

## COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA FRUTA E DO SUCO DE GOIABA (*Psidium guajava* L).

FERRI, N.M.L.<sup>1</sup>; ARAÚJO, V.F.<sup>2</sup>; VIZZOTTO, M.<sup>1</sup>; KROLOW, A.C.R.<sup>1</sup>; NACHTIGAL, J.C.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Embrapa Clima Temperado, Rodovia BR 396, Km 78 Caixa Postal 403, CEP 96001-970, Pelotas, RS, Brasil.

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil.

e-mail: nubia.ferri@cpact.embrapa.br

A goiaba (*Psidium guajava* L.) é nativa do Mercosul e pertence à família das mirtáceas. É uma planta que apresenta frutos do tipo baga, ovóides, de casca fina e verde, que se torna amarela quando bem madura. A polpa pode ser vermelha ou branca, de acordo com a variedade. Seu consumo se dá principalmente *in natura* ou na forma processada de goiabadas, sucos e sorvetes. Na medicina alternativa, é comum o uso das folhas e dos brotos da goiabeira para ação antimicrobiana, tratamento de diarreias e distúrbios intestinais. O objetivo desse trabalho foi avaliar as propriedades funcionais da fruta *in natura* e do suco (considerando a ordem de saída da suqueira) de goiaba da cultivar Paluma. As frutas foram coletadas e o suco foi extraído em uma suqueira de arraste a vapor com quatro amostras de acordo com a ordem de saída da suqueira: L1, L2, L3, L4. As amostras de frutas foram congeladas a -20°C, e as garrafas de sucos foram abertas no momento da análise. 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, 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. Os valores encontrados para compostos fenólicos, antocianinas e carotenóides totais nas porções casca com polpa e semente da goiaba não foram estatisticamente diferentes. No entanto, a atividade antioxidante foi maior na polpa com a casca. No suco, os teores de compostos fenólicos e antocianinas totais não diferiram entre si. Em relação à ação antioxidante e ao teor de carotenóides totais, os sucos L1 e L3, respectivamente, destacaram-se com os maiores valores.