

ANÁLISE DE CAROTENÓIDES EM RAÍZES (*IN NATURA* E APÓS COZIMENTO) E EM TECIDO FOLIAR DE CLONES DE BATATA DOCE. FONSECA, M.E.N. (1); SILVA, P.P.(1); CARVALHO, W. (1,2); FEITOZA, J.(1,2); SILVA, J.B.C. (1); BOITEUX, L.S. (1). Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças (Embrapa Hortaliças), CP 218, 70359-970, Brasília, DF, Brasil. (2) Universidade de Brasília, Brasília, DF, Brasil. E-mail: mesther@cnph.embrapa.br. Fontes financiadoras: IFS, CNPq e Embrapa.

O desenvolvimento de cultivares de batata doce com teores elevados de carotenóides com atividade de pró-vitamina A configura-se como uma das estratégias mais efetivas no combate a deficiência deste nutriente em regiões semi-áridas tropicais. No entanto, ainda são escassas as informações sobre o conteúdo de carotenóides em acessos de batata doce adaptados a estas áreas geográficas. O presente trabalho visou caracterizar clones pertencentes à coleção brasileira de germoplasma de batata doce. Foram coletadas raízes e folhas dos clones 'CNPH 665-B' (polpa da raiz salmão); 'CNPH 1007' (polpa laranja intensa) e 'CNPH 1011' (polpa branca). Os carotenóides totais foram extraídos de raízes cruas e após cozimento (em água por 20 minutos) através de trituração no solvente acetona. Este solvente foi substituído por éter de petróleo sendo então feitas leituras em espectrofotômetro para estimar o teor de carotenóides totais. Os extratos foram novamente transferidos para acetona e analisados via cromatografia em camada delgada de alta eficiência em fase reversa. Foi utilizada como fase móvel, a mistura acetonitrila : metanol : acetato de etila (8:1:1). A identificação preliminar dos carotenóides presentes em cada extrato foi realizada através de análise do espectro de absorção e tempo de retenção. Os carotenóides principais em raízes são beta caroteno (99%) e cis-beta caroteno (1%). Luteína, cis-licopeno, violaxantina e neoxantina e traços de pelo menos dez outros carotenóides foram também visualizados nos perfis cromatográficos. O conteúdo de carotenóides totais variou de 2µg/g (polpa branca) a 79µg/g (polpa laranja intensa). Foi observada uma redução de cerca de 40% no conteúdo de carotenóides totais após o cozimento. O perfil de carotenóides encontrado em folhas foi idêntico ao das raízes, porém os teores foram significativamente menores nos extratos foliares.