

CONCENTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM GENÓTIPOS DE ARAÇÁ (*PSIDIUM CATTLEIANUM*)

Elisa dos Santos Pereira¹; Marina Vighi Schiavon²; Eduarda Konzgen³; Rodrigo Cezar Franzon⁴; Márcia Vizzotto⁴

¹Nutricionista, Mestranda em Nutrição e Alimentos, Bolsista Desenvolvimento Tecnológico Industrial C, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, lisaspereira@gmail.com

²Bacharel em Química de Alimentos, Bolsista Desenvolvimento Tecnológico Industrial C, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, marina.vighi@gmail.com

³Graduação em Química de Alimentos, Bolsista de Apoio Técnico em Extensão no País B, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, eduardakonzgen95@gmail.com

⁴Engenheiro(a) Agrônomo(a), Pesquisador Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, marcia.vizzotto@embrapa.br; rodrigo.franzon@embrapa.br

O araçá (*Psidium spp.*) é uma Mirtaceae nativa do Brasil e que apresenta grande variabilidade genética, e com ampla distribuição territorial. Contém, na sua composição, nutrientes como, por exemplo, cálcio, fósforo e ferro, fibras, além de alto conteúdo de vitamina C. Além disso, compostos bioativos podem ser destacados, como as antocianinas, que são responsáveis pela cor e possuem propriedades terapêuticas, biológicas e preventivas de várias doenças crônico-degenerativas. Nesta fruta, as antocianinas são mais comumente encontradas na casca do araçá vermelho. O objetivo deste trabalho foi comparar genótipos de araçá pertencentes ao Banco Ativo de Germoplasma de Frutas Nativas do Sul do Brasil, mantido pela Embrapa Clima Temperado, quanto às concentrações de compostos bioativos e a atividade antioxidante. Este trabalho foi realizado nesta mesma Instituição, em Pelotas, RS. Os araçás foram colhidos e trazidos ao Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos, onde foram mantidos congelados (-18°C) até o momento das análises. Para compor uma amostra, foram utilizadas 10 frutas inteiras picadas. As análises foram realizadas em oito genótipos de araçá de cor amarela (AR 03, AR 23, AR 46, AR 82, AR 86, AR 90, AR 102, e Bicudo) e nove de cor vermelha (AR 08, AR 09, AR 12, AR 19, AR 28, AR 44, AR 87, AR 93 e Irapuã). Foram realizadas determinações das concentrações totais de compostos fenólicos, antocianinas, carotenoides e da atividade antioxidante. Para a concentração de compostos fenólicos totais, os genótipos estudados apresentaram pouca variabilidade entre si, variando de 184,38 a 204,24 mg do equivalente em ácido clorogênico/100g de amostra, sendo que os genótipos AR 12, AR 28 e AR 93, de cor vermelha, foram os superiores. Quanto aos carotenoides totais, a variação foi de 0,36 a 1,03 mg do equivalente em β -caroteno/100g de amostra e os genótipos não diferiram entre si, independente de sua coloração. Em relação às antocianinas, observou-se grande variação entre os genótipos, de 2,31 a 72,97 mg do equivalente em cianidina-3-glicosídeo/100g de amostra, sendo que o genótipo AR 08, de cor vermelha, foi o que apresentou a maior concentração. A atividade antioxidante total variou de 5981,21 a 13312,83 μ g do equivalente em trolox/g de amostra, sendo que os genótipos AR 19, AR 08, AR 12, AR 93, de cor vermelha, se destacaram por apresentarem maiores concentrações. Foi possível observar que os araçás de coloração vermelha apresentaram compostos fenólicos, antocianinas e atividade antioxidante superiores, quando comparados com os de cor amarela. A maior variação foi verificada nas antocianinas, o que já era esperado, onde os amarelos obtiveram uma média de 3,892 de amostra e os de cor vermelha 42,924 mg/100g. Isso se deve à presença de antocianinas na casca dos araçás vermelhos, já que esse composto é responsável pela maioria das cores que variam de rosa, vermelha, violeta a quase preta. Os carotenoides não foram influenciados pela cor da fruta. Desta forma, pode-se concluir que há maior variabilidade genética, dentre os genótipos estudados, para concentração de compostos fenólicos, antocianinas e para atividade antioxidante, em relação ao conteúdo de carotenoides. E ainda, os araçás de coloração vermelha têm maiores concentrações de compostos fenólicos e antocianinas e maior atividade antioxidante do que os araçás amarelos.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao projeto FINEP/CGTEE Quintais Orgânicos de Frutas, pelo apoio financeiro e pelo fornecimento das bolsas de Desenvolvimento Tecnológico Industrial C e de Apoio Técnico em Extensão no País B.