

COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE *IN VITRO* DE SELEÇÕES DE PITANGA (*Eugenia uniflora* L.) DE COLORAÇÃO VARIADA.

VIZZOTTO, M. (1); PEREIRA, M. C. (2); CASTILHO, P. M. (3); FETTER, M. da R. (4)

(1) Embrapa Clima Temperado, Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Pelotas, RS. E-mail: vizzotto@cpact.embrapa.br (2) Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS. (3) Técnico em Análises de Processos Agroindustriais Químicos, Centro Federal de Educação Tecnológica de Pelotas, Pelotas, RS. (4) Ciências Biológicas, Universidade Católica de Pelotas, Pelotas, RS.

A pitanga, fruto da pitangueira, pertence à família Myrtaceae. É uma planta frutífera nativa do Brasil, da Argentina e do Uruguai. As folhas da pitangueira têm conhecidas atividades terapêuticas, tendo sido utilizadas no tratamento de diversas enfermidades. Há uma variedade de compostos secundários, ou fitoquímicos, já estudados nas folhas da pitangueira; no entanto, sobre o fruto da pitangueira pouco se sabe. Sendo assim, este estudo teve por objetivo avaliar os teores de compostos fenólicos totais, antocianinas totais, carotenóides totais e a atividade antioxidante em seleções de pitangas pertencentes ao Programa de Melhoramento de Frutas Nativas da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. Todas as análises foram feitas com a utilização de um espectrofotômetro. Os compostos fenólicos totais foram determinados usando o método Folin-ciocalteau e a atividade antioxidante usando o método DPPH. Foram analisadas 35 seleções de pitanga, sendo 11 de coloração laranja, 15 de coloração vermelha e 9 de coloração roxa. Quanto aos resultados, foi observado que as pitangas pertencentes ao grupo roxo apresentam os maiores teores de compostos fenólicos totais, antocianinas totais e atividade antioxidante do que as pitangas pertencentes aos grupos laranja e vermelho. O teor de carotenóides em pitangas vermelhas e roxas não diferem estatisticamente, no entanto, são superiores ao das pitangas laranja. Dentro do grupo de seleções de pitangas de coloração laranja existe uma grande variação dos teores de compostos bioativos e da atividade antioxidante, com exceção do teor de compostos fenólicos totais. No grupo de pitangas vermelhas e roxas os teores de compostos bioativos variaram entre as seleções, como a atividade antioxidante. Estes

resultados são de grande importância no auxílio aos melhoristas, que podem agregar estas informações ao programa de melhoramento e, futuramente, lançar novas cultivares, não apenas produtivas, mas também com características funcionais.

Palavras-chave: carotenóides, compostos fenólicos, alimentos funcionais