

QUANTIFICAÇÃO DE POLIFENÓIS TOTAIS DA POLPA DE AÇAÍ CULTIVAR BRS-PARÁ.

COHEN, K.O.(1); PAES, N.S.(1); BITTENCOURT, R.M. (2); CORRÊA, C.B. (3)
CHISTÉ, R.C.(4); OLIVEIRA, M.S.P. (5).

(1) Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. Brasília/DF, Brasil. (2) Universidade de Brasília, Brasília/DF. (3) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica/RJ. bani_cristina@yahoo.com.br (4) Universidade Federal do Pará, Belém/PA. (5) Embrapa Amazônia Oriental. Belém/PA.

Em 2004, a Embrapa Amazônia Oriental lançou uma cultivar de açaizeiro, denominada de BRS-Pará, selecionada para as condições de terra firme e com bons níveis de produtividade. O programa de melhoramento foi realizado com base na seleção fenotípica da coleção de germoplasma de açaizeiro, implantada no Município de Belém, PA. A polpa de açaí apresenta quantidades expressivas de antocianinas, sendo esses pigmentos polifenóis, pertencentes ao grupo dos flavonóides. Os polifenóis apresentam atividade antioxidante, sendo associados à prevenção de doenças degenerativas. Este trabalho teve como objetivo determinar o teor de polifenóis da cultivar BRS-Pará. Os frutos foram coletados, de diferentes cachos, nos meses de janeiro, fevereiro, março, junho e agosto. Para obtenção da polpa, utilizou-se a proporção de dois quilos de frutos para dois litros de água, sendo posteriormente liofilizada. O teor de polifenóis foi determinado na polpa liofilizada, após extração com acetona utilizando método espectrofotométrico. Os teores de polifenóis totais obtidos foram: janeiro 3770,18 mg/100g; fevereiro 2451,14 mg/100g; março 1072,57; junho 4562,54 mg/100g; e agosto 3964,66 mg/100g. A grande variabilidade na composição dos frutos pode ser em função do açaizeiro ser uma planta alógama, que tem reprodução cruzada. Pelos resultados verifica-se que a polpa obtida dos frutos coletados no mês de junho foi a que apresentou o maior teor de polifenóis. Mesmo havendo variação significativa no teor de polifenóis em função do mês da coleta, os teores de polifenóis totais da cultivar BRS-Pará são significativos, indicando a sua potencialidade como produto funcional.

Fonte financiadora: Projeto PAVUC FP6-2003-INCO-DEV 2

Palavras chaves: *Euterpe oleracea*, alimento funcional, antioxidante.