

## Determinação do teor de carotenoides totais em genótipos de tangerinas

Mallena Leal Santos<sup>1</sup>; Eliseth de Souza Viana<sup>2</sup>; Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>; Tâmara Maria de Souza Santos<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza; <sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>3</sup>Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. E-mails: mallena\_leall@hotmail.com, eliseth.viana@embrapa.br, ronielli.reis@embrapa.br, tamara.bio@hotmail.com

**Introdução** – O grupo das tangerinas e seus híbridos ocupa posição de destaque em relação aos plantios comerciais de citros em todo o mundo. As tangerinas vêm adquirindo importância em vista do aumento crescente das vendas no mercado de fruta fresca, embora apresentem pouca diversidade de variedades. Essas frutas apresentam propriedades nutricionais que auxiliam na digestão e na prevenção de doenças. O valor nutricional das tangerinas está associado com o seu teor de vitaminas do complexo B, fibras e carotenoides, além das substâncias antioxidantes. Os carotenoides encontram-se presentes em todos os organismos fotossintéticos e incluem um grupo de pigmentos naturais responsáveis pela tonalidade do amarelo ao vermelho dos vegetais e de outros seres vivos. Os carotenoides proporcionam efeitos benéficos à saúde humana contra doenças do coração, degeneração macular, doenças cardiovasculares e cânceres, pois dispõem de compostos que tem o papel antioxidante e regulador da resposta do sistema imune. **Objetivo** – O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de carotenoides totais de quatro genótipos de tangerinas do banco ativo de germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura. **Materiais e métodos** – O experimento foi conduzido no delineamento inteiramente casualizado com 3 repetições experimentais. As amostras de tangerina (5 g) foram maceradas com celite 545®, extraídas com acetona e filtradas em funil de vidro sinterizado. Os carotenoides do extrato cetônico foram extraídos por partição líquido-líquido em funil de separação com éter de petróleo, água destilada e solução salina. A leitura do teor de carotenoides totais foi realizada em espectrofotômetro a 450 nm. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias obtidas comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. **Resultados** – O teor de carotenoides totais variou entre 6,51 µg/g a 10,7 µg/g de polpa, com média de 8,59 µg/g de polpa. Os genótipos King x Dancy e Avana não diferiram entre si ( $p>0,05$ ) e apresentaram os maiores teores de carotenoides totais, 10,7 µg/g de polpa e 9,69 µg/g de polpa, diferindo do genótipo Fair child, que apresentou 6,51 µg/g de polpa. **Conclusão** – Os resultados indicam que existe variabilidade genética quanto aos conteúdos de carotenoides totais nos genótipos de tangerina do banco ativo de germoplasma da Embrapa Mandioca e Fruticultura.

**Palavras-chave:** citros; caracterização; compostos bioativos.