



## **BIOATIVOS EM FRUTOS DE MANDACARU COLHIDOS NO SERTÃO PARAIBANO.**

Larissa Félix Macêdo<sup>1</sup>, Franciscleudo Bezerra da Costa<sup>2</sup>

### **RESUMO**

O *Cereus jamacaru* ou mandacaru é uma cactácea de frutos com elevado potencial ao consumo *in natura*/industrial. Assim, objetivou-se quantificar os compostos bioativos em frutos de mandacaru colhidos na zona rural de Pombal, Sertão Paraibano. O experimento foi realizado no Laboratório de Química, Bioquímica e Análise de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal-PB. Após a colheita, os frutos foram selecionados e classificados em estádios de maturação conforme a cor da casca (maduro, casca totalmente vermelha e no estágio de transição, casca verde com manchas vermelhas). O delineamento experimental utilizado foi inteiramente ao acaso, em um fatorial 2 x 2 (fator 1: estádios de maturação, transição e maduro; fator 2: porção do fruto, casca e polpa), com 4 repetições. Os parâmetros estudados compreenderam o pH, íons H<sup>+</sup>, sólidos solúveis, acidez titulável, ratio, ácido ascórbico, clorofilas (a, b e total), carotenoides e compostos fenólicos. Os frutos em transição obtiveram teores significativos de clorofilas, carotenoides e compostos fenólicos, principalmente na casca. Isto evidencia o potencial bioativo do mandacaru, valorizando o fruto *in natura* e sua aplicabilidade na agroindústria.

**Palavras-chave:** *Cereus jamacaru*, Compostos Fenólicos, Cactácea.

---

<sup>1</sup> Graduanda em Agronomia, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFPA, Pombal, Paraíba, e-mail: larissafelixmcd@gmail.com

<sup>2</sup> Professor Doutor, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPA, Pombal, Paraíba, e-mail: franciscleudo@yahoo.com.br



## **BIOACTIVE IN MANDACARU FRUITS HARVESTED IN SERTÃO PARAIBANO.**

### **ABSTRACT**

*Cereus jamacaru* or mandacaru is cactus of fruit with high potential for fresh/industrial consumption. Aim was to quantify the bioactive compounds in mandacaru fruits harvested in rural area of Pombal, Sertão Paraibano. The experiment was carried out at Chemistry, Biochemistry and Food Laboratory Analysis, Center for Agricultural Science and Technology, Federal University of Campina Grande, Campus Pombal-PB. After harvesting, the fruits were selected and classified into maturation stages according to the skin color (ripe, completely red skin and transition stage, green skin with red stains). The experimental design was completely randomized in 2 x 2 factorial (factor 1: maturation stage, transition and mature; factor 2: portion of the fruit skin and pulp), with 4 replicates. The parameters studied included pH, H<sup>+</sup> ions, soluble solids, titratable acidity, ratio, ascorbic acid, chlorophylls (a, b and total), carotenoids and phenolic compounds. The fruits in transition had significant contents of chlorophylls, carotenoids and phenolic compounds, mainly in the skin. This highlights the bioactive potential of mandacaru, enhancing the fresh fruit and its applicability in the agroindustry.

**Key words:** *Cereus jamacaru*, Phenolic Compounds, Cactaceous.