

## Estudo da atividade antioxidante em vinhos de açaí elaborados por diferentes processos

Lúcia Schuch Boeira <sup>a\*</sup>, Jaqueline de Araújo Bezerra <sup>a</sup>, Sandra Viana Cád <sup>a</sup>, Josiana Moreira Mar <sup>b</sup>, Edgar Aparecido Sanches <sup>b</sup>

<sup>a</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), Campus Manaus Centro (CMC), Departamento de Química, Ambiente e Alimentos (DQA), Manaus/AM, Brasil

<sup>b</sup>Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Departamento de Física, Laboratório de Polímeros Nanoestruturados (NANOPOL), Manaus/AM, Brasil

\* lucia.boeira@ifam.edu.br

O açaí, fruto nativo da Amazônia, tem recebido grande interesse internacional devido os benefícios à saúde associados a concentração de compostos antioxidantes. Em trabalhos anteriores foi estabelecida a tecnologia para a elaboração de vinho de açaí utilizando dois processos diferentes: maceração do caroço (MC) e polpa de açaí (PA). O objetivo deste trabalho foi determinar a atividade antioxidante nos vinhos obtidos com a utilização dos dois processos de produção. O açaí foi proveniente de Anori e Codajás no estado do Amazonas. No processo PA, a atividade antioxidante foi determinada no mosto antes e após a filtração em terra e no vinho, já para o processo MC foi determinada somente no vinho. A atividade antioxidante foi determinada através da capacidade de sequestro dos radicais DPPH<sup>•</sup> e ABTS<sup>•+</sup>, redução de ferro – FRAP e quantificação de fenóis totais - FT. As análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos em  $\mu\text{MET}$  para DPPH e ABTS,  $\mu\text{M}$  de Equivalentes de Fe (II) para o FRAP e  $\text{mEAG.L}^{-1}$  para fenóis totais. Para o açaí coletado em Anori, os valores médios obtidos para o mosto não filtrado nos ensaios DPPH, ABTS, FRAP e FT foram respectivamente:  $7.693,33 \pm 38,2$ ;  $13.564,44 \pm 83,9,0$ ;  $17.147,78 \pm 58,5$  e  $682,46 \pm 0,796$ ; no mosto filtrado foi  $11.168,33 \pm 38,2$ ;  $17.175,56 \pm 77,0$ ;  $19.658,89 \pm 25,5$ ;  $1.207,52 \pm 1,82$ ; no vinho elaborado pelo processo PA foi  $11.398,9 \pm 198,9$ ;  $18.068,0 \pm 337,0$ ;  $15.258,9 \pm 95,7$ ;  $902,2 \pm 35,4$ ; no vinho elaborado pelo processo MC foi  $10.802,0 \pm 955,0$ ;  $17.113,0 \pm 1.091,0$ ;  $19.374,0 \pm 380,0$ ;  $1.178,2 \pm 32,1$ . A operação de filtração promoveu um aumento nos valores da atividade antioxidante do mosto e do vinho elaborado pelo processo PA. Quando comparada a atividade antioxidante nos vinhos, os maiores valores foram observados no processo PA quando a atividade antioxidante foi determinada através de DPPH e ABTS e no processo MC através de FRAP e FT. Para o açaí coletado em Codajás, os valores obtidos para DPPH, ABTS, FRAP e FT no vinho elaborado pelo processo PA foi de  $10.899,0 \pm 960,0$ ;  $16.857,0 \pm 1245,0$ ;  $22.094,0 \pm 3.913,0$ ;  $1.144,6 \pm 143,7$  e no vinho elaborado pelo processo MC foi  $8.893,3 \pm 38,2$ ;  $14.586,7 \pm 66,7$ ;  $19.131,1 \pm 50,9$ ;  $1.166,4 \pm 1,05$ , respectivamente. Comparando os dois processos, os resultados da atividade antioxidante nos vinhos produzidos pelo processo PA foram maiores do que nos produzidos pelo processo MC.

Keywords: *Euterpe precatoria*, capacidade antioxidante, processamento, vinho