**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E QUANTIFICAÇÃO DE FENÓIS E FLAVONOIDES DA POLPA DO FRUTO NONI (*Morinda sp.*)**

Hyarla Bruna Lalor Dias1; Sávio Gabriel Guimarães Fonseca2; Amilton dos Santos Barbosa Júnior3; Carla Danielle Gama Brício Feio4; Abraão de Jesus Barbosa Muribeca5.

1 Graduanda em Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará. [brunalalor2017@gmail.com](mailto:brunalalor2017@gmail.com)

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

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

4 Graduanda em 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 “noni” (*Morinda sp.*) é uma espécie de fruto nativa do sudeste asiático, que se adaptou bem ao clima brasileiro de forma a produzir frutos durante todo o ano. É um vegetal que cresce em florestas tropicais, tolerante a solos salinos e certas condições de seca. Estudos realizados com a polpa do fruto mostram que ela é riquíssima em diversos compostos bioativos que atuam na inibição do desenvolvimento de bactérias, fungos, vírus ou protozoários. Contudo, no Brasil seu consumo ainda é pouco difundido. Dessa maneira, a presente pesquisa objetivou colaborar — através de caracterização físico-química e determinação de fenóis e flavonoides totais —, almejando que o “noni” possa ter uma maior difusão no que tange a eficiente utilização aplicada a ações antimicrobianas. As amostras foram coletadas no município de Salvaterra-PA, em seguida, direcionadas aos laboratórios da Universidade do Estado do Pará, Campus XIX, onde as análises foram realizadas, utilizando o fruto com polpa e casca. Os resultados das análises físico-químicas para pH apontou valor médio de 4,21 conforme previsto em outros estudos afins; para acidez, os valores apontam ser uma fruta com elevada acidez com média de 0,24%; para análise de cinzas obtiveram-se valores inferiores em relação a proposições realizadas por outros trabalhos, com média de 0,48%; para umidade foram encontrados resultados semelhantes por outras pesquisas com valor médio de 88,93 %; esse produto se mostrou uma rica fonte de fenóis e flavonoides totais, estando os valores próximos de trabalhos que utilizaram, com respectivos valores médios de 317,52 mg EAG.100 g-1 e 69,85 mg ER.100 g-1, também, extratos aquosos. A partir dos resultados obtidos, pode-se inferir que a caracterização físico-química adequa o produto para ser utilizado no desenvolvimento de produtos antimicrobianos, bem como seu potencial de compostos bioativos podem contribuir para eliminar microrganismos parasitas, o que favorece seu reconhecimento científico-comercial.

**Palavras-chave:** Compostos bioativos. Perfil físico-químico. Noni.

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