

## AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM POLPAS DE GENÓTIPOS SELECIONADOS DE *Euterpe precatoria*

Jheymyson de Sousa Cunha<sup>1</sup>, Ana Vânia Carvalho<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Estudante de Tecnologia Alimentos da UEPA, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa Amazônia Oriental, jheymys.krueger@gmail.com;

<sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental, ana-vania.carvalho@embrapa.br.

**Introdução:** O açaí da região amazônica é considerado um alimento com alto valor energético, o que desperta o interesse deste fruto pela indústria nacional e internacional. Sua polpa é utilizada para produção de sorvetes, sucos, energéticos e principalmente consumido in natura. As propriedades antioxidantes do açaí o incluem no grupo de alimentos funcionais, prevenindo doenças que estão relacionadas ao estresse oxidativo. **Objetivo:** O objetivo foi caracterizar 10 genótipos de *Euterpe precatoria* quanto aos aspectos funcionais, determinando os teores de compostos fenólicos totais e antocianinas totais nesses genótipos. **Material e Métodos:** Foram analisadas 10 amostras de diferentes genótipos de *Euterpe precatoria*, codificados como PL 01, PL 02, PL 03, PL 04, PL 06, PL07, PL 08, PL 30, 21619 e 21719. Os frutos foram recebidos e submetidos ao processamento: lavagem, sanitização, maceração e despulpamento. Após a extração da polpa, as mesmas foram congeladas e posteriormente liofilizadas. As amostras liofilizadas foram avaliadas quanto aos teores de antocianinas totais pelo método do pH diferencial (Giusti; Wrolstad, 2001) e compostos fenólicos totais de acordo com o método descrito por Singleton e Rossi (1985), modificado por Georgé et al. (2005). **Resultados:** Com relação a compostos fenólicos, apenas as amostras PL 04 e PL 07 não diferiram entre si, as demais amostras apresentaram diferença estatística a 5% de probabilidade, variando entre 769,42 mg EAG/100 g a 2.414,11 mg EAG/100 g. A PL 01 obteve a maior média de 2.414,11 (mg EAG/100 g base seca), diferindo estatisticamente das demais amostras. O genótipo PL 08 apresentou a menor média, de 769,42 (mg EAG/100 g base seca). Para a análise de antocianinas monoméricas totais, as amostras analisadas apresentaram diferenças significativas entre si, com variação de

76,36 mg cianidina-3-glicosídeo/100 g a 1.734,29 mg cianidina-3-glicosídeo/100 g. Dentre as amostras, destacou-se o genótipo PL 01 com o maior teor de antocianinas monoméricas totais (1.734,29 mg cianidina-3-glicosídeo/100 g), seguido pelos genótipos PL 07 e 21719, com 1.197,86 e 1.068,94 mg/100 g, respectivamente. Já os genótipos PL 03 e PL 08 apresentaram os menores teores de antocianinas monoméricas totais. Visualmente, observou-se que a coloração das polpas de açaí tenderam ao marrom, podendo ter ocorrido uma possível degradação dos pigmentos antocianínicos. Com exceção das amostras PL 03 e PL 08, as demais apresentaram uma coloração roxo-violácea na polpa, cor característica do fruto recém-despolpado. **Conclusão:** Pode-se concluir que os genótipos analisados apresentaram altos teores de antocianinas monoméricas totais e compostos fenólicos totais, destacando-se a amostra PL 01, que obteve os mais altos teores nas duas análises realizadas.

**Palavras-chave:** *Euterpe precatoria*, compostos fenólicos, antocianinas.

**Fonte de Financiamento:** CNPq e Embrapa.

## Referências

GEORGÉ, S; BRAT, P.; ALTER, P.; AMIOT, M. J. Rapid determination of polyphenols and vitamin C in plant-derived products. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 53, n. 5, p. 1370-1373, 2005.

GIUSTI, M. M.; WROLSTAD, R. E. Characterization and measurement of anthocyanins by UV-visible spectroscopy. **Current Protocols in Food Analytical Chemistry**, v. 0, n. 1, p. F1.2.1-F1.2.13, 2001.

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. **American Journal of Enology and Viticulture**, v. 16, n. 3, p. 144-168, 1965.