

## Propriedades funcionais do suco e da fruta *in natura* da goiaba (*Psidium guajava* L.).

Renata dos Anjos de Oliveira<sup>1</sup>; Mariana da Rosa Fetter<sup>2</sup>; Diandra Dutra Corbelini<sup>2</sup>; Vanessa Fernandes Araujo<sup>3</sup>; Márcia Vizzotto<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>Farmácia da Universidade Católica de Pelotas – UCPEL; <sup>2</sup>Ciências Biológicas, Universidade Católica de Pelotas – UCPEL; <sup>3</sup>Engenheira Agrônoma, mestranda em Fruticultura de Clima Temperado – UFPEL; <sup>4</sup>Embrapa Clima Temperado. [na.tinha20@hotmail.com](mailto:na.tinha20@hotmail.com)

A goiaba (*Psidium guajava* L.) é nativa do Mercosul e pertence à família das mirtáceas. É uma planta que apresenta frutos do tipo baga, ovóides, de casca fina e verde, que se torna amarela quando bem madura. A polpa pode ser vermelha ou branca, de acordo com variedade. Seu consumo se dá principalmente *in natura* ou na forma processada de goiabadas, sucos e sorvetes. Na medicina alternativa, é comum o uso das folhas e dos brotos da goiabeira para ação antimicrobiana, tratamento de diarreias e distúrbios intestinais. O objetivo desse trabalho foi avaliar as propriedades funcionais da fruta *in natura* e do suco (considerando a ordem de saída da suqueira) de goiaba da cultivar Paluma. As frutas foram coletadas e o suco foi extraído em uma suqueira de arraste a vapor compondo quatro amostras de acordo com a ordem de saída da suqueira: L1, L2, L3, L4. As amostras foram congeladas a – 20°C até o momento das análises. Foram realizadas análises de compostos fenólicos totais, atividade antioxidante, carotenóides totais e antocianinas totais. A determinação de compostos fenólicos totais foi através do reagente Folin-Ciocalteu, da atividade antioxidante através do radical estável DPPH. Para determinar carotenóides totais utilizou-se a solução de acetona/etanol contendo o antioxidante BHT e para antocianinas utilizou-se o solvente etanol acidificado. Os valores encontrados para compostos fenólicos, antocianinas e carotenóides totais nas porções casca com polpa e semente da goiaba não foram estatisticamente diferentes. No entanto, a atividade antioxidante foi maior na polpa com a casca. No suco, os teores de compostos fenólicos e antocianinas totais não diferiram entre si. Em relação à ação antioxidante e ao teor de carotenóides totais, os sucos L1 e L3, respectivamente, destacaram-se com os maiores valores.

“Apoio: Embrapa Clima Temperado e Projeto Quintais Orgânicos”