Estudo da determinação de compostos bioativos para alimentos funcionais

Antônio Celso Rodrigues de Oliveira (PIBIC-Ensino Médio-CNPq/UEPG), Nelci Catarina Chiquetto, Mareci Mendes de Almeida (Orientadoras), e-mail: mareci@uepg.br

Universidade Estadual de Ponta Grossa/Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay.

Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Ciência de Alimentos

Palavras-chave: Mel, carboidratos, diástase, antocianinas, fruto Juçara, ácido ascórbico, Maná-cubiu.

Resumo:

Nesse trabalho foram estudados os parâmetros da legislação para a qualidade do mel, que é um alimento funcional produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que elas armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. As amostras de mel vieram diretamente dos produtores do Apiário Franco localizado em Itaiacoca (PG). As amostras foram submetidas às análises de umidade, Índice de diástase, hidroximetilfurfural, açúcares redutores, sacarose aparente, cinzas e sólidos insolúveis. Os resultados de todos os parâmetros estavam de acordo com a legislação. Também foi determinado o teor de antocianinas, proteínas, umidade e cinzas na polpa do fruto da palmeira Juçara, sendo o fruto obtido do litoral do Paraná. E a determinação dos teores de ácido ascórbico, cinzas, proteínas, lipídeos, umidade e acidez total titulável no fruto maná-cubiu. Esses estudos foram importantes para determinar a qualidade do mel e conhecer o teor de alguns compostos bioativos dos frutos da palmeira juçara e do maná-cubiu, para serem utilizados como alimentos funcionais.

Agradecimentos
A CNPq por apoio financeiro durante toda iniciação científica.
A UEPG por fornecer o estágio.