



Categoria: Doutorado

Avaliação físico-química e compostos bioativos de frutos da groselha do Ceilão (*Dovyalis hebecarpa* Warb)

Leirson Rodrigues da Silva¹, Ana Rosa de Figueiredo¹, Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa², Fabíola Villa³, Lília Aparecida Salgado de Moraes⁴

¹Doutorando em Ciência do Solo, UFRRJ, rodriguesleirson@yahoo.com.br;
²Professora da UFRRJ; ³UEOPR, ⁴Pesquisadora Embrapa Agrobiologia

Devido à grande variedade de frutos nativos e exóticos da flora brasileira, trabalhos que se dedicam a identificar o valor nutricional e bioativo, permitem agregar valor a esses frutos. Entre elas está a groselha do Ceilão (*Dovyalis hebecarpa* Warb), que apresenta grande potencial nutricional e benefícios à saúde. O objetivo deste trabalho foi caracterizar a composição físico-química e bioativa dos frutos da groselha do Ceilão no estágio "maduro" (cor arroxeadada da casca) e no ponto ideal de colheita. Os frutos da groselha do Ceilão foram colhidos em plantas do Campus Experimental da UNIOESTE em Marechal Cândido Rondon, PR. Para a composição físico-química, compostos bioativos e capacidade antioxidante dos frutos, foram realizadas as seguintes análises: Massa fresca, comprimento longitudinal e transversal, DL/DT, rendimento das partes constituintes, sólidos solúveis, acidez titulável, SS/AT, pH, ácido ascórbico, carotenoides totais, flavonoides amarelos, antocianinas totais, clorofila total, polifenóis extraíveis totais, DPPH e FRAP. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA), obtendo-se os valores médios e desvios-padrão dos frutos da groselha do Ceilão. Frutos da groselha do Ceilão em sistema de manejo orgânico têm se mostrado de boa qualidade para o consumo *in natura*, principalmente por conterem quantidades significativas de sólidos solúveis na polpa (18,25 Brix) e elevado rendimento em polpa (90,19%) e serem consideradas também como fonte bioativa, destacando-se os elevados teores de ácido ascórbico na polpa (142,09 mg/100g) e antocianinas totais na casca (94,13 mg/100g), que têm grande importância para o setor agroindustrial e no direcionamento como promotor de benefícios para a saúde humana. Assim, os resultados obtidos são relevantes para agregar valor ao fruto da groselha do Ceilão, permitindo subsidiar estratégias para o desenvolvimento e utilização dos produtos obtidos a partir desta espécie frutífera.

Palavras chave:

fruto exótico, valor nutritivo, fitocompostos.