



V CBRG

Congresso Brasileiro de Recursos Genéticos
De 6 a 9 de novembro | Fortaleza-Ceará

COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM BUTIÁS (*Butia odorata*, ARECACEAE)

Claudete Clarice Mistura^{1*}; Marene Machado Marchi¹; Márcia Vizzotto¹; Vanessa Baptista Richter²; Rosa Lía Barbieri¹

¹Embrapa Clima Temperado. ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Riograndense – IFSUL. *c.mistura@hotmail.com

Butiás são os frutos de palmeiras nativas, entre as quais destaca-se *Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick, que ocorre no Bioma Pampa. Os butiás são consumidos *in natura* e usados na elaboração de sucos, licores, doces e salgados. Essa espécie está ameaçada de extinção, o que justifica ações de conservação *in situ* em propriedades privadas. Para apoiar os esforços de conservação e promoção de seu uso sustentável, estão sendo feitas caracterizações morfológicas, moleculares e químicas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a variação de compostos bioativos e atividade antioxidante na polpa de butiás (*B. odorata*). Foram avaliadas cinco amostras de butiás coletados em 2018 em três locais (Tapes, Encruzilhada do Sul e Santa Vitória do Palmar/RS). Duas amostras de frutos avermelhados e três de frutos amarelos foram congeladas para avaliação posterior. Foram determinados compostos fenólicos totais por meio do reagente de Folin-Ciocalteu, carotenoides totais, antocianinas totais e atividade antioxidante total por meio do radical estável DPPH. Todas as análises foram feitas em quadruplicatas. Os valores médios para compostos fenólicos variaram de 337,70 a 446,88 mg do equivalente ácido clorogênico/100g de amostra; as antocianinas variaram de 4,75 a 6,57 mg do equivalente cianidina-3-glicosídeo/100g de amostra; os carotenoides variaram de 14,26 a 55,20 mg do equivalente β -caroteno/100g de amostra; e a atividade antioxidante variou de 721,44 a 868,68 μ g do equivalente trolox/g de amostra. Merecem destaque os compostos fenólicos, que em todas as amostras analisadas de butiá foram superiores às de araçá-amarelo (*Psidium cattleianum* Sabine, Myrtaceae), 294.51 ± 38.63 mg do equivalente ácido clorogênico/100g, e os carotenoides, que apresentaram valores superiores aos da pitanga (*Eugenia uniflora* L., Myrtaceae), com $0,30 \pm 0,01$ mg de β -caroteno/100g de amostra. Os frutos dos butiazeiros de diferentes locais apresentaram variação em sua composição fitoquímica, mesmo tratando-se da mesma espécie. As variações das concentrações dos compostos bioativos e da atividade antioxidante em *B. odorata* podem ser atribuídas a fatores genéticos e condições ambientais. Os butiás podem enriquecer a alimentação, fornecendo compostos bioativos necessários para uma dieta equilibrada. É recomendada a utilização tanto dos frutos avermelhados quanto dos amarelos, o que justifica a conservação *in situ* de diferentes populações de *B. odorata* para manutenção da variabilidade genética da espécie.

Palavras-chave: frutas nativas; avaliação química; conservação *in situ*.

Agradecimentos: Aos proprietários das áreas de conservação *in situ* de butiazais e ao CNPq.