

PERFIL DE CAROTENÓIDES DE HÍBRIDOS DE MILHO NACIONAIS AMARELOS
PAES, M.C.D ; GUIMARÃES, P.E. de O ; SCHAFFERT, R.E
Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas, MG. E-mail: mcdpaes@cnpms.embrapa.br

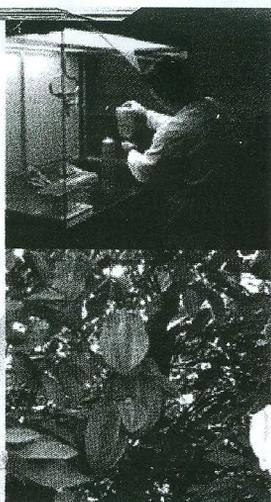
Dada a importância fisiológica dos carotenóides, associada às atividades pro-vitamínica A e antioxidante desses compostos, alimentos carotenogênicos são apontados como de relevância para a saúde humana, estando o consumo dos mesmos relacionados à prevenção da hipovitaminose A, à integridade do sistema imune e à redução do risco de doenças degenerativas como o câncer, doenças cardiovasculares, catarata e degeneração macular. Portanto, o perfil de carotenóides de alimentos consumidos diretamente ou como constituintes de produtos utilizados na dieta humana, torna-se essencial. O objetivo desse trabalho foi caracterizar diferentes híbridos comerciais de milho produzidos no Brasil quanto ao perfil de carotenóides nos grãos. Os materiais foram produzidos na safra 2005/2006, tendo sido controladas as condições de plantio, colheita e secagem dos grãos. Os teores de carotenóides totais, carotenos, carotenóides monohidroxilados e xantofilas foram determinados por técnica cromatográfica-espectrofotométrica. Foram utilizados no estudo seis híbridos de milho comerciais e três híbridos em lançamento. As análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos em base fresca. Os híbridos de milho apresentaram variações nos perfis de carotenóides, sendo o teor médio de carotenóides totais para os materiais estudados de $20,8 \mu\text{g/g}$ amostra e um intervalo de $16,5$ a $24,2 \mu\text{g/g}$. Xantofilas (luteína e zeaxantina) foram identificadas como os principais carotenóides em grãos dos híbridos de milho (média = $11,2 \pm 0,71 \mu\text{g/g}$), seguidos pelos carotenóides monohidroxilados (β -criptoxantina e zeinoxantina) (média = $5,40 \pm 0,29 \mu\text{g/g}$). Carotenos (α - e β - caroteno) foram identificados como minoritários nas amostras estudadas (média = $2,92 \pm 0,08 \mu\text{g/g}$). Dada as diferenças na composição de carotenóides dos híbridos de milho nacionais, a segregação de materiais a serem utilizados como matéria prima na produção de alimentos derivados de milho, poderia ser estratégica para a obtenção de produtos com maiores teores de carotenóides.

Palavras chaves: Carotenóides, milho, híbridos

slaca



sbCTA



4 a 7 de novembro de 2007
Centro de Convenções - Unicamp

7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Ciência e Tecnologia
de Alimentos em
Benefício a Sociedade:
Ligando a Agricultura à Saúde

