

# ÓLEO DO TUCUM MIRIM (*Astrocaryum acaule*): AVALIAÇÃO DO SEU POTENCIAL COMO REPELENTE VEICULADO A UM MODELO EXPERIMENTAL IN VITRO

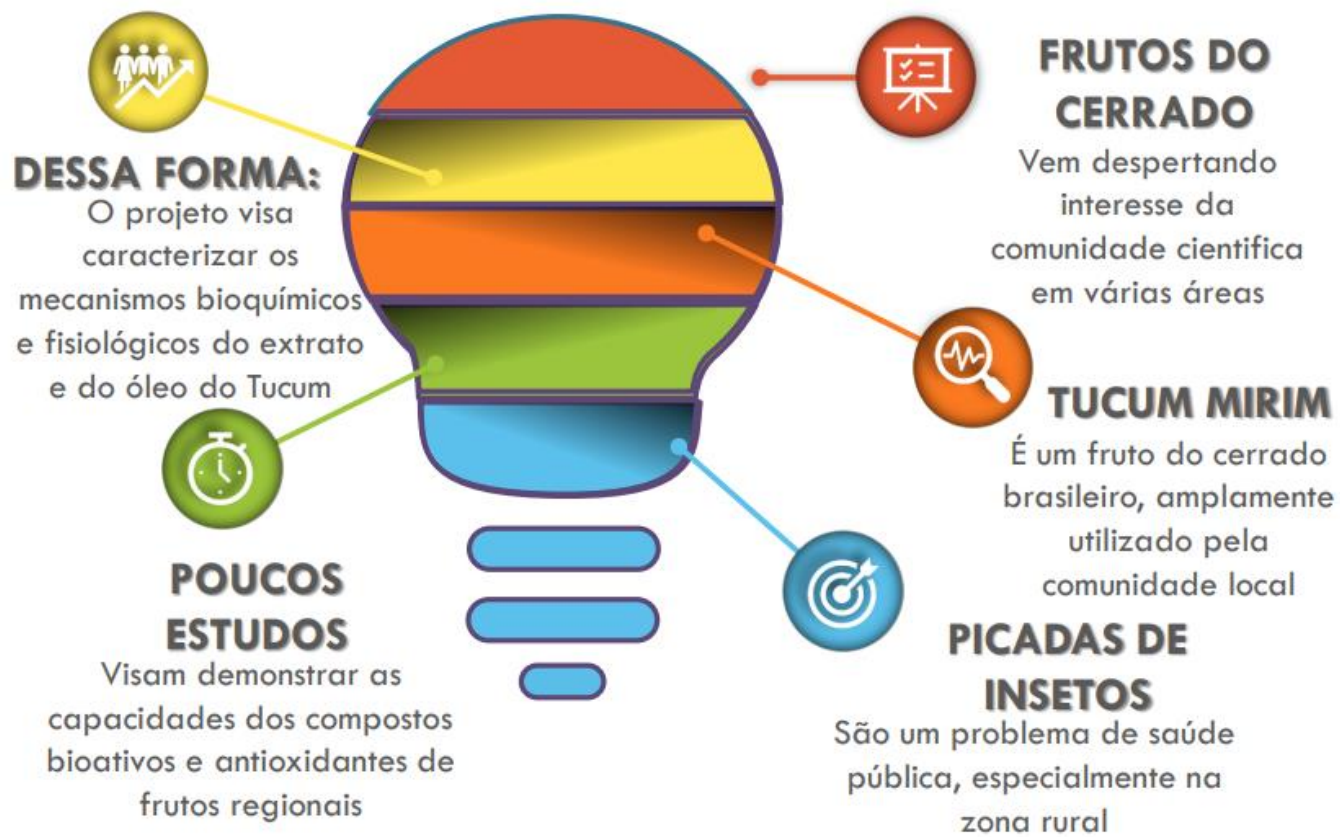
ESCOLA SANTA TERESINHA

Autor: Gustavo Botega Serra

Orientadores: Carlos Fonseca Sampaio e Zilmar Timóteo Soares

ID: 21992

## JUSTIFICATIVA



## RESULTADOS

Tabela 1 – Caracterização física do fruto *in natura* de tucum mirim em três áreas diferentes

Parâmetros	Área I	Área II	Área III
Peso do fruto (g)	23,01	20,59	28,55
Comprimento (mm)	37,50	38,80	41,00
Diâmetro (mm)	32,23	28,90	34,40
Peso do mesocarpo (g)	6,68	6,07	7,28
Peso do epicarpo (g)	5,75	4,92	6,93
Epicarpo (%)	26,00	29,48	29,65
Mesocarpo (%)	45,60	38,90	46,21

Fonte: Material analisado no laboratório de Biologia Geral da UEMASUL. Fonte: Autor

