

AVALIAÇÃO DOS FENÓLICOS PRESENTES EM POLPA DE ACEROLA POR LC-DAD-ESI-MS

Dearlan Alves Pedrosa¹; Rosa Virgínia Soares Mamede²; Edilane de Sousa Gomes²; Edy Sousa de Brito²

¹Univesidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: dearlanpg@hotmail.com

A acerola é uma das frutas tropicais que possui mercado estável, com produtores e setor industrial bem estabelecidos. A polpa de acerola tem como maior apelo o seu alto teor de vitamina C, além de outros compostos também atrativos comercialmente. Dessa forma, este trabalho estabeleceu um protocolo de análise para a investigação dos compostos fenólicos em polpa de acerola e, assim, contribuir com o setor agroindustrial. A polpa de acerola do clone BRS 235 foi liofilizada (300 mg) e extraída com MeOH:H₂O (60:40, v/v) em ultrassom. Após centrifugação, uma alíquota foi filtrada (0,45 µm) e separada para análise. Uma alíquota (2 mL) foi evaporada e aplicada a um cartucho de SPE (C18). Outra alíquota foi hidrolisada com HCl e também submetida a SPE. Foram ainda avaliados os cartuchos SAX e CH. As amostras foram analisadas em cromatógrafo líquido com detector de arranjo de diodos, conectado em série com um espectrômetro de massas (LC-DAD-ESI-MS). A separação ocorreu em coluna C18, tendo como fase móvel água e acetonitrila. O detector DAD operou na faixa de 190 nm a 600 nm. A análise em MS ocorreu no modo *full scan* (100 uma–2.000 uma), nos modos positivo e negativo simultaneamente. Os principais compostos encontrados foram um derivado do ácido caféico (*m/z* 179), cianidina 3-ramnosídeo (*m/z* 433), pelargonidina 3-ramnosídeo (*m/z* 417), rutina (*m/z* 609) e um derivado da quercetina (*m/z* 303). Entre esses compostos, o majoritário foi a antocianina cianidina 3-ramnosídeo. As condições de análise estabelecidas permitirão a comparação entre os diferentes clones desenvolvidos, bem como estudos sobre o desenvolvimento do fruto e avaliação do efeito do processamento sobre esses compostos.

Palavras-chave: cromatografia, fenólicos, flavonoides, LC-MS, *Malpighia emarginata*.

Agradecimentos: INCT – Frutos Tropicais (MCT), Embrapa Agroindústria Tropical.