

Análise dos compostos bioativos, composição físico-química e atividade antioxidante in vitro da farinha de berinjela.

MAUARA SCORSATTO, ALINE DE CASTRO PIMENTEL, GLAUCIA MARIA MORAES OLIVEIRA e GLORIMAR ROSA

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, BRASIL.

Introdução: A berinjela (*Solanum melongena*, L.) é um fruto rico em fibras e em fitoquímicos, sua casca é rica em antocianinas com potencial terapêutico no tratamento da hiperlipidemia e na prevenção de doença cardiovascular aterogênica. Uma forma de evitar as perdas e aproveitar as características nutricionais da berinjela é o seu processamento, transformando-a em farinha.

Objetivos: Avaliar a composição físico-química da farinha de berinjela (FB), preparada a partir do fruto inteiro e desidratada em estufa, caracterizando qualitativa e quantitativamente compostos fenólicos, niacina, saponinas, além da atividade antioxidante *in vitro*: FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*) e DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazila).

Métodos: Realizou-se análise físico-química (umidade, proteínas, lipídeos, fibra bruta, carboidratos, acidez titulável total, fibra alimentar total, niacina, saponinas) da FB, preparada a partir do fruto inteiro e desidratada em estufa e verificou-se atividade antioxidante *in vitro* através dos ensaios de DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazila), FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*) e análise dos compostos fenólicos (ácido clorogênico, ácido caféico, ácido ferúlico e rutina), por CLAE (Cromatografia Líquida de Alta Eficiência).

Resultados: Verificou-se a presença de 23,09% de carboidratos, 13,34% de proteínas, 1,85% de lipídeos e 39,19% de fibras totais. A FB também apresentou niacina e uma quantidade importante de compostos fenólicos solúveis totais 1540mg/100g e saponinas 840mg/100g. Apresentou atividade antioxidante *in vitro* para DPPH de 455,6 mg de ácido ascórbico/100g e FRAP 486,8 mg de ácido ascórbico/100g. CLAE detectou a presença de ácido ascórbico, tirosina e de ácidos fenólicos, tais como ácido clorogênico, ácido caféico e ácido ferúlico.

Discussão: Apesar de diversos estudos avaliando a berinjela nas suas diferentes formas os estudos com FB ficam limitados a inserção dela misturada a outras farinhas no preparo de bolos e biscoitos.

Conclusões: A FB analisada apresentou bom conteúdo de compostos fenólicos e saponinas com importante capacidade antioxidante nos ensaios *in vitro*. A FB mostra-se uma boa opção para ser adicionada a alimentação enriquecendo a dieta e trazendo benefícios a saúde.