

O PODER FUNCIONAL DO MARACUJÁ

Jaine da Silva Pereira

Antonia Aurileide Teixeira dos Santos

Dayane da Silva Maciel

Juliana da Silva Vieira

Roberta de Menezes Matos

Isabela Limaverde Gomes

Centro Universitário Fametro - Unifametro

jainesilva05@hotmail.com

aurileide.antonio@hotmail.com

daymaciel01@hotmail.com

julianavieiranutrie@gmail.com

robert_amenezes@hotmail.com

isabela.gomes@professor.unifametro.edu.br

Título da Sessão Temática: *Alimentos, nutrição e saúde*

Evento: VII Encontro de Iniciação Científica

Introdução: Conhecido popularmente como maracujá, a *Passiflora* é um fruto que pertence a família de Passifloraceae, uma espécie que tem seu cultivo no Brasil precisamente na região Centro-Norte devido ao clima tropical que favorece a produção, colocando o Brasil como líder mundial de produção. Com várias diversidades de cores na produção do maracujá destaca-se no Brasil os de cores amarelo pela sua qualidade nutricional e melhor capacidade de resistência à pragas (ZERAIK; PEREIRA; YARIWAKE, 2010). Dados da Embrapa mostram que a produção brasileira de maracujá foi de 554.598 mil toneladas no ano de 2017 (BRASIL, 2019). O maracujá, é constituído por sementes, polpa e casca, esse fruto é muito utilizado pela população brasileira, na maioria das vezes, apenas a polpa para suco, descartando a semente e a casca que apresenta cerca de 52% do fruto, que pode ser aproveitada como um alimento funcional (FOGAGNOLI; SERAVALLI, 2014). A farinha do maracujá apresenta propriedades antioxidantes que podem contribuir no controle da doença de alzheimer, além disso, ela é rica em niacina (vitamina B3), ferro, cálcio, fósforo e fibras sendo de maior números as solúveis, encontradas na estrutura da casca. Esses nutrientes favorecem o controle de distúrbios metabólicos como glicemia e lipídio, melhoram o trânsito intestinal em pacientes constipados, além de reduzir o risco de síndrome metabólicas (CLARA; RODRIGUES; TEIXEIRA, 2018). Com isso, é possível afirmar que a

utilização integral do maracujá traz diversos benefícios a saúde. **Objetivos:** O presente estudo tem o propósito de demonstrar os benefícios funcionais que os resíduos do maracujá amarelo contêm. **Métodos:** A pesquisa realizada constitui uma revisão bibliográfica por meio de dados do Google Acadêmico, Scientific Electronic Library Online (SciELO), onde foram selecionados arquivos entre os anos de 2010 a 2019, que por meio de estudos verificaram os aspectos funcionais do maracujá, além do seu processamento para a formação de farinha, a qualidade na composição nutricional da casca do fruto, a influência no controle do estado nutricional do paciente e benefícios relatados em algumas doenças. A pesquisa foi realizada no período de agosto a setembro. Os descritores utilizados foram: Farinha de maracujá, alimentos funcionais e maracujá um alimento funcional. **Resultados:** O Brasil é um grande produtor do maracujá, principalmente para a preparação de polpa pela indústria. No entanto, a preparação desses produtos resulta em alguns resíduos como a casca, semente e bagaço, assim, muitos desses resíduos, em muitos casos, não têm destino e isso gera impactos ambientais indesejáveis. No entanto, pode-se realizar o aproveitamento desses resíduos, pois possuem compostos que trazem benefícios à saúde, principalmente pela atividade antioxidante, como vitamina C e polifenóis. Outros estudos demonstram o benefício no controle da glicemia em pessoas com diabetes mellitus, além da diminuição do colesterol total e fração do LDL (LIMA et al., 2018). Da semente de maracujá pode ser feito o óleo, que tem boa quantidade de gorduras insaturadas. Além disso, no fruto apresenta flavonóides que possuem efeitos anti-inflamatórios que se caracteriza pela capacidade de sequestrar radicais livres no organismo (ZERAİK; PEREIRA; YARIWAKE, 2010). Em um estudo, foi realizada a preparação da farinha de maracujá e observado seu efeito funcional no corpo, nesse estudo, observou-se a alta atividade antioxidante pela presença de vitamina C e polifenóis, como antocianinas presente no fruto, o efeito antimicrobiano natural para prolongar vida de prateleira de produtos alimentícios, além de poder ser aplicado no tratamento suplementar a pacientes com doença de Alzheimer por ser agentes anti-acetilcolinesterase (LIMA et al., 2018). **Conclusão:** A partir deste estudo, nota-se que são necessários mais estudos sobre os constituintes funcionais do maracujá. No entanto, algumas pesquisas mostram os possíveis benefícios a saúde na glicemia, nos níveis de colesterol, efeitos anti-inflamatórios e benefícios nas preparações, através do aumento de tempo de prateleira, contribuindo para evitar desperdícios. **Referências:** BRASIL. Ministério da agricultura, Pecuária e abastecimento. Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Maracujá. Brasília, 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/maracuja>> acesso no dia 11 de maio de 2019.

CLARA, M. L.; RODRIGUES, G. P.; TEIXEIRA, S. A. Propriedades funcionais da casca do maracujá (*passiflora edulis*) na síndrome metabólica. **Demetra**. V.13, n. 1, 2018.

FAGAGNOLI, G.; SERAVALLI, E. A. G. Aplicação da farinha de casca de maracujá em massa alimentícia fresca. **Brazilian Journal of Food Technology**.V.17, n.3, 2014.

LIMA, D. S. et al. Passion fruit and apple: from residues to antioxidant, antimicrobial and anti- alzheimerspotencial. **Ciência Rural**, v. 48, n. 9, 2018.

ZERAIK, M. L. et al. Maracujá: um alimento funcional?.**Revista brasileira de farmacognosia**. V. 20, n. 3, 2010.

Descritores: Farinha de Maracujá; Alimentos Funcionais; Maracujá um Alimento Funcional.