

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ‘LEITE’ EM PÓ DE CASTANHA-DO-BRASIL

Ariane Kluczkovski (UFAM), Leticia Coutinho (UFAM); E-mail: mendonca-ariane@hotmail.com

A castanha-do-Brasil tem excelente fração lipídica e proteica e, quando comparado a outras nozes, apresenta selênio em maior quantidade com boa ação antioxidante. Além da amêndoa, outros produtos podem ser obtidos da castanha-do-Brasil inclusive o extrato hidrossolúvel, chamado popularmente de ‘leite’. Nesse contexto, foi avaliada a atividade antioxidante do “leite” em pó da castanha-do-Brasil. O produto foi obtido da filtração da torta (resultante da prensagem para separação do óleo) e adição de água (75 °C) proporção de 1:2 (água:castanha). Ao extrato foi adicionado 30% de maltodextrina e submetido à secagem em spray dryer, em agitação contínua (com temperatura de entrada: 80 °C; saída 50±3°C; fluxo de alimentação de 0,62 mL/min; aspirador de 1,0 mm. O rendimento foi de 3,53%, teor de umidade médio foi 1,28 ± 1,46%, lipídios 10,60 ± 6,44 % e teor de proteínas 13,39± 0,23%. Para a atividade antioxidante foi utilizado teste de DPPH, nas concentrações de 1mg/mL, 5 mg/mL e 10mg/mL, obtendo AA% de 12,41%, 8,54% e 8,51%, respectivamente. Os resultados foram comparados com extratos em pó comerciais de arroz e soja, nas mesmas concentrações. O extrato de arroz apresentou 7,74%, 1,84% e 13,47% e o de soja 6,03 (1mg/mL). Os compostos fenólicos totais da castanha, arroz e soja foram analisados na concentração 1mg/mL por UV-Vis os valores de compostos fenólicos totais foram de 5,88, 6,60 e 3,77, respectivamente. Nenhuma das amostras apresentaram valores significativos de antioxidantes e fenóis totais nos testes *in vitro* analisados, porém os teores de proteínas e lipídeos no extrato hidrossolúvel da castanha quando comparado com trabalhos, da amêndoa *in natura* se mostrou promissor como um bom derivado. Sendo assim, outros estudos são necessários para avaliar aspectos da funcionalidade clínica do consumo do ‘leite’ de castanha-do-Brasil, como o seu teor de selênio, bem como outros testes antioxidantes.

Palavras-chave: *Bertholletia excelsa*, DPPH, atomização