

CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO MELÃO DE SÃO CAETANO (*Momordica charantia* L.)

SILVA, Wesley Correa da¹ (wesleycorrea97@hotmail.com), ARANHA, Caroline Pereira Moura² (CarolineAranha@hotmail.com)

¹ Bolsista PIBIC do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados.

² Docente do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados.

INTRODUÇÃO

Momordica charantia L. conhecido como Melão de São Caetano, é uma espécie comestíveis e de importante valor econômico no Brasil. Recentemente, muitos fitoquímicos foram identificados e demonstrados clinicamente, apresentando várias atividades medicinais. Os compostos bioativos são encontrados principalmente em alimentos de origem vegetal, sendo em sua maioria, metabólitos secundários, com atividades biológicas pronunciadas. Nas frutas, os principais tipos de compostos com propriedades antioxidantes estão relacionados a três grandes grupos: vitaminas, com destaque para a vitamina C, compostos fenólicos e carotenoides. Com isso o objetivo do trabalho foi caracterizar os compostos bioativos presentes no extrato de Melão de São Caetano.

MATERIAIS E MÉTODOS



Higienizados

Secos e triturados

Composição proximal



200 rpm
30 minutos



Atividade antioxidante (DPPH)

Compostos fenólicos

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta os resultados médios das determinações dos constituintes da composição proximal, em base seca, do fruto de Melão de São Caetano

Tabela 1. Composição proximal.

Lipídios (%)	6,35 ± 0,09
Proteínas (%)	24,26 ± 0,22
Fibras (%)	41,27 ± 0,09
Cinzas (%)	2,89 ± 0,03
Carboidratos* (%)	25,23

*Calculado por diferença.

O valor de compostos fenólicos totais é apresentado na tabela 2, assim como o resultado da avaliação quantitativa da atividade antioxidante (%AA) e o valor de EC₅₀.

Tabela 2. Fenólicos totais (FT), EC₅₀ e Atividade antioxidante.

Amostra	Extrato de Melão de São Caetano
FT (mg de EAG/g de extrato)	73,0
EC ₅₀ (µg/g de extrato)	15,52
Atividade antioxidante (%)	18,42

Desta forma, o estudo realizado indica a presença de compostos com alto potencial antioxidante no extrato dessa fruta. A relação entre concentração de fenóis totais e a capacidade de sequestrar radicais livres do extrato, parece ser bastante significativa, visto que o extrato de Melão de São Caetano apresentou elevada concentração de fenóis juntamente com considerável atividade antioxidante.

CONCLUSÃO

Com os resultados é possível verificar que o Melão de São Caetano apresenta alto teor de fibras e compostos fenólicos, podendo ser uma potencial fonte de compostos bioativos.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico