

## Vitamina C e carotenoides em frutos de maracujá de casca roxa cultivados no sistema orgânico de produção

Lorena Santos de Almeida<sup>1</sup>, Ronielli Cardoso Reis<sup>2</sup>, Eliseth de Souza Viana<sup>3</sup>, Izaias Tupinambá Araujo Júnior<sup>4</sup>, Maria Celma Boaventura Cavalcante<sup>5</sup> e Palmira de Jesus Neta<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Estudante de Nutrição da Faculdade Maria Milza, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, bolsista da Fapesb, Cruz das Almas, BA; <sup>2</sup> Engenheira de Alimentos, doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>3</sup> Economista doméstica, doutora em Microbiologia Agrícola, pesquisadora da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, BA; <sup>4</sup> Estudante de Nutrição da Faculdade Maria Milza da Bahia, estagiário da Embrapa Mandioca e Fruticultura, bolsista Fapesb, Cruz das Almas, BA; <sup>5</sup> Estudante de Nutrição da Faculdade Maria Milza da Bahia, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, bolsista Fapesb, Cruz das Almas, BA; <sup>6</sup> Estudante de Engenharia Florestal da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, estagiária da Embrapa Mandioca e Fruticultura, bolsista Fapesb, Cruz das Almas, BA.

**Introdução:** O maracujá é um fruto que apresenta elevada demanda comercial, seja para o consumo como fruto de mesa ou na forma de produtos processados. A Embrapa Mandioca e Fruticultura em parceria com a Empresa Bioenergia Orgânicos vem desenvolvendo novos híbridos de maracujazeiro para serem cultivados no sistema orgânico de produção. A partir de cruzamentos intraespecíficos de *Passiflora edulis*, híbridos com coloração de casca roxa foram desenvolvidos e se destacaram por sua beleza e pela maior doçura e menor acidez da sua polpa, características importantes para o consumo como fruto de mesa. Além disso, o maracujá é conhecido por ser rico em compostos bioativos com poder antioxidante, e dentre eles se destacam os carotenoides e a vitamina C, que atuam na prevenção de diversas doenças. A preocupação dos consumidores em ter hábitos saudáveis elevou também a busca por alimentos orgânicos, os quais representam um nicho de mercado em ascensão.

**Objetivo:** Quantificar os teores de carotenoides e vitamina C em polpas extraídas de híbridos de maracujazeiro de casca roxa, cultivados no sistema orgânico de produção.

**Material e Métodos:** A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Mandioca e Fruticultura, em parceria com a empresa Bioenergia Orgânicos. Foram avaliados cinco híbridos de maracujazeiro de casca roxa, denominados H09-2A, H09-3A, H09-123, H09-134 e H09-13A. O experimento foi disposto no delineamento em blocos casualizados, com quatro repetições. A polpa de dez frutos de cada híbrido foi extraída e avaliada quanto aos teores de vitamina C e carotenoides. A determinação de carotenoides foi realizada por meio da extração com acetona e posterior partição em éter de petróleo. As leituras da amostra foram realizadas em espectrofotômetro UV-Visível, nos comprimentos de onda a 450 nm, para estimar o teor de  $\beta$ -caroteno, e 470 nm para estimar o teor de licopeno. O teor de vitamina C foi determinado a partir da reação do ácido ascórbico com 2,6-diclorofenol indofenol (DCFI), realizando posteriormente a leitura em espectrofotômetro UV-Visível a 520 nm. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os dados foram submetidos à análise de variância a 5% de probabilidade.

**Resultados:** Não houve diferença ( $p > 0,05$ ) entre os híbridos quanto aos teores de carotenoides e o valor médio foi de 25,82  $\mu\text{g}$  de  $\beta$ -caroteno  $\text{g}^{-1}$  e de 14,45  $\mu\text{g}$  de licopeno  $\text{g}^{-1}$  de polpa. Os híbridos também não diferiram quanto ao teor de vitamina C e apresentaram valor médio de 18,98 mg de vitamina C 100  $\text{g}^{-1}$  de polpa.

**Conclusão:** Os híbridos de maracujá roxo não diferem entre si quanto aos teores de  $\beta$ -caroteno, licopeno e vitamina C.

**Significado e impacto do trabalho:** O maracujá-amarelo é o mais cultivado atualmente no Brasil; contudo, o maracujá-roxo é uma opção atrativa para o consumo como fruta de mesa, pois apresenta maior doçura, menor acidez e teores de vitamina C e carotenoides semelhantes aos do maracujá-amarelo.