N.2 V.1
Set 2023

Proceedings of Research and Practice in Allied and Environmental Health

XVIII Colóquio de Farmácia - O Papel da Farmácia em Oncologia

Determinação e quantificação de compostos bioativos presentes na *Carica papaya L.*

Beatriz Ferreira [1], Beatriz Guedes [1*], Daniela Moreira [1], Fernando Moreira [1,2], Patrícia Correia [1,2]

[1] *Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200-072, Porto, Portugal*
[2] *Centro de Investigação em Saúde e Ambiente, Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200-072, Porto, Portugal*
** beatriznibra08@gmail.com*

Introdução: A *Carica Papaya L.* é uma das frutas mais conhecidas e estudadas em todo o mundo devido ao seu valor nutricional, às suas propriedades digestivas e medicinais. Das várias propriedades terapêuticas deste fruto, destaca-se o seu poder antioxidante, cicatrizante, anti-inflamatório e antimicrobiano. A incorporação de ingredientes, bem como a utilização de diferentes partes de papaia é de potencial interesse para a indústria, nomeadamente a indústria cosmética e farmacêutica, devido à atual tendência dos consumidores para evitarem aditivos sintéticos nas formulações e preferirem a sua substituição por produtos naturais e de origem sustentável. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo analisar o conteúdo de compostos bioativos – compostos fenólicos totais e açúcares redutores – e avaliar a atividade antioxidante na *Carica papaya L.* **Métodos:** O teor de compostos fenólicos totais foi determinado utilizando o reagente de *Folin-Ciocalteu* e leitura espetrofotométrica. A determinação do teor de açúcares redutores foi estimada de acordo com o método de ácido dinitrosalicílico (DNS). A atividade antioxidante foi avaliada através do método de *Ferric Reducing Antioxidant Power* (FRAP). Foram realizados sete ensaios neste estudo, dentro dos quais, o ensaio P6 sofreu uma bioestimulação com glicose e o ensaio P7 foi bioestimulado com glicose, juntamente com uma inoculação da bactéria *Gluconobacter oxydans* isolada. **Resultados:** A concentração dos teores dos diferentes parâmetros variou entre os ensaios, mas foi o ensaio P7 que obteve valores mais elevados em todos eles, nomeadamente uma maior concentração do teor de compostos fenólicos totais, maior concentração de açúcares redutores, após 24 horas de fermentação, além dos maiores valores para a atividade antioxidante. O ensaio P6 também se destacou bastante dos restantes ensaios pela elevada concentração de compostos fenólicos totais e elevada atividade antioxidante. Foi constatada forte correlação entre a atividade antioxidante e o teor de compostos fenólicos totais, demonstrando serem estes os principais compostos antioxidantes a contribuírem para a atividade antioxidante da fruta analisada. Foi verificado que a bioestimulação com glicose e a inoculação da bactéria *Gluconobacter oxydans* foram fatores positivos, demonstrando um aumento da atividade antioxidante da fruta analisada. **Conclusão:** É importante incentivar a utilização da fruta avaliada neste estudo, tanto ao nível doméstico quanto em estabelecimentos de alimentação coletiva para aumentar o consumo de antioxidantes naturais pela população.

Palavras-Chave: Compostos bioativos; propriedades terapêuticas; papaia;