Tabela 04 – Compostos bioativos (mg/100 g) da polpa e 100ml do óleo do tucum mirim

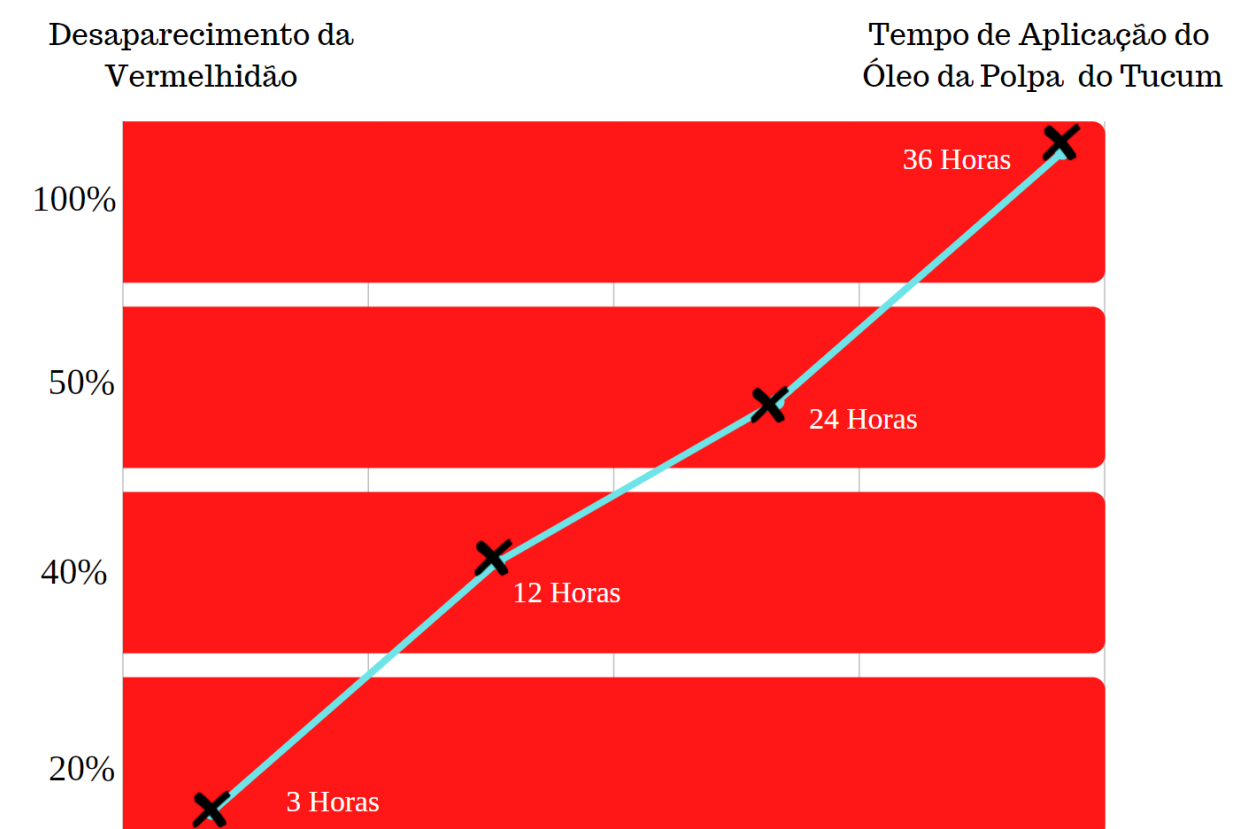
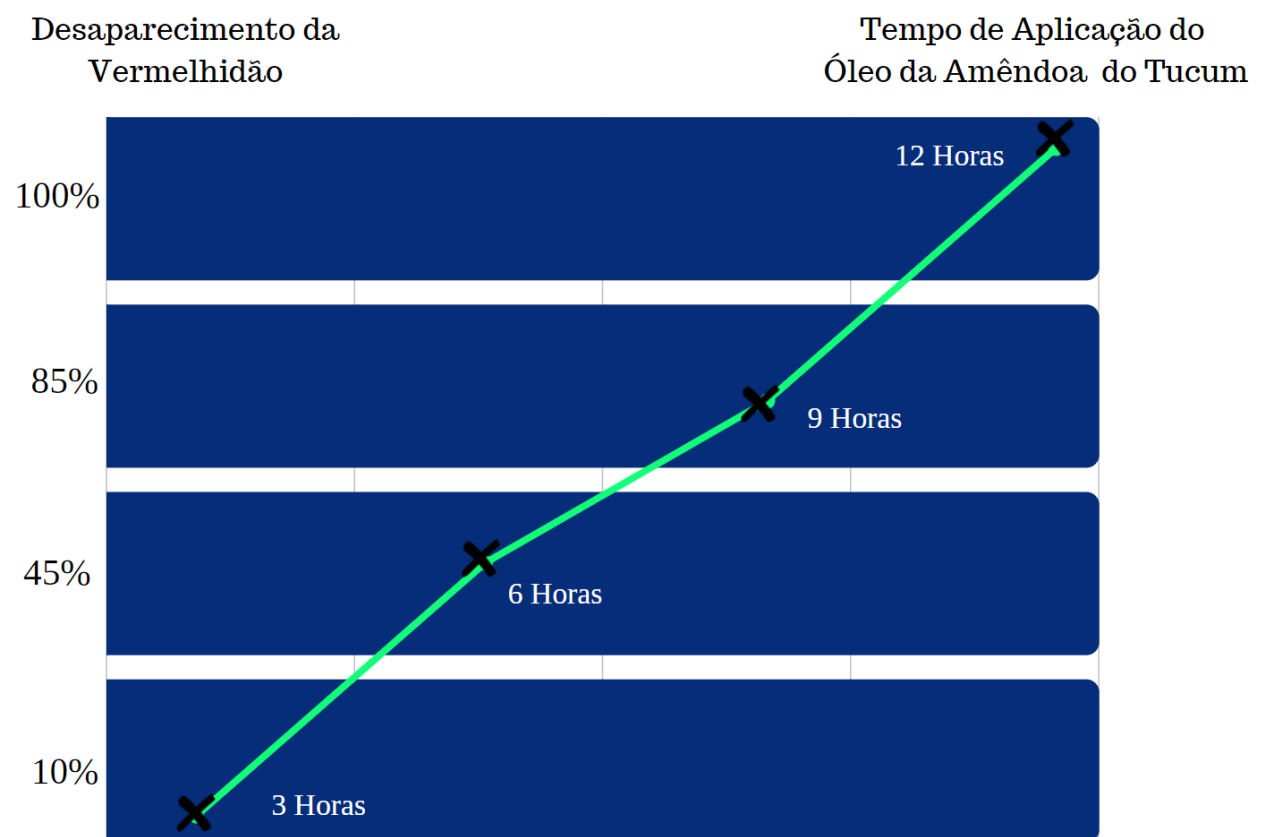
Parâmetros	Polpa dos frutos	Óleo frutos
Flavanóis Totais (mg catequina/ 100 g)	710,26	718,25
Flavonóides Amarelos (mg / 100 g)	40,25	43,31
Antocianinas totais (mg / 100g)	82,18	79,16
Vitamina C (mg / 100 g)	76,36	72,46
Carotenóides totais mg $\beta$ -caroteno/100	0,16	0,18

