

## **Avaliação do teor de carotenóides totais em híbridos e acessos de banana**

**Jeovana de Oliveira Cerqueira<sup>1</sup>; Luciana Alves de Oliveira<sup>2</sup>; Eliseth de Souza Viana<sup>2</sup>; Mabel Ribeiro Sousa<sup>3</sup>; Sebastião de Oliveira e Silva<sup>4</sup>; Edson Perito Amorim<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudante do Colégio Estadual Luciano Passos; <sup>2</sup>Pesquisador (a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>3</sup>Analista da Embrapa Mandioca e Fruticultura; <sup>4</sup>Bolsista do CNPq

### **INTRODUÇÃO**

Nos últimos anos, a população tem percebido que os alimentos não servem apenas para nos alimentar, mas também oferecem compostos biologicamente ativos, que nos proporcionam benefícios à saúde. Dessa percepção surgiu o conceito de alimentos funcionais. Entre esses compostos biologicamente ativos, estão os carotenóides, que são corantes naturais dos alimentos e possuem também atividade biológica, além da atividade provitamínica A de alguns carotenóides. Tanto os carotenóides que são provitamínicos e os que não são, contribuem para saúde, aumentando a resposta imune e reduzindo o risco de doenças degenerativas como câncer, degeneração muscular, cataratas e doenças cardiovasculares. Os carotenóides são responsáveis pela coloração amarela, laranja e vermelha de grande número de frutas, folhas e algumas flores, sendo encontrados também nos animais. Este trabalho objetivou avaliar o teor de carotenóides totais de 18 acessos de banana, sendo 12 híbridos resistentes à Sigatoka-negra, três híbridos em avaliação quanto à resistência à mesma doença e três variedades comerciais (Grande Naine, Pacovan e Prata Anã).

### **METODOLOGIA**

Três cachos de cada variedade foram colhidos em plantas no campo experimental da EBDA (Conceição do Almeida-BA) entre janeiro e julho de 2009, sendo cada planta uma repetição. As pencas foram mantidas em câmara climatizada a 28 °C, até atingirem o estágio 6 de maturação para serem analisadas. Dez dedos de cada penca foram utilizados para determinar o teor de carotenóides totais. Os carotenóides foram extraídos com acetona e transferidos para éter de petróleo. Duas alíquotas foram tomadas para

determinação do conteúdo de carotenóides totais por espectrofotometria à 450 nm.

## **RESULTADOS**

O teor de carotenóides totais dos 18 acessos avaliados ficou entre 0,54 a 2,62  $\mu\text{g g}^{-1}$  de banana, com média de 1,4  $\mu\text{g g}^{-1}$  de banana. Das variedades avaliadas, 27,8 % apresentaram a concentração de carotenóides totais de 0,5 a 1,0  $\mu\text{g g}^{-1}$ , 50 % de 1,0 a 1,5  $\mu\text{g g}^{-1}$ , 16,7 % de 2 a 2,5  $\mu\text{g g}^{-1}$  e um acesso com o teor de 2,62  $\mu\text{g g}^{-1}$  de banana. Os três híbridos com os maiores teores de carotenóides totais apresentaram os valores de 2,30  $\mu\text{g g}^{-1}$ , 2,31 e 2,62  $\mu\text{g g}^{-1}$ .

## **CONCLUSÃO**

Dos híbridos avaliados, três apresentaram maiores teores de carotenóides totais, que aliados a avaliação da produtividade e aceitação sensorial pelo consumidor, podem propiciar uma melhor condição nutricional na dieta.

Palavras-chave: carotenóides totais, híbridos, banana.