

COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CULTIVARES DE MIRTILLOS PRODUZIDOS EM SAFRAS DISTINTAS

Daniela Coelho dos Santos¹; Marina Vigh Schiavon², Elisa dos Santos Pereira¹, Priscila Cardoso Munhoz³, Márcia Vizzotto⁴

¹Graduanda em Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS, danielacoelho.nutri@gmail.com; lisaspereira@gmail.com

²Bacharel em Química de Alimentos, UFPel, Pelotas/RS, marina.vighi@gmail.com

³Graduanda em Viticultura e Enologia, Universidade federal de Pelotas, Pelotas/RS, prika.c.m@hotmail.com

⁴Engenheira Agrônoma, Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS, marcia.vizzotto@embrapa.br

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas e o setor da fruticultura está entre os que mais geram renda no ramo da agricultura. Entre as frutas com maior produção brasileira estão a laranja, banana, abacaxi, e melancia. Por outro lado, o cultivo e exportação de pequenas frutas ainda está em fase de crescimento no país. Devido ao sabor agradável e o conteúdo de minerais e compostos antioxidante, as pequenas frutas vem ganhando espaço tanto na mesa do consumidor, quanto para o mercado brasileiro. Este fato está relacionado também com seu alto valor nutritivo. Estudos apontam que a ingestão regular de alimentos com elevado conteúdo de compostos bioativos, como antocianinas e compostos fenólicos, são capazes de diminuir o risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como câncer, doenças cardiovasculares e doenças neuro degenerativas. Partindo dessa perspectiva, conhecer o teor de compostos potencialmente antioxidantes, principalmente das pequenas frutas, pode auxiliar tanto em termos econômicos, aumentando o consumo pela população, quanto em pesquisas afim de melhorar a qualidade de vida de pessoas propensas a desenvolver essas doenças. Dentre as pequenas frutas, o mirtilo destaca-se sendo uma daquelas com maior conteúdo de compostos fenólicos, presentes tanto na casca quanto na polpa, conferindo assim, proteção para a parede celular. O teor de antocianinas também possui grande importância nesse fruto, sendo encontradas em maior quantidade na parede externa do mirtilo. Mesmo com evidências do poder funcional do mirtilo, diferenças genéticas e fatores ambientais podem diminuir o teor dos compostos bioativos. O local geográfico, o solo e o clima são fatores determinantes para uma safra satisfatória e para qualidade das frutas. Tendo em vista o grande potencial dos frutos de mirtilo e a influência de fatores genéticos e ambientais sobre sua qualidade, o objetivo desse estudo foi avaliar a capacidade antioxidante e o conteúdo total de compostos fenólicos de seis cultivares do grupo rabbiteye, produzidos em diferentes safras (2007/2008 e 2008/2009), são eles: Climax, Flórida, Bluebelle, Bluegem, Briteblue, e Powderblue, . Os frutos foram colhidos no campo experimental da Embrapa Clima Temperado e transportados até o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos onde foram congelados até ser realizada a extração. Para determinação da capacidade antioxidante foi utilizado o método do radical estável DPPH e para as análises de compostos fenólicos foi utilizado reagente Folin-Ciocalteu. Quanto aos resultados observados, na safra de 2007/2008 o teor de compostos fenólicos foi superior na cultivar Powderblue. No entanto, a atividade antioxidante foi superior na cultivar Bluebelle. Na safra de 2008/2009 o teor de compostos fenólicos foi superior nas cultivares Bluebelle, Bluegem e Powderblue. As cultivares Bluebelle e Bluegem também apresentaram maiores atividades antioxidantes não diferindo da cultivar Florida. Comparando os dois anos de avaliação foi observado que estes diferiram tanto para o teor de compostos fenólicos quanto para a atividade antioxidante, sendo superiores na safra 2008/2009. Essa diferenciação no conteúdo de fenóis e atividade antioxidante pode ser explicada devido a grande influencia de fatores climáticos. O grau de amadurecimento da fruta também pode alterar a quantidade de compostos fenólicos, estudos indicam haver uma diminuição de compostos fenólicos e atividade antioxidante ao longo do seu amadurecimento. Em conclusão, a cultivar que apresentou maior destaque para compostos fenólicos totais nos dois anos avaliados foi a cultivar Powderblue, seguida das cultivares Bluebelle e Bluegem. A cultivar que apresentou maior destaque para atividade antioxidante total foi a cultivar Bluebelle, seguida das cultivares Bluegem e Florida. Há variação nos teores de compostos fenólicos totais e na atividade antioxidante entre os dois anos avaliados.