz alimentar, a auto-oxidação, e a presença de oxigênio. Os resultados indicam que a intensidade do tratamento térmico influencia diretamente na manutenção da estabilidade dos compostos fenólicos e a necessidade da combinação de mais de uma tecnologia para garantir a redução dos fatores que influenciam sobre a estabilidade destes.

Palavras-Chave: frutos do Cerrado; estabilidade; alimentos funcionais

¹ Curso de Biomedicina, Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Universitário do Araguaia, guubiazevedo23@gmail.com

² Curso de Biomedicina, Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Universitário do Araguaia, susierineide@gmail.com

³ Curso de Farmácia, Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Universitário do Araguaia, mariavito1237@gmail.com

⁴ Doutora, Instituto de Ciências Exatas e da Terra; Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Universitário do Araguaia, neila.cortez@ufmt.br

⁵ Doutora, Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Universitário do Araguaia, karina.chaves@ufmt.br