

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



Compostos bioativos e atividade antioxidante de frutos de pupunheira sem sementes

Márcia Régia Souza da Silveira¹, Ricardo Elesbão Alves¹, **Delane Rodrigues¹**, Cecília Moreira Serafin¹, Vitor Araújo Monteiro¹, Juliana Nascimento da Costa¹, Rafaela Vieira Façanha¹

¹Embrapa Agroindústria Tropical, R. Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, 60511-110, Fortaleza-Ce, Brasil, fone 3391-7254, e-mail: delanecrodrigues@gmail.com

A pupunheira (*Bactris gasipaes*) é a única palmeira domesticada nos trópicos americanos. Seus frutos são ricos em óleo, constituindo-se em importante fonte de energia, além de apresentar potencial nutritivo pelo seu alto conteúdo de carotenóides biodisponíveis. Este trabalho teve como objetivo estudar os compostos bioativos e atividade antioxidante de frutos de pupunheira sem sementes. Os frutos foram colhidos em Fortaleza, CE e transportados ao Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical, onde foram submetidos a análises físicas, massa fresca, rendimento em polpa, diâmetro, comprimento, cor e firmeza. Na polpa, foram determinados o pH, sólidos solúveis (SS), acidez total titulável (ATT), relação SS/ATT, vitamina C, açúcares solúveis totais (AST), açúcares redutores (AR), amido, flavonóides amarelos (FA), carotenóides totais (CT), β -caroteno, polifenóis extraíveis totais (PET) e atividade antioxidante total (AAT) pelo método β -caroteno/Ácido linoléico. Dentre as características avaliadas podemos destacar os valores médios de massa fresca (16,06g), rendimento em polpa (70,29%), pH (6,45), SS (11,46 °BRIX), ATT (0,75 % em ácido cítrico), relação SS/ATT (15,28), vitamina C (61,36mg.100g⁻¹), AST (3,66%), AR (1,30%), amido (28,71%), FA (29,60mg/100g), CT (0,45mg/100g), β -caroteno (0,149mg.100g⁻¹) e PET (60,72mg.100g⁻¹). A AAT expressa como porcentagem de inibição de oxidação (O.I), nas concentrações de 100g/L e 20g/L foram de 51,83% e 41,54% de O.I., respectivamente. Os frutos avaliados destacaram-se em relação às características bioativas, com elevados valores de PET e boa AAT, o que pode favorecer seu uso e divulgação.

Palavras-chave: flavonóides amarelos, inibição de oxidação, β -caroteno.

Órgão Financiador: EMBRAPA.