

CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTAS NATIVAS

Marina Vighi Schiavon¹; Elisa dos Santos Pereira²; Eduarda Acosta Konzgen³; Rodrigo Cezar Franzon⁴; Márcia Vizzotto⁴

¹Bacharel em Química de Alimentos, Bolsista Desenvolvimento Tecnológico Industrial C, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, marinavighi@gmail.com

²Nutricionista, Mestranda em Nutrição e Alimentos, Bolsista Desenvolvimento Tecnológico Industrial C, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, lisaspereira@gmail.com

³Graduanda 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), Embrapa Clima Temperado, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. marcia.vizzotto@embrapa.br e rodrigo.franzon@embrapa.br

O Brasil possui uma riqueza natural abundante de frutas nativas que são utilizadas para o consumo *in natura* e para a industrialização, as quais apresentam sabor e aroma peculiares. Desta forma, a produção de frutas nativas se torna uma alternativa para a agricultura familiar, podendo proporcionar renda adicional à propriedade. Os compostos bioativos, ou compostos fitoquímicos, possuem atributos sensoriais e efeitos biológicos que protegem o organismo humano e promovem benefícios adicionais à saúde contra doenças crônicas, como câncer, diabete *mellitus*, obesidade, hepatopatias e dislipidemias, entre outras. Estes efeitos podem ser atribuídos à capacidade antioxidante que pode ser promovida pelos compostos fenólicos, antocianinas e carotenoides presentes em frutas e hortaliças. O objetivo deste trabalho foi caracterizar algumas frutas nativas como o araçá amarelo, araçá vermelho, uvaia e a pixirica quanto as suas concentrações de compostos bioativos e atividade antioxidante total. Com exceção da pixirica, que foi obtida de um produtor rural, as demais frutas foram provenientes da coleção de Frutas Nativas da Embrapa Clima Temperado. As amostras foram analisadas quanto ao teor de compostos fenólicos, antocianinas, carotenoides e atividade antioxidante totais, utilizando o radical estável DPPH, através de métodos espectrofotométricos. Houve diferença significativa em relação à concentração de compostos fenólicos totais, onde o araçá amarelo bicudo foi superior, seguido pela uvaia (196,37 e 178,93 mg do equivalente em ácido clorogênico/100g de amostra, respectivamente). A concentração de antocianinas totais foi superior na pixirica, que apresentou 490,48 mg de cianidina-3-glicosídeo/100g de amostra, sendo que esta concentração pode ser atribuída a coloração roxa intensa desta fruta. As demais frutas apresentaram concentrações baixas, que variaram de 2,95 a 16,38 mg de cianidina-3-glicosídeo/100g de amostra, sendo a uvaia aquela com menor concentração já que tem a coloração amarela. A concentração de carotenoides totais diferiu significativamente entre as amostras analisadas, sendo que a pixirica e a uvaia apresentaram os maiores valores (11,59 mg de β -caroteno/100g de amostra para ambas) e o araçá vermelho cv. Irapuã apresentou o menor valor (0,40 mg de β -caroteno/100g de amostra). A capacidade antioxidante total foi superior nos araçás amarelo e vermelho, sendo que estes apresentaram a mesma atividade (9547,92 μ g de trolox/g de amostra), seguidos da pixirica e da uvaia, com 3960,16 e 2185,46 μ g de trolox/g de amostra, respectivamente. Deste modo, conclui-se que existe grande variabilidade entre as frutas nativas no que diz respeito aos compostos bioativos avaliados, onde podemos destacar a pixirica devido ao seu elevado teor em antocianinas e os araçás que apresentaram a maior atividade antioxidante.

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.