

COMPOSTOS POTENCIALMENTE BIOATIVOS EM POLPA DE ARAÇÁ VERMELHO (*Psidium cattleianum* Sabine)

LEMKE, Eliane Borges; VERGARA, Lisiane Pintanela; MACHADO, Mirian Ribeiro Galvão (orientador); RODRIGUES, Rosane da Silva; FRANZON, Rodrigo Cezar; CHIM, Josiane Freitas elianelemke@outlook.com

**Evento: XXIV Congresso de Iniciação Científica
Área do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos**

Palavras-chave: polpa; fruto nativo; fitoquímicos.

1 INTRODUÇÃO

O araçá (*Psidium cattleianum* Sabine), fruto da família das Mirtáceas, é um fruto de baga globosa, amarela ou vermelha, com polpa succulenta, sabor doce-ácido muito agradável e com boa aceitação pelos consumidores. Está amplamente distribuído na costa Atlântida brasileira, desde a Bahia até o nordeste do Uruguai, sendo inclusive cultivado em pomares domésticos. O araçá é rico em substâncias bioativas, especialmente em compostos fenólicos e carotenoides, devido ao seu valor nutritivo e terapêutico o consumo tem apresentado um incremento. Em virtude do exposto, objetivou-se avaliar o conteúdo de compostos fenólicos totais e carotenoides em polpa de araçá vermelho (NORA et al., 2014; FRANZON, 2009; LORENZI, 2006).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Fitoquímicos são compostos provenientes do metabolismo secundário, dentre estes temos compostos fenólicos e carotenoides, os quais possuem propriedade antioxidante. Em geral, antioxidantes retardam a velocidade da oxidação, propriedade associada ao retardo do envelhecimento e a prevenção de certas doenças, provem benefícios à saúde se observado o consumo regular (MUNHOZ et al., 2014).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Frutos de araçá vermelho cedidos pela Embrapa Clima Temperado - Pelotas/RS constituíram a amostra analisada. Os frutos foram lavados, sanitizados em solução clorada a 200 ppm e despulpados em despulpadeira horizontal na planta industrial do IFSul - Campus Visconde da Graça, Pelotas-RS.

A análise de compostos fenólicos totais foi realizada segundo o procedimento descrito por Singleton e Rossi (1965), com modificações. Os carotenoides totais foram determinados pelo método 970.64 modificado da AOAC (2005).

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Para compostos fenólicos totais, a polpa apresentou 123,84 mg equivalente de ácido gálico em 100g⁻¹ de amostra em base úmida. O teor de carotenoides totais foi de

2,23 μg de β -caroteno. g^{-1} de amostra em base úmida.

O conteúdo de compostos fenólicos totais, no presente estudo foram superiores aos valores de Reissig (2015) que obteve 85,74 mg equivalente de ácido gálico em 100g^{-1} de amostra, entretanto, o teor de carotenoides totais, foram inferiores, visto que este obteve 16,39 μg de β -caroteno. g^{-1} de amostra, todos em base úmida. A síntese desses compostos é influenciada por diversos fatores, como componente genético, estágio de desenvolvimento, a disponibilidade de nutrientes, a temperatura, e em particular, a luz, que podem explicar as diferenças de valores encontradas (MUNHOZ et al., 2014).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É viável o estudo sobre as propriedades funcionais do araçá. Os valores das análises fitoquímicas se apresentaram de acordo com as características das polpas.

REFERÊNCIAS

- AOAC. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. **18th Edition AOAC International**. Gaithersburg, MD, USA, 2005.
- FRANZON, R. C. Espécies de araçás nativos merecem maior atenção da pesquisa. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2009. Disponível em: <<http://www.cpact.embrapa.br/noticias>>. Acesso em: 12 ago. 2015.
- LORENZI, H. et al. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo *in natura*)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 640p.
- NORA, C. D.; MÜLLER, C. D.; BONA, G. S.; RIOS, A. O.; HERTZ, P. F.; JABLONSKI, A.; JONG, E. V.; FLÔRES, S. H. Effect of processing on the stability of bioactive compounds from red guava (*Psidium cattleianum* Sabine) and guabiju (*Myrcianthes pungens*). **Journal of Food Composition and Analysis**, v.34, p.18-25, 2014.
- REISSIG, G. N. **Geleias convencionais e diet de araçá e de pitanga: estabilidade no processamento e armazenamento**. 2015. 94f. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas-RS.
- SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. JR. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, v.16, p.144-158, 1965.
- MUNHOZ, P.C.; PEREIRA, E.; SCHIAVON, M.V.; SANTOS, D.C.; VIZZOTTO, M. Caracterização química de frutas nativas vermelhas: araçá vermelho cereja-do rio-grande, pitanga e jaboticaba. In: Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul (6.: 2014: Pelotas, RS). Resumos e palestras / VI Encontro sobre pequenas frutas e frutas nativas do Mercosul; Rodrigo Cezar Franzon ... [et al.], editores técnicos – Brasília, DF: Embrapa, 2014. 189 p.