

COMPOSIÇÃO DE CAROTENÓIDES DE VARIEDADES COMERCIAIS DE MILHO

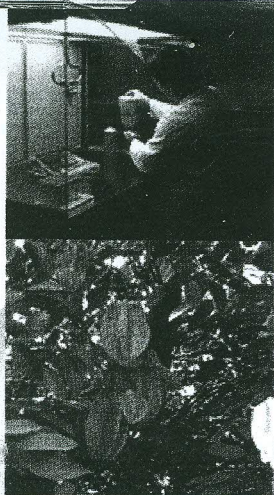
RIOS, S.A.(1); PAES, M.C.D.(2); BORÉM, A (1); GUIMARÃES, P.E. de O (2);
SCHAFFERT, R.E (1); PIRES, C.H. de P (2)

(1) Universidade Federal de Viçosa—UFV, Departamento de Fitotecnia, CEP 36570-000, sarariosss@yahoo.com.br;

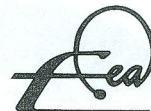
(2) Embrapa/CNPMS, Sete Lagoas, MG, CEP 35701-970. E-mail: mcdpaes@cnpmc.embrapa.br.

Grãos de dez variedades comerciais de milho foram avaliados para o teor de carotenóides. Os materiais foram cultivados no município de Sete Lagoas/MG na safra de 2004/2005. Foram quantificados os teores de carotenóides totais (CT), luteína (LUT), Zeaxantina (ZEA), β -criptoxantina (BCRIP), α - e β -carotenos por CLAE. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado com dez variedades e duas repetições. Os resultados foram expressos em base seca. As variedades apresentaram diferenças na composição de carotenóides ($p < 0.01$). Foram observados, em média, percentuais de 22,7%, 55,6%, 10,7%, 2,1% e 8,9% para CT, LUT, ZEA, BCRIP, α - e β -carotenos, respectivamente. O teor médio de CT foi de 23,6 $\mu\text{g/g}$ de amostra, sendo que as variedades CMS 104 e BRS São Francisco apresentaram o menor e maior valor, 20,6 $\mu\text{g/g}$ e 27,4 $\mu\text{g/g}$, respectivamente. Foram observados teores médios de 3,2 $\mu\text{g/g}$, 7,9 $\mu\text{g/g}$, 1,5 $\mu\text{g/g}$, 0,3 $\mu\text{g/g}$ e 1,3 $\mu\text{g/g}$, para LUT, ZEA, BCRIP, α - e β -carotenos, respectivamente. As maiores médias para LUT foram observadas nas variedades CMS 104 (3,7 $\mu\text{g/g}$), Fundacep 35 (3,7 $\mu\text{g/g}$) e CMS 101 (3,5 $\mu\text{g/g}$). Esta última, porém, apresentou os menores valores médios de ZEA, α - e β -carotenos (4,5 $\mu\text{g/g}$, 0,3 $\mu\text{g/g}$ e 1 $\mu\text{g/g}$). A variedade BRS 2020 apresentou média superior para BCRIP (2,5 $\mu\text{g/g}$), estatisticamente diferente da média para BRS Caatingueiro, sendo que as demais variedades apresentaram os menores valores, os quais variaram entre 1,18 $\mu\text{g/g}$ e 1,53 $\mu\text{g/g}$. A variabilidade encontrada para os carotenóides nas variedades avaliadas pode ser útil durante a seleção de grãos para processamento. Isso porque a seleção por maiores teores de carotenóides nos grãos pode implicar em produtos finais fortificados naturalmente em compostos com atividades biológicas importantes, podendo auxiliar em programas de intervenção nutricional.

Palavra chave: Milho, carotenóides, variedades



slaca



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

