

Vitamina C e carotenoides totais em frutos de variedades melhoradas de mamoeiro

Taís Teixeira das Neves¹; Ronielli Cardoso Reis²; Eliseth de Souza Viana², Leonardo Franklin da Silva³, Carine Silva Souza⁴, Tâmara Maria de Souza Santos¹

¹Estudante de Licenciatura em Biologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ²Pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura; ³Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia; ⁴Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza. E-mails: tai_neves@yahoo.com.br, ronielli.reis@embrapa.br; eliseth.viana@embrapa.br; falconblack18@hotmail.com; carisilva@hotmail.com; tamaramaria.bio@hotmail.com.

O mamão é uma das frutas mais consumidas e cultivadas nas regiões tropicais e subtropicais do mundo. Destaca-se por seu aroma e sabor agradáveis, além de apresentar alto valor nutricional, sendo, rico em açúcares, minerais e compostos bioativos, como os carotenoides e a vitamina C. O objetivo deste trabalho foi quantificar vitamina C e carotenoides totais em frutos de variedades melhoradas de mamoeiro. Seis variedades melhoradas de mamão e as cultivares comerciais Tainung n°01 e Sunrise Solo foram avaliadas. Os frutos foram colhidos no estágio 2 de maturação e armazenados até atingirem o estágio 5. A análise de vitamina C foi realizada pela reação do ácido ascórbico com o 2,6-diclorofenol indofenol (DCFI) e leitura em espectrofotômetro a 520 nm. O conteúdo de carotenoides totais foi determinado por espectrofotometria a 450 nm. O teor médio de vitamina C para os genótipos pertencentes ao grupo Solo foi de 82,51 mg/100 g, sendo que a variedade comercial Sunrise Solo apresentou o maior valor, 116,54 mg/100g. Entre as variedades melhoradas, destacam-se o híbrido CMF H54.78, com 94,13 mg/100g, e a linhagem CMF L60, com 75,16 mg/100g de vitamina C. A linhagem CMF L 47-05 apresentou o menor teor de vitamina C, 60,37 mg/100 g. O teor médio de vitamina C para os genótipos do grupo Formosa foi de 83,49 mg/100 g. O híbrido CMF H36.45 apresentou elevado teor de vitamina C, 93,64 mg /100 g, seguido da linhagem CMF L33 com 86,72 mg/100 g, sendo ambos superiores à variedade comercial Tainung n° 01 que apresentou 70,09 mg /100 g desse composto. Quanto ao teor de carotenoides totais, o valor médio para as variedades pertencentes ao grupo Solo foi de 42,84 µg/g, com destaque para a linhagem CMF L47-08 com 52,88 µg/g, valor superior ao verificado para a variedade comercial Sunrise Solo que foi de 41,30 µg/g. Para os genótipos pertencentes ao grupo Formosa, verificam-se variações entre 37,05 µg/g para o híbrido CMF H36.45 e 44,13 µg/g para a linhagem CMF L33. A variedade comercial Tainung n°01 apresentou valor intermediário de carotenoides, 42,14 µg/g. A quantificação de vitamina C e carotenoides totais nos materiais desenvolvidos pelo programa de melhoramento genético da Embrapa Mandioca e Fruticultura permitirá selecionar materiais promissores e também indicar frutos que se destaquem nestas características para comercialização.

Palavras-chave: mamão; compostos bioativos; ácido ascórbico.