

O mirtilo é uma fruta ainda pouco conhecida no Brasil, mas com grande potencial produtivo no Rio Grande do Sul. Estudos apontam propriedades benéficas à saúde associadas à presença de compostos bioativos, em especial as antocianinas. Este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante (AA) do fruto de mirtilo armazenado em diferentes intervalos de tempo bem como caracterizá-lo físico-quimicamente. Analisou-se também a AA do suco e do resíduo oriundo da fabricação deste. A caracterização físico-química foi realizada com base nas metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008), apresentando os seguintes resultados: umidade (86,50%), lipídios (0,74%), açúcares totais (7,22%), açúcares redutores em glicose (6,50%), proteína bruta (3,19% em base seca), acidez total (0,64%), cinzas (0,14%), sólidos solúveis (13,07 °Brix), fibra bruta (6,92%) e pH (3,15). Quanto à AA, esta foi medida através do método de seqüestro do radical livre DPPH (BRAND-WILLIAMS *et al.*, 1995). O fruto sob refrigeração ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) apresentou, em média, 3,23 kg de fruta/g de DPPH. Após um mês de congelamento, 3,02 kg de fruta/g de DPPH. Os resultados mostram que o congelamento durante um mês não afeta a AA do fruto. Estes resultados são similares (ou até maiores) aos valores encontrados para frutas como morango, amora, entre outras. O pequeno aumento da AA do fruto armazenado a baixas temperaturas foi igualmente observado em estudos recentes (CONNOR *et al.*, 2002 e PILJAC-Z'EGARAC *et al.*, 2009). Na análise do suco de mirtilo, encontrou-se AA de 4,51 L de suco/g de DPPH, enquanto que o resíduo gerado na fabricação do suco apresentou AA de 2,40 kg de bagaço/g de DPPH, valor maior que o da fruta integral, possivelmente devido à maior concentração dos pigmentos antocianínicos presentes na casca. Isso mostra que o aproveitamento de resíduo para o desenvolvimento de novos produtos funcionais pode ser uma alternativa viável e interessante.