

Compostos bioativos e atividade antioxidante em butiás (*Butia capitata*) provenientes do município de Tapes, RS.

Diandra Dutra Corbelini¹; Mariana da Rosa Fetter¹; Márcia Vizzotto³

¹Graduanda Ciências Biológicas, Universidade Católica de Pelotas - UCPEL; ² Embrapa Clima Temperado diandracorbelini@hotmail.com

O butiá (*Butia capitata*) é uma espécie de palmeira pequena, nativa da América do Sul, cujo fruto carnoso apresenta um sabor doce-ácido, com aroma semelhante ao damasco, e seu epicarpo torna-se amarelo-alaranjado na maturidade. O butiá é muito apreciado para misturar na cachaça, além de ser consumido *in natura* ou em geléias, tortas e doces. O incentivo ao cultivo de espécies nativas por agricultores da região sul do Brasil é uma nova opção de retorno econômico, que contribuam para a manutenção da biodiversidade, proporcionando aos consumidores um alimento saudável. Atualmente, a população está mais consciente quanto à importância de incluir frutas em sua dieta básica, pois essas apresentam grande valor nutricional, riqueza de aromas e sabores, além de propriedades funcionais atribuídas à presença de compostos bioativos. Devido a esse fato o trabalho teve por objetivo quantificar os compostos fenólicos e, carotenóides e determinar a atividade antioxidante de quatro tipos de butiá pertencentes a um butiazal remanescente natural do município de Tapes, RS. As frutas foram coletadas e posteriormente congeladas a -20°C até o momento das análises na Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS. Foram realizadas análises de compostos fenólicos totais, atividade antioxidante, carotenóides totais e antocianinas totais. A determinação de compostos fenólicos totais foi através do reagente Folin-Ciocalteu e da atividade antioxidante através do radical estável DPPH. Para determinar carotenóides totais utilizou-se a solução de acetona/etanol contendo o antioxidante BHT e para antocianinas utilizou-se o solvente etanol acidificado. Em relação ao teor de compostos fenólicos e a atividade antioxidante, a amostra que mais se destacou foi a amostra 1. Referente as antocianinas totais foi a amostra 4 que obteve o maior teor. A análise de carotenóides foi feita de duas maneiras, uma com o solvente etanol/acetona e a outra com hexano. As amostras com o solvente hexano não diferiram significativamente entre si. Já em relação ao solvente etanol/acetona a amostra que apresentou maior teor foi a amostra 2. Com isso, conclui-se que mesmo produzidos em uma mesma área, butiás da mesma espécie apresentam grande diversidade quanto aos teores de compostos bioativos e atividade antioxidante.

Palavras-chave: Compostos bioativos; Frutas nativas, butiazal

“Apoio: Projeto Probio II”.