

## CARACTERIZAÇÃO DO FRUTO GOJI BERRY DESIDRATADO E ANÁLISE DE COMPOSTOS BIOATIVOS

Tatiane Batista Dos Santos

Luciano Lucchetta

Ivane Benedetti Tonial

Kamila Paula Machado Rech

O estudo das características de frutas tem buscado esclarecer os reais efeitos benéficos a saúde humana. Recentemente, o Goji Berry tem se inserido como uma dessas frutas com potencial de bioativos, tendo aumentado consideravelmente seu consumo. Esta fruta tem origem asiática e possui grande importância na China por ser utilizada como ingrediente medicinal. Além disso, atualmente vem se tornando conhecida pelas pessoas podendo ser encontrada em refrigerantes, sopas e também inserida na dieta alimentar na forma desidratada. Nesse contexto, em testes preliminares com o Goji Berry, avaliou-se as características dessa fruta desidratada (disponíveis no comércio), onde analisou-se parâmetros físico químicos e o potencial de atividade antioxidante. Quanto aos parâmetros físico químicos observou-se níveis expressivos de lipídeos (3,95%), e proteínas (13,24%). A umidade das frutas desidratadas esteve em torno de 15%. Quanto ao potencial de atividade antioxidante, registrou-se níveis altamente expressivos para esta fruta. Valores de 3,23 EC50 (g de fruta/g DPPH), e pela metodologia equivalente a TROLOX apresentou 638,23 ( $\mu\text{M TE} / \text{g fruta}$ ). Estes resultados eram esperados, visto que trata-se de um alimento com alto índice de pigmentos e muito utilizado na dieta alimentar para emagrecimento, diminuição de radicais livres, que retarda o envelhecimento e auxilia na prevenção de doenças. Nos testes seguintes pretende-se identificar os compostos no fruto Goji Berry e utilizar como ingrediente em produtos alimentícios.

**Palavras-chave:** Goji Berry; Antioxidantes; Ingredientes.

---