



## **ELABORAÇÃO DE COOKIE ADICIONADO DA FARINHA DO COCO CATOLÉ (*Syagrus cearenses*), AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DURANTE O ARMAZENAMENTO.**

Camila Maria Sousa de Andrade Nascimento<sup>1</sup>, Heloísa Maria Ângelo Jerônimo<sup>2</sup>

### **RESUMO**

A vida de prateleira de alimentos depende da estabilidade que os compostos apresentam no decorrer dos dias e isso está intimamente relacionado as classes de substâncias presentes em sua composição, como exemplo os antioxidantes. Dentre esses compostos estão os fenólicos, que são substâncias naturais provenientes de fontes vegetais, tendo várias aplicações na indústria de alimentos, como antioxidante e antimicrobiana estabilizando os alimentos a fim de combater os radicais livres. Os frutos (coco catolé), geralmente são consumidos pelos sertanejos, em forma fresca (polpa) ou na elaboração de novos produtos como o óleo, muito similar ao óleo de coco (*Cocos nucifera* L.). Diante do exposto, este estudo objetivou utilizar os frutos do coco catolé para elaboração de farinha e avaliar as características físico-químicas e antioxidantes, visando ampliar as informações e o uso deste fruto regional como ingrediente nas preparações, além de diversificar a gama de produtos nutricionalmente mais saudáveis. As análises físico-químicas realizadas na farinha do coco catolé foram: teor de umidade, cinzas, pH e atividade de água. Com a farinha também foi realizada as determinações de fenólicos totais, flavonoides e atividade antioxidante. Pode-se verificar que a farinha de coco catolé apresentou 15,76% de umidade, 2,6% de cinzas, 0,2867 de atividade de água e pH de 4,89. O teor de compostos fenólicos totais da farinha do coco catolé foi de 73,58mg EAG/100g de farinha. O teor de flavonoides totais foi de 37,48mg EC/100g de farinha. Já as atividades antioxidantes FRAP e ABTS foram de 3,4 e 1,24  $\mu\text{mol}$  TEAC/g de farinha. Diante dos resultados obtidos, pode-se inferir que a farinha do coco catolé (*Syagrus cearenses*) é caracterizada como um importante alimento com apreciável valor nutricional, de compostos fenólicos e apresenta uma atividade antioxidante relevante.

**Palavras-chave:** Compostos fenólicos, Panificação, Vida de prateleira.

---

<sup>1</sup>Aluna do Curso de Nutrição, Departamento de Nutrição, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: camilanutriufcg@gmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora Adjunta, Departamento de Nutrição, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: helogero@yahoo.com.br

**ELABORATION OF ADDED COOKIE FROM COCO CATOLÉ FLOUR (*Syagrus cearenses*), PHYSICAL AND CHEMICAL EVALUATION AND ANTIOXIDANT POTENTIAL DURING STORAGE.**

**ABSTRACT**

The shelf life of food depends on the stability that the components present over the days and this is closely related to classes of substances present in its composition, such as antioxidants. Among these compounds are phenolics, which are natural substances from plant sources, having several applications in the food industry, such as antioxidant and antimicrobial stabilizing food in order to fight free radicals. The fruits (coconut catolé), are usually consumed by the sertanejos, in fresh form (pulp) or in the elaboration of new products like oil, very similar to coconut oil (*Cocos nucifera* L.). In view of the above, this study aimed to use the fruits of the catholic coconut for the preparation of flour and to evaluate the physical-chemical and antioxidant characteristics, to expand the information and the use of this regional fruit as an ingredient in the preparations, in addition to diversifying the range of nutritional products. more healthy. The physical-agglutinated analyzes in the catholic coconut flour were: moisture content, ash, pH and water activity. With flour it was also performed as determinations of total phenolics, flavonoids and antioxidant activity. It can be seen that the catholic coconut flour has 15.76% moisture, 2.6% ash, 0.2867 water activity and pH 4.89. The content of total phenolic compounds in catholic coconut flour was 73.58mg EAG / 100g of flour. The content of total flavonoids was 37.48mg EC / 100g of flour. As for antioxidant activities FRAP and ABTS were 3.4 and 1.24  $\mu\text{mol TEAC} / \text{g}$  of flour. In view of the obtained results, it can be inferred that the flour of the catholic coconut (*Syagrus cearenses*) is characterized as an important food with appreciable nutritional value, of phenolic compounds and has a relevant antioxidant activity.

**Keywords:** Phenolic compounds, Bakery, Shelf life.

