

## ESTUDO FITOQUÍMICO E NUTRICIONAL DO *CUCUMES ANGURIA* (L.): MAXIXE

Vanessa Lopes de Sousa<sup>1</sup>, Carmen Lúcia Vieira<sup>2</sup>, Adaci Nascimento Batista<sup>3</sup>

1. Aluna do 2º Ano do Curso Técnico em Segurança do Trabalho - IFMA Campus Imperatriz, \*vnsousa123@gmail.com

2. Orientadora Pesquisadora do IFMA – Campus Imperatriz

3. Co-orientadora Pesquisadora do IFMA - Campus Imperatriz

Palavras Chave: Plantas medicinais, *Cucumis anguria* (L.), Princípios bioativos.

### Introdução

A relação entre o homem e os recursos vegetais para suprir suas necessidades nutricionais e medicamentosas vem ocorrendo durante milênios, pois as plantas podem produzir substâncias nutricionais e bioativas capazes de desenvolver diversas atividades, tanto nutricionais como de prevenção e tratamento de doenças que acometem o organismo humano.

*Cucumis anguria* (L.), conhecida como maxixe é originária da África tropical ela pertence à família das Cucurbitaceae. É uma hortaliza rasteira e se desenvolver espontaneamente ou através do cultivo, seus frutos são comestíveis, ela é rica em zinco e fonte de cálcio, fósforo, ferro, magnésio, vitamina C, e do complexo B. Porém, é um alimento que não exerce uma atração palatável para crianças e adolescentes, os quais se recusam a degustá-la nas refeições.

Esse trabalho de pesquisa tem como objetivo identificar os princípios bioativos presentes na planta e no fruto e elaborar pratos mais atrativos para atrair o gosto de crianças e adolescentes.

A cultura da hortaliza para o desenvolvimento da pesquisa foi realizada no IFMA Campus de Imperatriz com o objetivo de fornecer material para a pesquisa. No período de novembro de 2015 a fevereiro de 2016 foi realizado diversas coletas de material para confecção da Exsicata, de extratos elaboração das receitas (pratos).

### Resultados e Discussão

Os resultados foram obtidos a partir de estudos bibliográficos, plantio da cultura, coleta de material para preparação da Exsicata, a qual foi enviada para o Herbário Ático Seabra da UFMA em São Luís (MA), preparo de extratos e de receitas (pratos).

Fig. 1 - Tratos c/ a cultura; Fig. 2 - Pastel com maxixe; Fig. 3 - Exsicata



Ingredientes para o preparo de salgados: massa para salgados temperar a gosto; recheio: maxixe cozido a vapor e cortado, carne ou queijo e ou presunto para recheio, depois de pronto levar ao forno ou fritura e depois servir. Essa hortaliza agrega valor nutricional para todos os membros da família.

O fruto pode ser consumido cru em salada ou cozido acompanhando carnes, feijão e refogado, tanto a planta quanto o fruto são usados na medicina caseira no combate ao colesterol e na cicatrização de ferimentos.

O processo de análise foi realizada pelo método de Matos (1997). Foi analisado o extrato dos ramos, do fruto verde e do fruto maduro.

Fig. 4 – análise do extrato; Fig. 5 – teste saponina; Fig. 6 - triterpenídes.



Tabla 1- Resultado das análises

METABÓLICOS SECUNDÁRIOS	RESULTADO DAS ANÁLISES
Fenóis	x
Taninos	–
Aantocianinas e Antocianidinas	–
Flavonas, Flavanóis e Xantonas	x
Chalconas e Auronas	–
Leucoantocianidinas	–
Catequinas	x
Flavanonas, Flavananóis	x
Esteróide e Triterpenídes (Lieberman-Buchard)	x
Teste para Saponinas	x

### Conclusões

As análises demonstraram a presença de fenóis, Flavonas, Flavanóis, Xantonas, esteroides livres, triterpenídes pentaciclos livres e saponinas. Os resultados garantem que a presença dessa hortaliza na alimentação traz benefícios para a saúde.

### Agradecimentos

Instituto Federal do Maranhão – IFMA Campus Imperatriz. Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC.

FERNANDES, Luiz Arnaldo. *Nutrição mineral de plantas de maxixe-do-reino* Montes Claros – MG 2004- Pesq. agropec. bras., Brasília, v.40, n.7, p.719-722, jul. 2005 <http://www.scielo.br/pdf/pab/v40n7/a14v40n7.pdf> - acesso em 06.03.2015

RESENDE, Geraldo Milanez de. *Produtividade de Cultivares de maxixe em Função de Época de Plantio*. N° 83, abril/99, p. 1 – 6. Petrolina Pernambuco: Embrapa, 1999.