



DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM EXTRATO DA CASCA DE ROMÃ OBTIDO POR DIFERENTES TRATAMENTOS

Pesquisador(es): FELCHILCHER, Luciane Gatti; SOUZA, Edson Luiz; GEREMIAS, Rodrigo

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O extrato da casca de romã é rico em compostos fenólicos, os quais agem como antioxidantes, que impedem a oxidação de vários ingredientes do alimento, particularmente de lipídios. Os produtos elaborados a partir deste extrato podem ser uma fonte importante destes compostos, desde que tenham sido processados corretamente. Este trabalho teve como objetivo determinar o melhor método e condições de extração que possibilitem a obtenção de um extrato com maior quantidade de compostos fenólicos. Para obtenção dos extratos foram utilizadas as técnicas de maceração, extração por Soxhlet e extração assistida por ultrassom, com diferentes concentrações do solvente e também diferentes períodos de duração da extração. A determinação dos compostos fenólicos foi realizada seguindo o método de Folin-Ciocalteu com leitura de absorbância em 765 nm. A construção da curva padrão foi realizada com padrão ácido gálico em concentrações de 0,045mg/L a 0,452 mg/L. O extrato que obteve melhor resultado foi obtido pela técnica de maceração, com solvente metanol a 60%, durante 24 horas, obtendo o valor de 2.718 mg de EAG/100g. O tratamento que apresentou menor eficiência foi o que utilizou a extração assistida por ultrassom, com o solvente etanol puro, durante 2 horas, resultando em 641 mg de EAG/100g. Estes resultados indicam uma alta concentração de compostos fenólicos na casca de romã, em especial quando se aplica o método e condições ideais de extração, demonstrando ser um potencial a ser explorado na inibição de radicais livres e contra a ação de microrganismos.

Palavras-chave: Compostos fenólicos. Compostos bioativos. Casca de romã. Extração.

E-mails: lufelchilcher@hotmail.com / edson.souza@unoesc.edu.br