

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:



Avaliação da capacidade antioxidante total e compostos bioativos em pedúnculos de cajueiro anão armazenados sob refrigeração

Delane da Costa Rodrigues¹, Thiago Gomes Cardoso¹, Carlos Farley Herbster Moura²,
Márcia Régia Souza da Silveira², Ricardo Elesbão Alves²

¹Universidade Federal do Ceará, Av. Mister Hull s/n Pici, 60455-760, Fortaleza, CE, Brasil, 3391-7201, fax: 3391-7222, delanecrodrigues@gmail.com; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil

O controle da temperatura e umidade relativa do ambiente, durante o armazenamento dos frutos tropicais é um meio utilizado para reduzir as perdas de qualidade e prolongar sua vida útil. O pedúnculo do cajueiro é rico em vitamina C e compostos fenólicos. Além do potencial vitamínico, alguns compostos conferem potencial antioxidante à polpa do caju. Os antioxidantes possuem a capacidade de combater os processos oxidativos provocados pelos radicais livres, amenizando as possíveis patologias que podem surgir no futuro. Esse trabalho objetivou avaliar a capacidade antioxidante total e compostos bioativos em diferentes tempos de armazenamento (0, 5, 10, 15, 20 e 25 dias a 5°C) de pedúnculos de cajueiro, provenientes da região de Pacajus-CE. Os pedúnculos dos clones CCP 76 e BRS 189 foram colhidos em estágio de maturação comercial e transportados para o Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós Colheita da Embrapa Agroindústria Tropical. As seguintes determinações foram realizadas: carotenóides totais (CT), antocianinas totais (AT), vitamina C (VC), polifenóis extraíveis totais (PET) e atividade antioxidante total (AAT). Os valores médios encontrados para as características avaliadas dos clones CCP 76 e BRS 189 no último tempo de armazenamento foram: CT com 0,44 mg/100g e AT com 4,58 mg/100g ocorrendo diferença estatística durante o tempo de armazenamento. Os resultados para VC, PET e AAT, apresentaram interação significativa clone x estágio. Os valores de VC, PET e AAT para o CCP 76 foram respectivamente de 104,0 mg/100g, 51 mg/100g e 3,25µM Trolox/g polpa e para BRS 189 foram de 138,3 mg/100g, 64,7 mg/100g e 3,8 µM Trolox/g polpa. Os frutos apresentaram uma vida útil pós colheita prolongada (20 dias)



com o armazenamento, porém observou-se um declínio nos valores das variáveis analisadas.

Palavras-chave: qualidade, potencial e maturação.

Órgãos Financiadores: CNPq, Embrapa Agroindústria Tropical e UE (INCO-CT 2005-015279).