

Caracterização físico-química e compostos bioativos de novos genótipos de acerola

Leonardo Franklin Lima¹; Ronielli Cardoso Reis²; Eliseth de Souza Viana²; Naiara Almeida de Oliveira³

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; E-mails: falconblack18@hotmail.com, ronielli.reis@embrapa.br, eliseth.viana@embrapa.br, naiara_moren@hotmail.com

Introdução – A acerola é uma espécie frutífera bastante aceita pelos consumidores e destaca-se por possuir elevados teores de compostos bioativos, como a vitamina C, carotenoides e polifenóis, que conferem benefícios na redução de algumas doenças crônicas. **Objetivo** – O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas e o teor de compostos bioativos de frutos de quatro genótipos de aceroleira desenvolvidos pela Embrapa. **Material e Métodos** – Os frutos dos genótipos CMF130, Morena 1, Morena 2 e Tropicana foram colhidos no estágio maduro no campo experimental da Embrapa Mandioca e Fruticultura. Avaliou-se o teor de sólidos solúveis °Brix, pH, acidez titulável (g ácido málico 100 g⁻¹), e relação SS/AT (ratio). O estudo da cor incluiu a avaliação da coordenada L* (luminosidade), a* [intensidade de verde a vermelho], b* [intensidade de azul a amarelo], e os atributos cromáticos C* (cromaticidade/saturação) e h* (ângulo da cor/tonalidade). Os teores de compostos bioativos foram determinados por espectrofotometria, com leitura a 450 nm para carotenoides totais (CT em µg de β caroteno g⁻¹), a 520 nm para vitamina C (mg 100 g⁻¹) e a 700nm para os polifenóis extraíveis totais (mg EAG 100 g⁻¹) a 700 nm. Os dados foram submetidos a análise de variância e teste de Tukey a 5% de probabilidade. **Resultados** – Os frutos dos quatro genótipos não diferiram entre si (p>0,05) quanto ao teores de sólidos solúveis e apresentaram valor médio de 8° Brix. O teor de acidez titulável variou de 1,06 (Tropicana) a 2,18 g 100 g⁻¹ de ácido málico (CMF 130) e o ratio de 4,20 (Morena 1) a 7,50 (Tropicana). Os frutos do genótipo Tropicana apresentaram os maiores valores de L*, b* e h* e, portanto, são frutos de polpa mais clara e mais amarela do que os demais. Os genótipos CMF130 e Morena 1 não diferiram entre si (p>0,05) para as características físico-químicas avaliadas e apresentaram elevados teores de vitamina C (2263,35 e 1879,43 mg 100g⁻¹, respectivamente), polifenóis extraíveis totais (1536,76 e 1488,50 mg EAG 100g⁻¹, respectivamente) e carotenoides totais (34,83 e 28,95 µg g⁻¹, respectivamente). **Conclusão** – Os genótipos CMF 130 e Morena 1 apresentam boas características físico-químicas e elevados teores de compostos bioativos e, portanto são genótipos promissores para o mercado.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata*; carotenoides; polifenóis; vitamina C; aceroleira.