

LIV Reunião Anual da ISTH / LIV Reunión Anual de la ISTH / LIV Annual Meeting of the ISTH**O.32 - QUALIDADE E COMPOSTOS BIOATIVOS DE PEDÚNCULOS DE CAJUÍZEIROS ORIUNDOS DA VEGETAÇÃO LITORÂNEA DO PIAUÍ, BRASIL**

Maria do Socorro Moura Rufino¹; Ricardo Elesbão Alves²; Carlos Farley Herbster Moura²; Jardel Ygor da Siva Almeida²; Maria Pinheiro Fernandes Corrêa³

1. Universidade Federal Rural do Semi-Árido, BR 110, Km 47, Pres. Costa e Silva, 59625-900, Mossoró, RN, Brasil, marisrufino@yahoo.com.br;
2. Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, 60511110, Fortaleza, CE, elesbão@pq.cnpq.br;
3. Embrapa Caprinos, Estrada Sobral/Groairas, km 04, 62010-970, Sobral, CE, Brasil

Na fruticultura comercial espécies nativas constituem uma preciosa fonte de riqueza e alimentos, necessitando serem preservadas e estudadas, com vistas ao mercado. Dentre as fruteiras nativas da vegetação litorânea do Piauí, com valor sócio-econômico, algumas merecem destaque, como é o caso do cajuzeiro (*Anacardium* spp.). Todo o cajuí utilizado para consumo in natura e/ou para processamento é oriundo de áreas nativas, como o litoral piauiense, não existindo, portanto cultivos comerciais e/ou padrões de qualidade estabelecidos para os mesmos. É importante ressaltar que atualmente pesquisas apontam que vitaminas C e E, carotenóides, compostos polifenóis como os flavonóides e as antocianinas e outros compostos presentes nas frutas contribuem de maneira significativa para a capacidade antioxidante. O Brasil é um país com grande diversidade em espécies de frutas tropicais nativas, ainda pouco exploradas, mas com um enorme potencial agroindustrial e nutricional. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de pedúnculos de cajuís para consumo in natura e/ou industrialização e quantificar alguns compostos bioativos do ponto de vista funcional. Foram selecionados e georeferenciados para trabalhos posteriores, 23 genótipos de cajuzeiro nativos da Vegetação Litorânea do Piauí (VL-PI). Como testemunha, utilizou-se um genótipo de cajuzeiro (*A. microcarpum*), pertencente ao Banco Ativo de Germoplasma de Cajueiro da Embrapa Agroindústria Tropical, Ceará, Brasil. Os pedúnculos foram avaliados quanto às seguintes características: Sólidos Solúveis, Acidez Titulável, SST/ATT, pH, Vitamina C, Açúcares Solúveis e Redutores, Fenólicos, Pectina Total, Antocianinas Totais, Flavonóides Amarelos e Carotenóides Totais. Os pedúnculos de cajuís apresentaram um alto teor de açúcar e baixo de fenólicos indicando potencial para o mercado de mesa e industrialização. Podemos destacar valores de vitamina C de 185,4 mg/100g e flavonóides de 25,7 mg/100g, com boas perspectivas do ponto de vista funcional para consumo in natura. A maioria dos genótipos avaliados apresentou qualidade superior, especialmente quanto aos padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para polpa de caju. Apoio: CAPES, CNPq, Embrapa e UFERSA.