

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO HISTOQUÍMICO DA POLPA DO
FRUTO DE ABRICÓ DE MACACO, *Couroupita guianensis* AUBL
(LECYTHIDACEAE)**

Rocha, Monicke A. Q. da¹; Pinho Jr, Marcelo Auday de¹; Reis, Sheila A. dos¹;
Barreto Jr, Cleber Bomfim¹ e Teixeira, Maria Inês¹.

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro – IFRJ
Campus Rio de Janeiro, Rua Senador Furtado, nº 121/125, Maracanã, Rio de Janeiro,
RJ, CEP:20270-021
maria.teixeira@ifrj.edu.br

Couroupita guianensis AUBL. (Lecythidaceae) conhecida como abricó de macaco é uma espécie arbórea de grande porte, originária da floresta amazônica. A árvore também apresenta frutos muito grandes e numerosos gerados ao longo de todo o tronco. A polpa e sementes são comidas por macacos e outros animais. Os frutos não são apreciados pelas pessoas devido ao forte odor que exalam. Algumas indicações etnofarmacológicas para esta família vêm sendo reportadas na literatura como atividade analgésica, anti-inflamatória, dentre outras, sendo usadas cascas e folhas. A espécie *Couroupita guianensis* foi levada para a cidade do Rio de Janeiro e hoje encontra-se em vários bairros do município. Este trabalho teve como objetivo o estudo histoquímico da polpa dos frutos de abricó de macaco a fim de identificar os grupos de metabólicos presentes e ampliar os estudos em relação a esta espécie. A polpa do fruto de abricó de macaco, estando este maduro ou imaturo, escurece rapidamente logo após a abertura do fruto, sendo impossível a observação e o estudo ao microscópio óptico. Polpas de frutos imaturos foram submetidas à técnica de branqueamento. O uso desta técnica é comum na área de alimentos para evitar o escurecimento enzimático dos mesmos. No presente trabalho o branqueamento permitiu o estudo histoquímico da polpa de frutos verdes de abricó de macaco já que impediu que a polpa escurecesse durante os trabalhos. As polpas foram mergulhadas em água a 70°C por 1 minuto e imediatamente resfriadas adicionando escamas de gelo sobre as mesmas. Após cerca de 5 minutos sob água gelada, fragmentos de polpa foram retirados e macerados sobre lâmina de vidro. Água e corante ou reagente foram adicionados sobre os fragmentos e cobertos com lamínula para observação ao microscópio óptico. Os reagentes de caracterização histoquímica utilizados foram Sudan IV para localizar materiais lipídicos, Solução de Lugol para amido, Cloreto Férrico para compostos fenólicos, etc. Os reagentes utilizados evidenciaram lipídios totais, a presença de amido e compostos fenólicos, como o tanino, nas células parenquimatosas da polpa. Os resultados mostram a possibilidade de aproveitamento destes compostos presentes na polpa para uso na área de alimentos ou área farmacêutica. O tanino, por exemplo, tem sido associado a ação antimicrobiana e anticarcinogênica. Todas as etapas do trabalho foram realizadas no laboratório de Biologia do IFRJ Campus Rio de Janeiro. (Instituições de fomento: IFRJ, FAPERJ e CNPq).