COMPOSTOS BIOATIVOS E AÇÃO ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE PÊSSEGOS

Bruna Barcelos Cardias[1]; Elisa dos Santos Pereira[2]; Marina Vighi Schiavon[3]; Eduarda Konzgen[4]; Rodrigo Franzon[5], Márcia Vizzotto[5]

[1]Graduanda em Engenharia Bioquímica, Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande, RS, Brasil, brunabarcelosc@hotmail.com

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

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

[4]Graduanda em Química de Alimentos, Bolsista de Apoio Técnico em Extensão no País B, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil, eduardakonzgen95@gmail.com

[5]Engenheiro(a) Agrônomo(a), Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil, marcia.vizzotto@embrapa.br e rodrigo.franzon@embrapa.br

A tendência mundial de que as pessoas se preocupem mais com a saúde e o bem-estar tem ampliado o consumo de frutas, especialmente pelo seu valor nutricional, sendo que maior atenção tem sido dada aos alimentos conhecidos como funcionais. Esforços estão sendo concentrados para identificar espécies vegetais com elevados teores de antioxidantes que conferem benefícios a saúde, auxiliando na proteção dos constituintes celulares. Além da qualidade sensorial, o pêssego (*Prunus persica*) se apresenta como boa fonte de compostos antioxidantes, os quais têm sido associados à menor incidência de doenças degenerativas, como câncer, e doenças cardiovasculares. A presença e quantidade de compostos bioativos nas frutas são influenciados pelas condições climáticas da região, cultivar, ponto de maturação, entre outros. Estudos com diferentes cultivares de pêssego demonstram que a capacidade antioxidante, assim como a concentração de compostos bioativos nessas frutas é altamente variável entre genótipos, sendo imprescindível que o Programa de Melhoramento tenha as suas seleções caracterizadas antes do lançamento de suas cultivares. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi caracterizar diferentes seleções/genótipos de pêssego pertencentes ao Programa de Melhoramento da Embrapa Clima Temperado quanto a sua capacidade antioxidante e a concentração de compostos bioativos. O trabalho foi realizado na Embrapa Clima Temperado, em Pelotas, RS, no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Núcleo de Alimentos. Quatorze genótipos de polpa de cor branca (Cascata 1565, Cascata 1104, Cascata 1101, Cascata 1203, Cascata 1619, Cascata 1561, Cascata 1225, Cascata 1056, Cascata 1721, Cascata 714, Cascata 1405, Cascata 1067, Cascata 1525 e Cascata 1281) e 12 de polpa de cor amarela (Conserva 1910, Conserva 1324, Conserva 1626, Conserva 1842, Conserva 1788, Conserva 1408, Conserva 1424, Conserva 1261, Conserva 1267, 'Turmalina', 'BR 3' e Amarelo Juan), foram avaliados quanto a atividade antioxidante, compostos fenólicos, antocianinas e carotenoides, através de métodos espectrofotométricos. A atividade antioxidante variou de 1330,43 a 9269,22 µg de trolox/g de amostra, sendo que o genótipo Cascata 1619, de cor branca, se destacou pela maior atividade. Os compostos fenólicos apresentaram grande variação de 58,24 a 101,34 mg do equivalente em ácido clorogênico/100 g de amostra, onde valores superiores foram encontrados em genótipos de cor branca. As antocianinas não são comumente encontradas em polpa de pêssego, sendo normalmente encontradas na casca. No entanto, há uma tendência de buscar novos mercados onde pêssegos de polpa avermelhada seriam uma opção, pelo elevado teor de antocianinas. Nos genótipos avaliados, quanto a concentração de antocianinas, pôde-se observar grande variação, de 0,68 a 17,67 mg de cianidina-3-glicosídeo/100g de amostra, onde o genótipo Cascata 1104, de cor branca (de fundo), demonstrou concentrações mais elevadas. A concentração de carotenoides variou de 0,067 a 6,33 mg de β-caroteno/100 g de amostra, onde os genótipos Conserva 1408, Conserva 1324 e Conserva 1626, todos de polpa amarela, apresentaram as maiores concentrações. Com os resultados obtidos conclui-se que, o genótipo tem influência nas características da fruta, sendo os maiores valores de atividade antioxidante, composto fenólicos e antocianinas encontrados nos pêssegos de polpa branca estudados. Já o maior teor de carotenoides foi encontrado em pêssegos de polpa amarela.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao projeto FINEP/CGTEE Quintais Orgânicos de Frutas pelo apoio financeiro e pelo fornecimento das bolsas.