

Brazilian Journal of Plant Physiology, vol. 19, suplém., 2007
Resumo apresentado no XICBFV - Gramado - RS

CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA DE SEIS CLONES DE ACEROLEIRA (*Malpighia emarginata* DC).

Oliveira, Luciana de Siqueira¹, Lima, Michella de Albuquerque¹, Rodrigues, Delanne da Costa², Moura, Carlos Farley Herbster², Miranda, Maria Raquel Alcântara de¹

1 -Depto. de Bioquímica e Biologia Molecular, Universidade Federal do Ceará – e-mail: luciana_soy@yahoo.com.br; michella_bio@yahoo.com.br; rmiranda@ufc.br;

2 - Embrapa Agroindústria Tropical, delaneflormeime@gmail.com; farley@cpnat.embrapa.br

Este trabalho objetivou determinar a capacidade antioxidante da polpa de seis clones de aceroleira: BRS 235(Apodi), BRS 236(Cereja), BRS 237(Roxinha), BRS 238(Frutacor), 1147/1 e BRS 152 (Sertaneja) e armazenada a -18°C durante 30 dias. Os frutos foram colhidos no estágio de maturação comercial com coloração vermelha, processados para extração da polpa e analisados quanto à atividade antioxidante total e conteúdo de compostos antioxidantes no dia da colheita (tempo 0) e 30 dias depois (tempo 1). Analisou-se antocianinas totais, flavonóides amarelos, ácido ascórbico(vitamina C) e polifenóis solúveis totais(TEP). O teor de antocianina total nos tempos 0 e 1 variou de 5,75 a 35,27 e 4,04 a 23,50mg de malvidina-3-galactosídeo equivalente/100g de polpa, respectivamente. O clone 1147/1 apresentou teor maior e BRS 152 menor nos dois tempos. Os flavonóides amarelos variaram nos tempos 0 e 1 de 7,60 a 20,04 e 5,19 a 30,12mg/100g de polpa, respectivamente. O 1147/1 apresentou maior teor em ambos os tempos, enquanto que o BRS 235 foi menor no tempo 0 e BRS 152 no tempo 1. O conteúdo de vitamina C nos tempos 0 e 1 variou de 1137,80 a 1667,42 e 984,14 a 1548,15mg/100g de polpa, respectivamente. Destacou-se o BRS 238 com maior teor no tempo 0 e o 1147/1 no tempo 1. Os TEPs variaram de 113,01 a 229,75 no tempo 0 e de 111,17 a 188,42mg de ácido gálico/100g de polpa no tempo 1, com BRS 152, no tempo 0, e o 1147/1, no tempo 1, apresentando os maiores conteúdos. A capacidade antioxidante total determinada pelo método ABTS variou nos tempos 0 e 1 de 34,87 a 157,48 e 83,71 a 210,82µM Trolox/g de polpa, respectivamente, destacando o BRS 152, que apresentou maior atividade antioxidante nos dois tempos. O armazenamento por 30 dias promoveu uma diminuição no conteúdo de antocianinas totais, vitamina C e polifenóis totais nas polpas de acerola, entretanto foi observado um aumento na capacidade antioxidante total que possivelmente se deve ao aumento no conteúdo de flavonóides amarelos.

Palavras-chave: capacidade antioxidante, vitamina C, fenólicos, acerola, polpa.