Fonte: Autor. Análises realizadas nos laboratório da UEMASUL – 2021.

## OBJETIVOS

- Geral**  
A pesquisa tem como objetivo geral analisar os mecanismos bioquímicos e fisiológicos da *Astrocaryum Acaule*, quanto a presença de compostos bioativos, ação anti-inflamatória e cicatricial contra picadas de insetos
- Específicos**
- ✓ Realizar a análise física do fruto;
  - ✓ Realizar análises físico-químicas do fruto;
  - ✓ Avaliar a atividade antioxidante do extrato e do óleo;
  - ✓ Indetificar os compostos bioativos do *Astrocaryum acaule*;

## METODOLOGIA



## CONCLUSÃO

1

A relevância dos compostos bioativos isolados da polpa e do óleo do tucum mirim conferem ao fruto um potencial terapêutico promissor;

2

No estudo foi possível comprovar que, tanto o extrato quanto o óleo do tucum mirim possui efeitos antioxidantes,  $\beta$ -caroteno e vitaminas A e C

## REFÊRENCIAS

- ALVES, C. Q. et al. Métodos para determinação de atividade antioxidante in vitro em substratos orgânicos. *Química Nova*, v.33, n.10, p.2202-2210, 2010.
- AMBRÓSIO, C. L. B.; CAMPOS, F. A. C. S.; FARO, Z. P. Carotenoides como alternativa contra a hipovitaminose A. *Revista Brasileira de Nutrição*, v. 19, p.233-243, 2006.
- ASSOCIATION OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY. *Official methods of analysis*. 16<sup>th</sup> ed. Arlington, 1998. v.2, 99p.
- BORA, P. S. et al. Characterisation of the oil and protein fractions os Tucuma (*Astrocaryum vulgare* Mart.) fruit pulp and seed kernel. *Ciência e Tecnologia*, v. 3, n. 2, p. 111-116, 2005.
- COSTA, C. L. et al. Caracterização físico-química de óleos fixos artesanais do coco babaçu (*Orbignya phalerata*) de regiões ecológicas do estado do Maranhão, Brasil. *Pesquisa em Foco*, v. 20, n. 1, p. 27-38, 2015