

Cerrado: fonte de juventude

Myrcea Andressa de Souza Tilger*

Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”- Campus de Assis. Departamento de Ciências Biológicas. Av. Dom Antonio, 2100. Parque Universitário. CEP 19806-900, Assis, SP.

*myrceatilger@hotmail.com

Palavras-chave: antioxidante, frutos, Cerrado

O Cerrado é rico em biodiversidade e está entre os biomas mais ameaçados devido a sua conversão em pastagens e plantações, especialmente de cana-de-açúcar. Possui flora riquíssima com 6.429 espécies já descritas e catalogadas, abrangendo estados das regiões sudeste e centro-oeste do país.

O Cerrado não possui uma vegetação deslumbrante, tal como a floresta Amazônica, não parecendo tão importante sua conservação à primeira vista. No entanto, se olharmos direito, nós encontraremos uma infinidade de cores e sabores nas flores e frutos típicos do Cerrado. Isso sem falar da sua importância ecológica por conter e manter três grandes bacias hidrográficas da América do Sul.

Com a intenção de proteger o Cerrado, diversos estudos têm sido realizados, desde estudos ecológicos para criar áreas de preservação até estudos de potenciais farmacológicos das suas espécies vegetais. Estudos sobre a atividade antioxidante proveniente dos frutos de espécies de Cerrado têm sido realizados a fim de empregá-los em formulações de cosméticos antienvhecimento ou cápsulas para administração oral.

Um estudo preliminar para verificar o potencial farmacológico e cosmético de plantas consiste em avaliar a atividade antioxidante de várias espécies. Pesquisadores testaram os frutos: araticum

(*Annona crassiflora*), banha-de-galinha (*Swartzia langsdorfii*), cagaita (*Eugenia dysenterica*), lobeira (*Solanum lycocarpum*) e o pequi (*Caryocar brasiliense*) utilizando separadamente todas as partes do fruto (casca, polpa e semente) e o método 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH) (Figura 1). Estes frutos são bastante conhecidos pela população do Cerrado e empregados na alimentação cotidiana, porém não possuem valor comercial e não agradam o paladar de pessoas de fora da região do Cerrado, por não estarem acostumadas com seu sabor forte.



Figura 1 - Método DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil).

O resultado de maior atividade antioxidante foi obtido para o extrato de casca de pequi, seguido do extrato de semente de cagaita, semente e casca de araticum. O fato dos melhores resultados terem sido encontrados para as partes dos frutos que são normalmente descartadas durante o consumo, não significa que a polpa dos frutos (parte consumida) não possua antioxidantes. A polpa possui, mas em menor quantidade, devido à maior parte ser composta de açúcares e água. A atividade antioxidante sendo maior nas partes não consumidas mostra que é possível aproveitar a casca e as sementes na forma de farinha, ou mesmo aplicar seus extratos em formulações cosméticas antiidade.

O potencial farmacológico dos frutos de Cerrado precisa ser mais bem estudado, para que possam ter valor comercial. Assim, as comunidades locais poderiam ser beneficiadas, favorecendo assim a conservação do Cerrado.

Glossário

Antioxidantes - são substâncias que protegem nossas células contra os efeitos danosos dos radicais livres (agentes oxidantes). Os radicais livres são produzidos normalmente pelo nosso organismo, quando nos expomos ao sol ou enquanto respiramos. Eles são importantes para a defesa do nosso organismo contra vírus e bactérias, mas em excesso podem causar dano às células, provocando além do envelhecimento precoce, doenças como o câncer de pele (no caso de oxidação por exposição solar).

Referências Bibliográficas

Roesler, R.; Malta, L.G.; Carrasco, L.C.; Holanda, R.B.; Sousa, C.A.S.; Pastore, G.M. 2007. Atividade antioxidante de frutas do cerrado. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 27(1): 53-60.

Scariot, A.; Souza-Silva, J.C.; Felfili, J.M. 2005. **Cerrado: Ecologia, Biodiversidade e Conservação**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 439p.