**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO TARUMÃ (*Vitex sp.*)**

Débora Portal Lopes1; Amilton dos Santos Barbosa Júnior2; Sávio Gabriel Guimarães Fonseca3; Carla Danielle Gama Brício Feio4; Abraão de Jesus Barbosa Muribeca5.

1 Graduanda do Curso de Licenciatura Plena em Ciências Naturais – com Habilitação em Química. Universidade do Estado do Pará. [deboraportallopes@gmail.com](mailto:deboraportallopes@gmail.com)

2 Graduando do Curso de Licenciatura Plena em Ciências Naturais – com Habilitação em Química.Universidade do Estado do Pará. [amiltonbarbosajr@gmail.com](mailto:amiltonbarbosajr@gmail.com)

3 Graduando do Curso de Licenciatura Plena em Ciências Naturais – com Habilitação em Química. Universidade do Estado do Pará. [saviogfonseca@gmail.com](mailto:saviogfonseca@gmail.com)

4 Graduanda do Curso de Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará. [bathorydani4@gmail.com](mailto:bathorydani4@gmail.com)

5 Doutorando em Química Orgânica - Produtos Naturais de Plantas e Micro-organismos. Universidade Federal do Pará. [abraao\_muribeca@hotmail.com](mailto:abraao_muribeca@hotmail.com).

**RESUMO**

O tarumã, que também recebe os nomes “grataúba”, “copíúba”, “tapinhoan” e “tarumã do mato”, é um fruto bastante consumido por aves e outros animais, além de ser apreciado pelo paladar humano por seu sabor doce. Embora não possua sabor ou aroma característico, é uma fruta parecida com o café, de caroço grande, polpa escassa e uma fina película entre caroço e casca. Na literatura não foram encontrados estudos relacionados às suas propriedades funcionais. Desse modo, o presente trabalho teve por objetivo avaliar algumas características físico-químicas e quantificar o teor de dois grupos de compostos bioativos do tarumã. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento também não determina valores máximos ou mínimos para nenhum desses parâmetros. Este estudo foi realizado no município de Salvaterra-PA. Os frutos foram encaminhados aos Laboratórios de Ciências e Tecnologia de Alimentos da Universidade do Estado do Pará – Campus XIX, onde foram realizadas as análises quantitativas de pH, acidez, sólidos solúveis totais, umidade, cinzas, açúcares redutores, fenóis totais e flavonoides totais. Na polpa do fruto foi encontrado valor médio de pH de 5,23±0,02 e baixa acidez; foi observado, também, alta concentração de açúcares redutores (7,94±0,00%) e sólidos solúveis totais (19,2±0,32 ºBrix); o fruto em sua totalidade apresentou valor médio de umidade igual a 70,01±0,45% e teor de cinzas de 0,68±0,05%; além de ser encontrado teor considerável de fenóis totais (197,05±2,69 mg EAG.100 g-1) e flavonoides (70,41±0,07 mg ER.100 g-1) na polpa, sendo bem próximos da quantidade encontrada na uva e jabuticaba. A partir das análises é possível considerar que o tarumã, que é pouco conhecido e consumido na região onde este estudo foi realizado, apresentou características apropriáveis no que se refere aos parâmetros analisados, portanto seu consumo deve ser incentivado. Destaca-se, ainda, a necessidade de mais pesquisas que visem caracterizar a sua importância nutricional/funcional.

**Palavras-chave:** Consumo. Perfil físico-químico. Propriedades funcionais.

**Área de Interesse do Simpósio**: Química de Produtos Naturais.