**Avaliação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante em iogurtes com polpa de uvaia**

Carlen B. Bianchini\*1, Michelly P. T. Vieira1, Thais M. de Souza1, Brenda G. Rodrigues1, Nathalia D. A. Arriola1, Renata D. M. C. Amboni1, Carlise B. Fritzen-Freire1

1Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC, Brasil.

\*Doutoranda – carlen.bianchini@gmail.com

O mercado de derivados lácteos tem crescido consideravelmente nos últimos anos, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes e buscando produtos com propriedades funcionais. Com isso, a uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess), fruta nativa brasileira pertencente à família Myrtaceae, apresenta um grande potencial de utilização na indústria de laticínios, devido ao seu elevado teor de compostos bioativos. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de compostos fenólicos totais (CFT) e a atividade antioxidante (métodos: DPPH e FRAP) de amostras de iogurte adicionadas de polpa de uvaia, em comparação à amostra controle (sem polpa), ao longo de 30 dias de armazenamento (4 ± 2°C). O iogurte foi fermentado a 42°C, até o produto atingir pH de 4,6. Na sequência foi resfriado (4 ± 2°C) e então batido lentamente. A amostra obtida foi dividida em duas porções: uma sendo o controle (sem polpa de uvaia) (IC) e a outra com adição de 25% de polpa de uvaia (ICP). Os iogurtes foram acondicionados em embalagens plásticas com tampa multicamada de alumínio e polietileno e mantidos sob refrigeração (4 ± 2°C), sendo analisados nos dias 1 e 30 de armazenamento. O teor de CFT foi determinado pelo método de Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante foi avaliada através da capacidade em sequestrar o radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazila (DPPH) e quanto ao potencial antioxidante redutor férrico (FRAP), utilizando um espectrofotômetro. As análises foram realizadas em triplicata, os dados foram expressos em base úmida e tratados estatisticamente por Anova e teste de Tukey. A adição da polpa aumentou o teor de CFT no iogurte (p<0,05), de 0,06 mg equivalente de ácido gálico (EAG)/g na amostra controle para 1,18 mg EAG/g na amostra com polpa. Por outro lado, no dia 30 de armazenamento, observou-se uma estabilidade nos valores da amostra controle (p>0,05), e uma redução (p<0,05) no iogurte com polpa (0,37 mg EAG/g). A amostra IC não apresentou atividade antioxidante em ambos os métodos testados nos dias 1 e 30. Já a amostra com polpa de uvaia apresentou um aumento (p<0,05) na atividade antioxidante nos dois métodos testados, com valores de 0,57 mM Trolox/g para o método DPPH e 0,38 mM Trolox/g para FRAP, no dia 1 de armazenamento. No dia 30, a atividade antioxidante, pelo método DPPH, dos iogurtes ICP manteve-se estável (p>0,05), enquanto houve uma redução (p<0,05) para 0,24 mM Trolox/g pelo método FRAP. Desta forma, conclui-se que a adição de polpa de uvaia no iogurte melhorou a atividade antioxidante das amostras nos 30 dias de armazenamento, tornando este produto uma alternativa inovadora para a indústria de alimentos.

**Palavras-chave**: leite fermentado, compostos bioativos, fitoquímicos, *Eugenia pyriformis* Cambess, frutos nativos.

Agradecimentos: CNPq, FAPESC, CAPES e IFSC.