

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE EXTRATOS DOS FRUTOS E FOLHAS DO CUTITE *Pouteria macrophylla*.

Alciene Ferreira da Silva Viana¹; Tania Mara Pires Moraes²; Bruno Alexandre da Silva²; Waldiney Pires Moraes²; Débora Kono Taketa Moreira²; Ana Caroline dos Anjos Lopes²; Bruno Candido Alves².

1- Pós-graduação, Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém-PA, alcieneviana4@gmail.com

2- Docente, Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém-PA.

2- Docente, Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém-PA.

2- Docente, Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém-PA.

2- Docente, Instituto Federal de Brasília, Brasília-DF.

2- Graduação, Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém-PA.

2- Graduação, Instituto Federal de Brasília, Brasília-DF.

A região amazônica possui uma grande variedade de espécies de alimentos de origem vegetal com grande potencial econômico, conhecidas apenas por seus usos populares. De modo geral ainda necessitam de estudos em relação as suas características químicas, nutricionais, tecnológicas e principalmente no que diz respeito à bioatividade de seus componentes contra microrganismos e no combate ao estresse oxidativo celular. A família *Sapotaceae* apresenta gêneros que produzem frutos comestíveis, como é o caso do gênero *Pouteria* da espécie *Pouteria macrophylla* (cutite). Dessa forma, a proposta central deste estudo é realizar a análise de compostos fenólicos dos frutos e das folhas de *Pouteria macrophylla*. Os frutos do cutite de (*Pouteria macrophylla*) foram coletados em novembro de 2020, no campus Tapajós da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), na cidade de Santarém, Pará. Após a coleta os frutos foram higienizados, realizado o despulpamento, a secagem em estufa e o processo de trituração em moinho analítico, o material resultou em um pó fino e seco, em seguida, o material foi armazenado, protegido da luz, da umidade e sob refrigeração e assim ficou mantido até a execução dos ensaios. As folhas foram coletadas, separadas, lavadas e secas em estufa a 60°C por 48 horas e após, moídas em moinho analítico e acondicionadas em recipiente adequado até a execução dos ensaios. A determinação de fenólicos foi realizada com o carbonato de sódio e a solução reagente de Folin & Ciocalteu 2N. Em tubo de ensaio, foi adicionando 0,25 mL de amostra, 1,25 mL do reagente Folin & Ciocalteu 10% e 1,0 mL de carbonato de sódio 7,5% em tubo de ensaio. Em seguida, as amostras foram agitadas em vortex e mantidas em ausência de luz durante 2 horas. Após este período, foram realizadas as leituras a 740 nm em espectrofotômetro. As análises apresentaram teores elevados de fenólicos, sendo que na folha obteve-se $424,06 \pm 6,24 \mu\text{g GAE/mg}$ e nos frutos $69,96 \pm 1,03 \mu\text{g GAE/mg}$. As folhas do cutite apresentaram teores mais elevados dos que os encontrados nos frutos, estudos indicam que o mesmo demonstra este

potencial, por também possuir percentual positivo no que diz respeito, à presença de vitamina C, que acaba se correlacionando com a sua capacidade antioxidante. Com a análise deste trabalho obtivemos novas possibilidades de uso do cutite de (*Pouteria macrophylla*), para tratamentos fitoterápicos, nutracêutico e também a estimulação de novos estudos envolvendo essas plantas e frutos não convencionais da Amazônia.

Palavras-chaves: Cutite; Fenólicos; Amazônia; Frutos; Folhas.