

Atividade antioxidante e compostos bioativos em seleções de amora-preta (*Rubus sp*).

Michelle Barboza Nogueira¹; Diandra Dutra Corbelini²; Mariana da Rosa Fetter²; Márcia Vizzotto³.

¹Graduanda Química de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas- UFPEL; ²Graduanda Ciências Biológicas, Universidade Católica de Pelotas- UCPEL; ³ Embrapa Clima Temperado.
mimibnogueira_1@hotmail.com

A amoreira-preta (*Rubus sp*) é considerada como uma ótima opção de cultivo e comercialização dentre as espécies frutíferas de clima temperado. Esta possui grande aceitação pelos produtores devido ao baixo custo de produção, facilidade de manejo, rusticidade e pouca utilização de defensivos agrícolas. Devido a sua alta perecibilidade, o fruto é usado principalmente na formulação de produtos industrializados. A amora é considerada um alimento altamente nutritivo e possui propriedades funcionais servindo de atrativo para os consumidores. Este estudo foi conduzido com o propósito de caracterizar 44 seleções de amora-preta pertencentes ao Programa de Melhoramento de Pequenas Frutas da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. Quantificaram-se os valores totais de compostos fenólicos, antocianinas e da atividade antioxidante. As amoras-pretas foram coletadas e armazenadas em freezer a -20°C até o momento do preparo das amostras. A quantificação dos compostos fenólicos totais foi através do reagente Folin-Ciocalteu, para a determinação do teor de antocianinas utilizou-se o solvente etanol acidificado e para atividade antioxidante através do radical estável DPPH. Quanto aos resultados, para todos os parâmetros avaliados foi observado uma grande variação entre as seleções. Fato este muito interessante do ponto de vista do melhoramento mostrando a grande diversidade existente e possibilidades para obtenção de cultivares com alto potencial funcional. Palavras-Chave: Antocianinas; compostos fenólicos; melhoramento.